

<u>57132C9075_01_0125</u>

Primadonna Aromatic

9 البيانات الفنية

240-220 فولت~ 50 / 60 هرتز بحد أقصى 10 أمبير		الجهد:
W 1450		القدرة الكهريائية:
ميجا باسكال (19 بار)	1.9	الضغط:
l 2.2		سعة خزان الماء:
262x485x390 ممر	×ارتفاع:	الأبعاد طول×عرض
1250 ملمر		طول الكابل:
12/13 کجمر	ب الموديل):	الوزن (يختلف حسد
500 جرامر	استيعاب وعاء حبوب القهوة:	الحد الاقصى لسعة

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

نصائح لتوفير الطاقة

- لتقليل استهلاك الطاقة بعد سكب مشروب واحد أو أكثر، قم بإزالة أباريق الحليب أو الملحقات التشغيلية.
 - اضبط وقت الإطفاء الذاتي على قيمة أقل من ذلك (انظر الفقرة "<u>5.8 الإطفاء</u> الذاتي")؛
 - قمر بتنشيط خاصية توفير الطاقة (انظر الفقرة "10.5 توفير الطاقة")؛
 - عندما تتطلب الماكينة ذلك قمر بتنفيذ دورة إزالة الترسبات.

رف حامل الفناجين (<u>A10)</u> ساخن.

تمر تحضير مشروبات عديدة في تتابع سريع.

إذا كنت بحاجة إلى إزالة حامل الفناجين، فاستخدم المقبض المناسب أو انتظر بضع دقائق حتى تبرد الأجزاء المعدنية. ذات الصلة.

بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الجيرية، تطلب الماكينة إجراء عملية شطف ثانية. أثناء دورة الشطف، لمر يتمر ملء خزان الماء (<u>A8)</u> بالماء حتى المستوى الأقصى MAX اعمل على النحو الذي تطلبه الماكينة، ولكن أفرغ أولاً حوض تجميع القطرات (<u>A6)</u> حتى تتجنب أن يفيض الماء. ارجع إلى الفقرة "<u>BA6. التخلص من الترسبات الجيرية</u>".

تصدر الماكينة نفثات بخار من حوض تجميع القطرات <u>(A6)</u> و/أو يوجد ماء على السطح الذي وُضِعت الماكينة عليه.

> بعد التنظيف، لمر تتم إعادة إدخال شبكة الحوض (<u>A15)</u>. أعد إدخال شبكة الحوض في حوض تجميع القطرات.

> > التطبيق لا يعمل

يوجد خلل في التطبيق. أغلق التطبيق ثمر أعد تشغيله.

يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشًات مندفعة من موزع الحليب أو أنه قليل الرغوة (1) استخدم حليب بقر أو مشروبات نباتية بدرجة حرارة الثلاجة (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 رشَّات مندفعة من موزع الحليب أو أنه قليل الرغوة (2) قم بتنظيف غطاء إبريق الحليب بعناية كما هو موضح في الفقرتين "1.3.2.6 تتظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام."
 و "2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق الحليب".

صب المشروبات رديء

الماء في الخزان <mark>(48)</mark> غير كافٍ. املًا الخزان دائمًا حتى المستوى الأقّصي MAX.



مشروب To go كثير جدًا أو خرج من كوب السفر الكمية المختارة ليست بحجم مناسب (*Z3 =og To a*ل) (راجع الفقرة "*To go 2.8.4")*

لا يُمكن إخراج (A19) ناقع المشروبات. يمكن إزالة ناقع المشروبات باستخدام إجراء التنظيف العميق أو عبر إيقاف تشغيل الماكينة. ارجع إلى الفقرة "<u>6.6.</u> التنظيف الشامل للماكينة" أو قمر بإيقاف التشغيل بالضغط (^(ل)) (1<u>8)</u>. القهوة ليست كاملة القوام أو تحتوي على سطح كريمي قليل (2) نكهة القهوة غير مناسبة. استخدم البن الخاص بماكينات قهوة إسبريسو.

القهوة ليست كاملة القوامر أو تحتوي على سطح كريمي قليل (3) القهوة ليست طازجة: العبوة مفتوحة منذ وقت وفقدت مذاقها.

القهوة المسكوبة كثيرة المياه وخفيفة القوام إذا كانت خاصية Bean Adapt نشطة، فراجع الإعدادات أو قم بتغيير نكهة المشروب. القُمع مسدود، لذا تابع عملية التنظيف كما هو مبين في الفقرة "<u>4.2.6 تنظيف فُمع القهوة</u>".



تخرج القهوة ببطء شديد أو على شكل قطرات

إذا كانت خاصية Bean Adapt نشطة، فراجع إعدادات الضبط ذات الصلة. ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية. اضبط مستوى الطحن بنفسك في الصفحة الرئيسية، اضغط على (() (2) للدخول في قائمة الإعدادات العامة لإنظر الفقرة "13.5 ضبط مطحنة القهوة".

لا تخرج القهوة من إحدى فوهتي سكب المشروبات أو من كلتاهما (٨<u>3</u>)

فوهات سكب المشروبات <u>(A3)</u>مسدودة. قم بتنظيف الفوهات السكب كما هو موضح في الفقرة "<u>5.2.6 تنظيف فوهات.</u> م<u>وزع سكب المشروبات"de</u>".

Primadonna Aromatic

8 الأسئلة الشائعة

الجهاز لا يشتعل

قابس التيار <u>(AZ)</u> غير موصول بالمقبس لم يتمر الضغط على قاطع التشغيل الرئيسي <u>(A11)</u> (انظر الفقرة "<u>1.1.3 التشغيل"</u>)

القهوة غير ساخنة (1)

مضت 2-3 دقائق منذ أخر عملية إعداد للقهوة ولكن الدائرة الداخلية في الماكينة أصبحت باردة: فإنه يُنصح بإجراء عملية شطف بالماء الساخن. في الصفحة الرئيسية، اضغط على **{كَمَ** للدخول إلى قائمة الإعدادات (انظر الفقرة "<u>5.5 الشطف</u>")

القهوة غير ساخنة (2)

لمر يتمر تسخين الفناجين أولاً. سخِّن الفناجين عن طريق شطفها بالماء الساخن (ملاحظة هامة: يمكنك استخدام الوظيفة الواردة في الفقرة "<u>5.4 إمداد الماء الساخن</u>").

القهوة غير ساخنة (3)

درجة الحرارة المسبقة الضبط لإعداد القهوة منخفضة. اختر درجة حرارة أعلى كما هو موضح فيما يلي: في الصفحة الرئيسية، اضغط على 🚫 للدخول في قائمة الإعدادات لانظر الفقرة "7.4 نصائح لإعداد القهوة. المفضلة")

القهوة غير ساخنة (4)

من الضروري إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية: قمر بما هو موضح في الفقرة *"3.6.6* التخلص من الترسبات الجيرية". تحقق بعد ذلك من أن درجة عُسر الماء المضبوطة تقابل درجة العُسر للماء المستخدم والموجود في شبكة المياه التي تستخدمها (انظر الفقرة "2.2 التحقق من درجة عُسى الماء" و "2.5 ضبط درجة عُسى الماء".

القهوة ليست كاملة القوام أو تحتوي على سطح كريمي قليل (1)
 ربما يكون البن المطحون حجمه مازال ضخمًا. قم بتنشيط خاصية <u>C3</u> (Bean Adapt) أو اضبط مستوى الطحن بنفسك:
 ينفسك:
 في الصفحة الرئيسية، اضغط على ⁽⁽)





- كل شيء على ما يرام. بعد كل عملية سكب للحليب، تقوم الماكينة بتبريد سخان المياه لإعادتها إلى درجة الحرارة المناسبة لسكب القهوة.
 - انتظر حتى تنتهي هذه العملية.



- طُلب بدء وظيفة تتطلب استخدام موزع سكب الماء لعمليات الصيانة/التنظيف (2<u>0) و</u>لكن لم يتم إدخال الملحق التشغيلى المحدد لذلك في الماكينة.
- أثناء عملية إزالة الترسبات الجيرية أو تفريغ الدائرة التشغيلية، تمت إزالة موزع سكب ماء عمليات الصيانة/التنظيف <u>(D2</u>).
- أدخل موزع سكب ماء عمليات الصيانة/التنظيف (D2) في مكانه الصحيح المحدد له (A5) ، وادفعه بالكامل حتى تسمع التحذير الصوتي (إذا تمر تنشيطه) وكرر هذه العملية.



- بعد انتهاء عملية التنظيف، لم يتم إدخال ناقع المشروبات القابل للإزالة (<u>A19)</u>.
- أدخل الناقع على النحو الموصوف في الفقرة "<u>2.6.6 تنظيف</u> ناقع المشروبات القابل للإزالة".

6.7 رسائل تنبيه خاصة بعمليات التنظيف وإزالة الترسبات الجيرية



- يكشف الجهاز عن وجود شوائب في داخله.
- انتظر حتى تنتهي الماكينة من التنظيف وتعرض رسالة تفريغ بقايا ورواسب القهوة وحوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة: قمر بإزالة حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (A6) وحاوية رواسب وبقايا القهوة (111)، وأفرغهما معًا، ثمر أعد كل شيء مرة أخرى إلى الماكينة وكرر عملية إعداد المشروبات. إذا استمرت المشكلة، توجّه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.



طلب إجراء عملية تنظيف عميق للماكينة: زر "نعم": الخطوة الأولى في عملية التنظيف العميق للماكينة (انظر الفصل "<u>6.6</u> التنظيف الشامل للماكينة"). زر "لا": سيظهر هذا التنبيه في كل مرة تقوم فيها بتشغيل الماكينة حتى يتم تنفيذ عملية التنظيف العميق للماكينة بالكامل (انظر الفصل ذي الصلة). بدء وإكمال عملية التنظيف العميق.



- أثناء الإجراء الموجه للتحضير لبدء تشغيل دورة إزالة الترسبات الجيرية، فإن محلول إزالة الترسبات الجيرية الموضوع في الخزان ليس كافيًا.
 - قمر بإعداد المحلول كما هو موضح في الفصل " <u>3.6.6 التخلص من الترسبات الجيرية</u>".

 تمت مقاطعة إزالة الترسبات الجيرية أو لم تكتمل بشكلٍ	عفوًا، توفقت عملية إزالة الترسبات الجيرية. هل
صحيح. اضغط على Yes '<u>3.6.6 التخلص</u>	أنت جاهز للاستمرار؟
<u>من الترسبات الجيرية</u> ").	نعم
 طلب تحديد اليوم والوقت مرة أخرى. اضغط على "+" للانتقال إلى الشاشة التالية وضبط اليوم والوقت، ثمر اضغط على "OK (موافق)" للتأكيد والعودة إلى الصفحة الرئيسية. 	عذرًا/ لقد نسبت ما هو الوقت واليوم المحددين. يُرجى ضبط الوقت واليوم المحددين مرة أخرى لمواصلة استخدام إجراءات القهوة جاء

.



- حدث خطأ أثناء تحضير قهوة Espresso مع ضبط كثافة القوامر على خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" ومع تمكين وظيفة التحسين في ملف تعريف حبوب القهوة المستخدمة.
- اضغط على "OK (موافق)" للعودة إلى الشاشة الرئيسية، وادخل إلى تقنية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" بالضغط على المربع المخصص لذلك (23)، ثمر اضغط على ".." ملف تعريف حبوب القهوة قيد الاستخدام، ثم اضغط على المربع الموجود في أسفل اليمين للدخول إلى عملية التنعيم في ملف تعريف حبوب القهوة الخاص بك مع اتباع الإجراء الموضح على الشاشة خطوة بخطوة.





- الدورة المائية فارغة
- اضغط على "Yes" "نعمر" من أجل ملء الدائرة: يتم قطع الصب أوتوماتيكياً. إذا استمرت المشكلة تأكد من إدخال خزان الماء (<u>A8)</u> حتى نهايته.
- تمر إدخال مرشح جديد لتنقية الماء وإزالة عُسر الماء (<u>D8</u>).
- تأكد من أنك اتبعت الإرشادات الخاصة بإدخال المرشح الجديد بشكل صحيح (راجع الفقرة "<mark>4.6.6 إدارة مرشح</mark> المياه"). إذا استمرت المشكلة، أزل مرشح الماء.



- أنت تستخدم الآن إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد"). تغيير إبريق الحليب أو المشروب المختار
- تم طلب مشروب ساخن مع الحليب، لكن المستخدم أدخل إبريق الحليب الخطأ (إبريق "Latte Crema Cool (كريمة الحليب البارد)").
- قم بإزالة إبريق المشروبات الباردة بالحليب وأدخل إبريق المشروبات الساخنة مع الحليب (إبريق "Latte Crema Hot").



أنت تستخدم الآن إبريق "LatteCrema Hot (كريمة الحليب الساخنة"، تغيير إبريق الحليب أو المشروب المختار

•

- تم طلب مشروب بارد مع الحليب، لكن المستخدم أدخل إبريق الحليب الخطأ (إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخنة)").
- قم بإزالة إبريق المشروبات الساخنة بالحليب وأدخل إبريق المشروبات الباردة مع الحليب (إبريق "Latte Crema Cool").

5.7 رسائل التنبيه والتحذير



- حدث خطأ أثناء تحضير قهوة Espresso مع ضبط كثافة القوام على خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" ومع عدم تمكين وظيفة التحسين في ملف تعريف حبوب القهوة المستخدمة.
- اضغط على "OK (موافق)" في الشاشة الرئيسية، وحدد شريط التخصيص حسب الطلب <u>C8</u> وفقًا لمشروب الإسبريسُّو المطلوب، وحدد كثافة قوام أقل ثمر أعد المحاولة. في حالة ظهور هذا الإنذار التنبيهي أثناء عملية إنشاء ملف تعريف جديد لحبوب القهوة في خاصية Bean Adapt، اضغط على زر "NO (موافق)" وارجع إلى شاشة سكب قهوة إسبريسُّو Espresso. ثمر أعد المحاولة لسكب المشروب من خلال الضغط على زر Brew "سكب".



- إذا كنت بحاجة إلى إعداد مشروب آخر على الفور، فاضغط على Later in the day "في وقت لاحق" وقمر بتحضير المشروب المرغوب فيه، لكن تذكر أن تقوم بالتنظيف عن طريق إدارة المقبض للتنظيف قبل إزالة الإبريق الحليب ووضعه في الثلاجة. بعد كل عملية تحضير للمشروبات الباردة التي تحتوي على الحليب، تتطلب الماكينة إجراء عملية تنظيف (وظيفة "Clan) لإبريق الحليب (CD.
- تابع كما هو موضح في الفقرة "<u>1.3.2.6 تنظيف إبريق الحليب</u> ب<u>عد كل استخدام</u>" (وظيفة " Clean (التنظيف)")





(DZ) "(لجيق Latte Crema Hot") (كريمة الحليب الساخنة)" (DZ) مدخل في الماكينة مع مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (E1) في وضع "Clean".

ضع حاوية أسفل موزع سكب الحليب (E3) واضغط على "yes" (نعم) لبدء تنظيف إبريق الحليب أو أدر المقبض إلى وضع الحليب ثمر اختر مشروبًا



- إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" (DZ) مدخل في الماكينة مع مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (E1) في وضع "Clean".
- ضع حاوية أسفل موزع سكب الحليب (E3) واضغط على "نعم" لبدء تنظيف إبريق الحليب أو أدر المقبض إلى وضع الحليب ثمر اختر مشروبًا.



نعم

- إذا كنت بحاجة إلى تحضير مشروب آخر على الفور، فاضغط على Later in the day "في وقت لاحق" وقم بتحضير المشروب المرغوب فيه، لكن تذكر أن تقوم بالتنظيف عن طريق إدارة المقبض للتنظيف قبل إزالة الإبريق الحليب ووضعه في الثلاجة. بعد كل عملية تحضير للمشروبات الساخنة التي تحتوي على الحليب، تتطلب الماكينة إجراء عملية تنظيف (وظيفة " Clean") لإبريق الحليب (DT).
- تابع كما هو موضح في الفقرة "<u>1.3.2.6 تنظيف إبريق الحليب</u> بعد كل استخدام" (وظيفة " Clean").

4.7 رسائل تنبيه خاصة بدوارق الحليب



- إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخنة)" لا يزال مدخًلا في الماكينة.
- اضغط على "Ok (موافق)" وقم بإجراء عمليات الإعداد الأخرى أو قم بإزالة الإبريق لوضعه في الثلاجة.



- إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" لا يزال مدخًلا في الماكينة.
- اضغط على "Ok (موافق)" وقمر بإجراء عمليات الإعداد الأخرى أو قمر بإزالة الإبريق لوضعه في الثلاجة.



- أدر مقبض الإبريق إلى إعداد ضبط رغوة الحليب المفضل إليك
- تم طلب مشروب ساخن يحتوي على الحليب باستخدام مقبض ضبط الرغوة في وضع "Clean".
- حرك المقبض إلى الموضع الصحيح وكرر الاختيار لبدء إعداد وسكب المشروب.



- أدر مقبض الإبريق إلى إعداد ضبط رغوة الحليب المفضل إليك
- تمر طلب مشروب بارد يحتوي على الحليب باستخدامر مقبض ضبط الرغوة في وضع "Clean".
- حرك المقبض إلى الموضع الصحيح وكرر الاختيار لبدء إعداد وسكب المشروب.

•

•

•



لا أستطيع الانتهاء من إعداد وسكب

مشروبك. سأزيد مستوى الطحن

بمقدار 1 (+1). جاهز؟

....

4 5

السبية بيند سدية وقد لا تحرج على الإعلاق. - اضغط على "نعمر" للعودة إلى الصفحة الرئيسية: سيتم زيادة مستوى الطحن تلقائيًّا مع عملية التحضير التالي لمشروب مع القهوة (حبوب القهوة). اضغط على "لا" للعودة إلى الصفحة الرئيسية: سيتم الحفاظ على مستوى الطحن في حالته الحالية مع إمكانية تكرار ظهور هذا التنبيه.



- عند طحن البن بشكل ناعمر للغاية فإن القهوة تخرج من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.
- اضغط على "نعمر" للعودة إلى الصفحة الرئيسية: تمر تعطيل خاصية "Bean Adapt" مؤقتًا وسيتمر زيادة مستوى الطحن تلقائيًا في المرة التالية التي تقوم فيها بإعداد مشروب مع القهوة (بحبوب القهوة). عند الرغبة في إعادة تنشيط خاصية "Bean Adapt"، فإننا نوصي بالقيام بذلك بعد سكب مشروب قهوة واحد على الأقل (بالحبوب) بمستوى الطحن الجديد. اضغط على No "لا" للعودة إلى الصفحة الرئيسية: سيبقى مستوى الطحن على حالته الحالية مع احتمال تكرار ظهور هذا الإنذار التنبيهي.

2.7 رسائل تنبيه خاصة بمرشح المياه



- مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء (<u>D8)</u> مستهلك.

3.7 رسائل تنبيه خاصة بحبوب القهوة والقهوة المسبقة الطحن



- تم اختيار إعداد المشروب باستخدام القهوة المسبقة الطحن مسبقًا ولكن لم يتم إدخال كمية كافية من القهوة المسبقة الطحن.
- تأكد من خلال فتحة المراقبة (A2) من عدم انسداد القمع (D3)، ثم أدخل مكيال قهوة مستوي الحافة من القهوة المسبقة الطحن (D1) واضغط على "موافق" لمواصلة التحضير.



- نفِذت حبوب القهوة.
- املاً حاوية حبوب القهوة ثمر اضغط على Done" (تمر)" لاستئناف تحضير المشروب.

لا أستطيع الانتهاء من إعداد وسكب مشروبك. أفرغ حاوية رواسب وبقايا القهوة و حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة، وثمر حاول مرة أخرى. قمر بخفض كمِّية القهوة المسبقة الطحن. تذكر وضع مكيالًا واحدًا!

تمر إدخال كمية زائدة من القهوة المسبقة الطحن.

أخرج حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقطة (A6) وحاوية رواسب وبقايا القهوة (A11)، ثمر أفرغهما وبعد ذلك أعِد وضعهما في الماكينة، ثمر كرر عملية الإعداد مع تقليل كمية القهوة المسبقة الطحن (حد أقصى 1 مكيال).



لقد حان وقت تفريغ وعاء رواسب القهوة وحوض تجميع القطرات. أفرغهما بانتظام، حتى وإن كان غير ممتلئين

حاوية رواسب وبقايا القهوة (A12) ممتلئة أو تمر إفراغها منذ أكثر من 72 ساعة. (تذكر أنه يجب تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة، حتى لو لمر تكن ممتلئة، كل 72 ساعة لتجنب ظهور الروائح الكريهة والتعفنات.)

قمر بإجراء عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة "1.2.6 تنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة".



إذا كان مستوى الماء منخفضًا وحاوية رواسب وبقايا القهوة على وشك الوصول إلى مرحلة التفريغ، فإننا نوصى بتنفيذ هذه العمليات جميعًا معًا. تذكر أنه يجب تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة، حتى لو لمر تكن ممتلئة، كل 72 ساعة لتجنب ظهور الروائح والتعفنات.

تحتاج الماكينة حالًا إلى إجراء كلتا العمليتين بحيث يتمر إعداد مشروبات مختلفة بشكل متتال، دون انقطاع أو توقف.



أدخل حاوية رواسب وبقايا القهوة وحوض تجميع قطرات القهوة والمياه

حاوية رواسب وبقايا القهوة (A12) وحوض تجميع القطرات (A6) تمت إزالتهما من الماكينة.

أدخل حاوية رواسب وبقايا القهوة وحوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقطة.

Primadonna Aromatic

7 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه

ستجد في هذا القسم قائمة بالتحذيرات والإنذارات التنبيهية المحتملة مجمعةً على النحو التالى:

- رسائل تنبيه خاصة بخزان المياه وحاوية رواسب وبقايا القهوة
 - رسائل تنبيه خاصة بمرشح المياه
 - رسائل تنبيه خاصة بمجموعة ناقع المشروبات
 - وسائل تنبيه خاصة بحبوب القهوة والقهوة المسبقة الطحن
 - رسائل تنبيه خاصة بدوارق الحليب
 - رسائل التنبيه والتحذير
- رسائل تنبيه خاصة بعمليات التنظيف وإزالة الترسبات الجيرية
 - رسائل عامة أو رسائل درجة الحرارة

1.7 رسائل تنبيه خاصة بخزان المياه، حاوية رواسب وبقايا القهوة



- لمر يتمر إدخال خزان المياه (<u>A8)</u> بالشكل الصحيح.
- تأكد من إدخال الخزان بشكل صحيح. ثم إذا لزم الأمر باستخراجه واضغط عليه بالكامل مرة أخرى لتثبيته.

- حان وقت ملء خزان الماء بماء جدید
- خزان المياه (<u>A8)</u> فارغ.

.

•

• املأ خزان المياه حتى حد المستوى الأقصى MAX.



- لا أستطيع الانتهاء من إعداد وسكب مشرويك. أفرغ حاوية رواسب وبقايا القهوة و حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة، وثم حاول مرة أخرى.
- تمر اكتشاف كمية من البن أكثر من اللازم.
- أخرج حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (Δ۵) وحاوية رواسب ويقايا القهوة (111)، ثمر أفرغهما ويعد ذلك أعِد وضعهما في الماكينة، ثمر كرر عملية الإعداد.

- اضغط على (O) في الصفحة الرئيسية؛
- مرشح الميانة) بعد ذلك Water filter (الصيانة)؛ 2. اختر Maintenance (مرشح المياه)؛
 - اضغط على "Yes" "نعمر" من أجل الدخول إلى الإجراء الموجه؛
- ٤. قم بإزالة خزان المياه (٨٤) والمرشح المنتهية الاستعمال: اضغط على "←" لتأكيد إزالة مرشح المياه المستخدم؛
- 5. لتركيب مرشح جديد، اضغط على "نعمر" واتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة خطوة بخطوة من النقطة رقم 4 من الفقرة "<u>4.2 تركيب مرشح المياه</u>" وإلا اضغط على "لا" للعودة إلى الصفحة الرئيسية بدون تركيب أي مرشح مياه في الماكينة.

- 6. من أجل تنشيط المرشح، قمر بتمرير ماء صنبور في فتحة المرشح المركزية حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (الشكل 10). اضغط على "→" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
- 7. أخرجخزان الماء (8A) من الماكينة واملأه بماء جديد صالح للشرب؛ أزل غطاء خزان الماء واغمر المرشح في خزان الماء، ثمر اضغط على منتصف المرشح 2-3 مرات للسماح بخروج فقاعات الهواء (الشكل 11). اضغط على "←" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
- 8. أدخل المرشح في المبيت المخصص له (الشكل 12) واضغط عليه حتى النهاية. أعد غلق الخزان بالغطاء. اضغط على "←" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
 - أعد إدخال خزّان المياه (الشكل <u>13</u>).
- ضع حاوية لا تقل سعتها الاستيعابية عن 0,5 لتر تحت موزع سكب الماء لعمليات الصيانة/التنظيف (<u>D2</u>) (الشكل 14) ثمر اضغط على "نعم" لتنشيط المرشح.
 - .11 تقوم الماكينة بسكب الماء الساخن (الشكل <u>15</u>) وتتوقف تلقائيًا.
 - الآن، أصبح المرشح نشطًا. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

عقب الانتهاء من عملية التركيب، قم بإزالة موزع سكب ماء عمليات الصيانة/ التنظيف (22) ثم ضعه في مكانه الصحيح المحدد له (إذا كان موجودًا) أو احتفظ به. سيكون من المفيد اتباع بعض عمليات صيانة الماكينة.

2.4.6.6 استبدال مرشح المياه

يُحد استخدام مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء (انظر الفقرة "<u>4.2 تركيب مرشح الميل</u>ه") بمثابة صيانة وقائية لها غرض مزدوج:

تحسين نوعية المياه التي تتدفق عبر دائرة التشغيل داخل الماكينة وتصل إلى فنجان مشروبك؛

• تقليل الوتيرة الزمنية لإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية التي تتطلبها الماكينة. يمكنك التحقق في أي لحظة من الوقت المتبقي على استبدال/إزالة المرشح من خلال الإعدادات ← الصيانة ← قائمة مرشح المياه (انظر الفقرة "2.5 مرشح الماء"). قمر بإجراء عملية استبدال المرشح عندما تظهر على الشاشة الرئيسية الرسالة التنبيهية الخاصة بذلك (انظر الفقرة "7 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه"): عند الرغبة في إجراء هذه العملية على الفور، اضغط على زر "نعم" واتبع الإرشادات والتوجيهات خطوةً إجراء هذه العملية على الفور، اضغط على زر "نعم" واتبع الإرشادات والتوجيهات خطوةً أخر، اضغط على "لا": في الصفحة الرئيسية، بجانب قائمة إعدادات الضبط (62)، هناك نقطة صفراء على شكل حرف "●" (212) تذكرك بضرورة استبدال المرشح (ستظهر الرسالة في كل مرة تقوم فيها بتشغيل الماكينة).

لإزال واستبدال المرشح بالشكل الصحيح، اتبع الخطوات التالية:

- 16. أخرج خزان الماء، املأه حتى المستوى الأقصى Max (الشكل 61) وأعد إدخاله في الماكينة، ثمر اضغط على "التالى":
 - 17. اكتملت الآن عملية إزالة الترسبات الجيرية: اضغط على "X"؛
- تقوم الماكينة بإجراء عملية تسخين سريعة وتعود إلى الصفحة الرئيسية في النهاية.

- من الطبيعي، بعد تنفيذ دورة إزالة الترسبات الجيرية بأكملها، وجود بعض الماء في وعاء رواسب القهوة (121).
- إذا لم تنته دورة إزالة الترسبات الجيرية بشكل صحيح (على سبيل المثال، بسبب انقطاع الكهرباء) فإنه بمجرد إعادة تشغيل الماكينة، سوف تستأنف دورة إزالة الترسبات الجيرية من حيث توقفت.
- تطلب الماكينة عملية إزالة ترسبات جيرية ثانية في حالة عدم ملء خرّان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX: وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الجيرية في الدوائر الداخلية للماكينة. قبل بدء الشطف، تذكر أن تقوم بتفريغ حوض تجميع القطرات.

4.6.6 إدارة مرشح المياه

للمحافظة على ثبات الأداء التشغيلي استخدام الماكينة مع مرور الوقت ننصحك باستخدام مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء De'Longhi (D8). لمزيد من المعلومات، قم بزيارة من الماء مستحد محمد محمد محمد

رمز الرقمر الأوربي للمنتج EAN لمرشح المياه: 8004399327252

1.4.6.6 تركيب مرشح المياه

مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء De'Longhi (DB) إذا كنت قد قمت بتأجيل تركيب مرشح المياه عند استخدام الماكينة لأول مرة (انظر الفقرة "4.2 تركيب مرشح المياه") أو إذا تمر تركيبه وإزالته لاحقًا وتريد إعادة تثبيته، فاتبع ما يلى من خطوات:

- اضغط على الزر (Ô) (Co) الموجود على الصفحة الرئيسية؛
- 2. اختر Maintenance (الصيانة) بعد ذلك Water filter (مرشح المياه)؛
 - Idea and a state and a state
- أدخِل موزع الماء الساخن (<u>(</u>) (يوجد، بالنسبة للموديلات التي تحتوي عليه، في حجرة الملحقات أعلى الماكينة بمجرد فتح الغطاء، الشكل <u>(</u>)؛
- 5. قم بإزالة المرشح (D8) من العبوة وقم بتدوير عرض التاريخ حتى يتم عرض الشهرين التاليين (الشكل Q): اضغط على "←" للمتابعة إلى الخطوة التالية؛

انتبه جيدًا:

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







- Istart" (بدء) للدخول في الإجراء الموجه لإزالة الترسبات الجيرية؛
- أدخِل موزع المياه للصيانة/التنظيف <u>(D2)</u> (الشكل Z) (الموجود في حجرة الملحقات أعلى الماكينة بالنسبة للموديلات التي توفره)؛
- أفرج وأفرغ حوض تجميع القطرات (<u>66)</u> ووعاء الرواسب (<u>A12)</u> (الشكل 10).
 18): ثر أعد إدخال كليهما واضغط على "←" ؛
- 6. أخرج خزان الماء <u>(A</u>8), ارفع الغطاء وأزل المرشح (في حالة إدخاله) (<u>D8)</u>. أفرغ الخزان بالكامل واضغط على "←" ؛
- 7. اسكب مزيل الترسبات الجيرية (<u>C</u>B) في خزان الماء حتى المستوى A (الذي يوافق عبوة الاستخدام الواحد أو 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان؛ ثم أضف ماء صالح للشرب (لتر واحد) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل <u>59</u>). أعد خزان الماء (مع الغطاء) واضغط على "Start" "ابدأ"؛
- 8. ضع أسفل موزعات السكب وعاءً فارغًا بسعة لا تقل عن 2.0 لتر (الشكل 60). اضغط على "نعمر" لبدء هذا الإجراء.

انتبه! خطر الحروق

.4

يخرج الماء الساخن من الصنبورين والذي يحتوي على أحماض. انتبه جيدًا حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

9. يبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية في العمل ويخرج محلول إزالة الترسبات الجيرية سواء من موزّع سكب الماء الساخن لعمليات الصيانة/التنظيف أو من موزِّع سكب المشروبات (٤٦) والماء الساخن، لتقوم الماكينة أوتوماتيكياً بعمل سلسلة كاملة من عمليات الشطف التي تتخلّلها فترات توقّف لإزالة بقايا ورواسب الكلس من داخل الماكينة؛

بعد عدة دقائق تقريبًا، تنتهي الماكينة من المرحلة الأولى لإزالة الترسبات والتي ستليها مرحلة الشطف. فلنرى كيف يتم ذلك:

- أفرغ الحاوية المستعملة في تجميع محلول مزيل الترسُّبات الجيرية؛
- 11. قم بإزالة خزان المياه، ثم قم بإفراغه، ثم اشطفه جيدًا بمياه الشرب الجارية، ثم أعد إدخال مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء إذا تم إزالته مسبقًا؛
- 12. املاً الخزان حتى المستوى الأقصى MAX (الشكل 61) بالمياه العذبة وأدخله في الماكينة. اضغط على "←" ؛
- 13. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية فارغًا أسفل موزعات السكب واضغط على "نعمر" لبدء عملية الشطف؛
- 14. يخرج الماء الساخن سواء من موزع المياه لعمليات الصيانة/التنظيف (D2) أو من موزع سكب المشروبات (A3)؛
- 15. عندما ينفذ الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف، أزل حوض تجميع القطرات وأفرغه وأعد إدخاله وكذلك وعاء الرواسب، ثمر أعد إدخالهما في الماكينة؛

3.6.6 التخلص من الترسبات الجيرية

إزالة الترسبات عبارة عن إجراء تنظيف عميق للماكينة التي بحوزتك يهدف إلى إزالة بقايا الترسبات الجيرية التي يمكن أن تتشكل على طول الدائرة التي تنقل الماء من الخزان إلى الفنجان.

لا تؤدي إزالة الترسبات الجيرية إلى إطالة عمر الماكينة التي بحوزتك فحسب، بل تعمل أيضًا على تحسين جودة المشروبات التي يتم إعدادها وسكبها بشكل كبير.

كما هو موضح في الفقرة <u>14.5 عسى الماء</u>"، ستقوم الماكينة بتذكيرك عندما يحين الوقت المناسب لإزالة الترسبات الجيرية بناءً على عدد ونوع المشروبات التي يتم إعداداها وسكبها ودرجة عُسر الماء المستخدم لإعداد المشروبات. في حالة ضبط مستوى عُسر الماء بشكل صحيح، فسوف تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بالتردد الصحيح.

يمكنك التحقق في أي وقت من المدة المتبقية حتى عملية إزالة الترسبات الجيرية التالية من خلال قائمة الإعدادات ← الصيانة ← 2.5 إزالة الترسبات الجيرية.

انتىه!

- قبل الاستخدام ، اقرأ تعليمات مزيل الترسبات الجيرية والملصق الخاص به، الواردة على عبوة المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة De'Longhi. إن استخدام مزيلات للترسبات الجيرية غير مناسبة، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الجيرية 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، فجففه على الفور.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية		
الرمز الشريطي: 8004399327252	ECODECALK Ø	
مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi	مزيل الترسبات الجيرية	
السعة الموصى بها: 2.0 لتر	الوعاء	
~25 دقيقة	الزمن	

قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية للماكينة عندما تظهر على الشاشة الرئيسية الرسالة التنبيهية الخاصة بذلك (انظر الفقرة "<u>7 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل</u> إ<u>نذارات التنبيه</u>"): عند الرغبة في إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية على الفور، اضغط على زر "نعم" واتبع الإرشادات والتوجيهات خطوةً خطوة التي تظهر على شاشة الماكينة.

لتأجيل عملية إزالة الترسبات الجيرية إلى وقت آخر، اضغط علي "لا": هناك نقطة صفراء اللون في الصفحة الرئيسية، بجوار قائمة الإعدادات {\begch{0}} (62)، تذكرك بأن الماكينة يحتاج إلى إزالة الترسبات. (سيتم تكرار الرسالة في كل مرة تُشغل فيها الماكينة). من أجل الدخول إلى قائمة إزالة الترسبات الجيرية:

- اضغط على الرمز (Q) (<u>C6</u>) الموجود على الصفحة الرئيسية؛
- حدد "Maintenance (الصيانة)" ثمر بعد ذلك "Descaling (إزالة الترسبات)"؛

إذا واجهت صعوبة في إدخال الناقع، فمن الضروري (قبل الإدخال) إحضاره في الموضع الصحيح بالضغط على الرافعتين (الشكل 3٤).

- 8. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تمر تحريرهما نحو الخارج؛
 - أغلق منفذ الناقع ثمر تحقق من أنه مثبت تعشيقيًا جيدا؛
 - 10. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.
- أصبح ناقع المشروبات القابل للإزالة نظيفًا الآن والماكينة جاهزة للاستخدام الجديد.

- في المرة الثانية التي تعرض فيها الماكينة طلب التنظيف، لن يتم عرض الإجراء الموجه إلا قمت بعد النقطة 3 بالضغط على "Show me all the steps" (قرني جميع الخطوات)" وإلا فما عليك سوى الضغط على "Done" (تمر)" بعد تنفيذ جميع النقاط الموضحة مسبقًا لتنظيف ناقع المشروبات القابل للإزالة وفوهات سكب القهوة.
- تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج حوض تجميع القطرات).
 - اعمل على شفط جميع البقايا باستخدام مكنسة كهربائية.

2.6.6 تنظيف ناقع المشروبات القابل للإزالة

تم على موديل هذه الماكينة وضع تحذير تنبيهي لتذكيرك بموعد تنظيف ناقع مشروبات القهوة القابل للإزالة (A12) وفوهات سكب القهوة (A22 و 623) (انظر الفقرة "6.6 التنظيف الشامل للماكينة"). عملية التنظيف هذه، على الرغم من سرعتها، إذا تم إجراؤها باستمرار، فإنها تحافظ على الخصائص الحسية لقهوتك عالية وتطيل العُمر الافتراضي للماكينة التي بحوزتك.

إذا كنت ترغب في مواصلة تنظيف ناقع المشروبات القابل للإزالة بنفسك، فتابع كما الخطوات المحددة أدناه:

انتبه!

.2

لا يمكن سحب الناقع أثناء عمل الماكينة.

- أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "<u>2.1.3 إطفاء الماكينة</u>")؛
 - أخرج خزّان الماء <u>(A8)</u> (الشكل <u>3</u>)؛
- افتح منفذ ناقِع المشروبات (A17) (الشكل 56) الموجود على الجانب الأيمن؛
- اضغط على زري الفك الملونين للداخل (الشكل 52) وفي نفس الوقت أنزع ناقع المشروبات (<u>A19)</u> في اتجاه الخارج؛
- 5. اشطف ناقع المشروبات تحت الماء الجاري بدون منظفات، إذا كانت الأوساخ عنيدة، اترك ناقع المشروبات منقوعًا في ماء الشرب لمدة 5 دقائق ثم استخدم الفرشاة الموجودة في ملعقة تحديد الكميات (D1) لإزالة أي أوساخ متبقية؛

انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط لا للمنظفات – لا لغسالة الأواني

- 6. استخدم أيضًا الفرشاة لتنظيف أي بقايا قهوة موجودة على مكان ناقع المشروبات (A18)، والتي يمكن رؤيتها من باب ناقع المشروبات (A17)؛
- 7. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعِد إدخال الناقع في مكانه عبر تتبيته في الدُعامة؛ ثمر بعد ذلك اضغط على الناقع حتى تسمع نقرة إتمامر الاقتران والتعشيق؛







إذا واجهت صعوبة في إدخال الناقع، فمن الضروري (قبل الإدخال) إحضاره في الموضع الصحيح بالضغط على الرافعتين (الشكل 32).

- 12. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
- 13. أغلق منفذ الناقع ثمر تحقق من أنه مثبت تعشيقيًا جيدًا ثمر أعد إدخال خزان المياه في مكانه؛
 - 14. اضغط على "←"؛
- 15. اضغط على زر التحرير (<u>A4</u>) وقمر بإزالة الغطاء (<u>A21</u>) (<u>A3</u>) عن طريق سحبه نحوك، ثمر اضغط على "←"؛
- 16. اسحب فوهات السكب إلى الأسفل (الشكل 5<u>4</u> النقطتين 1 و 2) وافصلها (الشكل <u>55</u> النقطة 3)، ثم اضغط على "←"؛
- 17. اشطف فوهات السكب بماء الشرب الساخن (40° مئوية على الأقل) لإزالة جميع البقايا المترسبة المرئية (الشكل 55 النقطة 4). للحصول على تنظيف مثالى، نوصى بغسلها فى غسالة الأطباق. اضغط على "←"؛

انتبه جيدًا:

إذا لمر يكن لديك غسالة أطباق، فإننا نوصي بترك المكونات منقوعة في الماء (حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيئًا بالماء الجاري، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.

- 18. قمر بتنظيف فوهات السكب القابلة للإزالة باستخدام قطعة إسفنجة (الشكل 55 النقطة 5)؛
- 19. أعد تجميع فوهات السكب (A22 و A22)، ثم أعد توصيلها بموزع السكب: انتبه إلى أن الكتابة "إدخال" موجودة في الأعلى وتكون مرئية بمجرد إدخال فوهات السكب؛
- 20. أعد غلق موزع السكب بالغطاء حتى تسمع صوت إحكام قفله ثم اضغط على "←"؛
- 21. لإتمام عملية التنظيف، سيتمر شطف الماكينة بالماء الساخن الخارج من موزع سكب القهوة: ضع حاوية سعة 0.2 لتر أسفل موزعات السكب واضغط على "نعم". يتمر تسخين الماكينة وإجراء بعض عمليات الشطف ثمر العودة إلى الصفحة الرئيسية في النهاية.

الماكينة أصبحت جاهزة الآن.

6.6 التنظيف الشامل للماكينة

1.6.6 التنظيف الشامل للماكينة

يتيح التنظيف الشامل للماكينة التخلص من بقايا القهوة التي يمكن أن تتراكم أحيانًا في بعض مناطق الماكينة. سوف تقوم الماكينة التي بحوزتك بإعلامك عندما يحين وقت إجراء هذا التنظيف ويمكنك أن تقرر ما إذا كنت تريد إجراء التنظيف على الفور أو لاحقًا (انظر الفقرة "7 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إندارات التنبية"). إذا كنت تريد المتابعة فورًا، بمجرد ظهور رسالة التحذير، ما عليك سوى الضغط على "نعم" واتباع الإرشادات التي تظهر على الشاشة خطوة بخطوة من النقطة 4. لتأجيل عملية التنظيف إلى وقت آخر، اضغط على "لا": في الصفحة الرئيسية، بجانب قائمة إعدادات الضبط (62)، هناك نقطة صفراء على شكل حرف "•" (212). تذكرك بأن الجهاز بحاجة إلى التنظيف (ستظهر الرسالة في كل مرة تقوم فيها بتشغيله).

للوصول إلى التنظيف من قائمة الإعدادات، اتبع ما يلى:

- اضغ على الزر (<u>C6</u>)؛
- 2. اختر Maintenance (الصيانة) بعد Machine cleaning (تنظيف الماكينة)؛
- . اضغط على "Start بدء" لبدء إجراء التنظيف الموجه: تستعد الماكينة لإجراء عملية التنظيف؛
 - أخرج خزّان الماء (<u>A8)</u> (الشكل <u>3</u>)؛
- افتح منفذ ناقع المشروبات (A17) (الشكل 56) الموجود على الجانب الأيمن؛
- 6. اضغط على زري الفك الملونين للداخل (الشكل 52) وفي نفس الوقت أنزع ناقع المشروبات (<u>A19)</u> في اتجاه الخارج؛
 - 7. اضغط على "←"؛
- 8. اشطف ناقع المشروبات تحت الماء الجاري بدون منظفات. إذا كانت الأوساخ عنيدة، اترك ناقع المشروبات منقوعًا في ماء الشرب لمدة 5 دقائق ثم استخدم الفرشاة الموجودة في ملعقة تحديد الكميات (D1) لإزالة أي أوساخ متبقية؛

انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط لا للمنظفات – لا لغسالة الأوانى

- استخدم أيضًا الفرشاة لتنظيف أي بقايا قهوة موجودة على مكان ناقع المشروبات (A18)، والتي يمكن رؤيتها من باب ناقع المشروبات (A17)؛
 - 10. اضغط على "←"؛
- أعد إدخال ناقع المشروبات عن طريق إدخاله في الدعامة واضغط حتى تسمع صوت نقرة إتمام التعشيق والتركيب؛

5.6 تنظيف الهيكل الرئيسي للماكينة

1.5.6 تنظيف المكونات الداخلية للماكينة

خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

قبل تنفيذ عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية، يجب إطفاء الماكينة (انظر الفقرة 1.1.3 إطفاء الماكينة") وفصلها عن التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقًا في الماء

- تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج (<u>A6</u>) حوض تجميع القطرات.
- إذا لزمر الأمر، قم بإزالة رواسب القهوة باستخدام الفرشاة المرفقة (<u>11</u>) والإسفنجة.
 - اشفط جميع البقايا باستخدام مكنسة كهربائية.

2.5.6 تنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل

ينبغي التذكر بأن شاشة التحكم باللمس نفسها حساسة للغاية. ولذلك من أجل تنظيفها، يجب أن تكون هذه العملية رقيقة للغاية وأن تتبع الخطوات الموضحة أدناه:

- قم بإيقاف تشغيل الماكينة (انظر الفقرة "2.1.2 إطفاء الماكينة") وبهذه الطريقة ستتمكن أيضًا من رؤية الأوساخ بسهولة أكبر؛
- 5. استخدِم قطعة قماش من الألياف الدقيقة لتنظف الأسطح دون خدشها أو إتلافها؛
 - لا تستخدِم المذيبات، أو المنظفات الكاشطة، أو الكحول.
- 7. امسح شاشة اللمس بقطعة القماش المصنوعة من الألياف الدقيقة (يمكنك ترطيب قطعة القماش بالماء)؛
- 8. استخدِم الجزء الجاف من قطعة القماش المصنوعة من الألياف الدقيقة لتجفيف سطح الشاشة بعد مسحه بمنتج التنظيف أو قطعة القماش نفسها المبللة بالماء.

4.6 مكونات تُغسل بالماء الجاري



1.4.6 تنظيف خزان الماء مع الغطاء

يُوحى بتنظيف خزان الماء بشكل دوري (<u>A8)</u> (مرة واحدة في الشهر تقريبًا) أو في حالة عدم استخدام الماكينة لأكثر من 3 أيام.

إن تنظيف خزان المياه أيضًا جزءًا لا يتجزأ من دورة استبدال مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء (D8) (انظر الفقرة "4.6.6 إدارة مرشح المياه").

- أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة")؛
- أخرج خزان الماء، وقمر بإزالة مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء (إذا كان موجودًا) ثمر اشطفه بماء صالح للشُرب؛
- قم بتفريغ خزان الماء ثم اغسله بالماء الساخن (بدرجة حرارة 40° تقريبًا)، وباستخدام قطعة قماش رطبة غير كاشطة إذا لزم الأمر. اشطف جيدًا بالماء الجاري؛
- أعد إدخال المرشح إذا ما سبقت إزالته، واملأه بماء صالح للشُرب طازج حتى مستوى الحد الأقصى Max، ثمر أعد إدخال الخرَّان في مكانه على الماكينة؛
- (فقط في حالة إدخال مرشح تيسير الماء) قم بصب 100 مل من الماء الساخن لإعادة تنشيط المرشح.

2.3.6 تنظيف حامل حاوية رواسب وبقايا القهوة

قمر بتنظيف حامل حاوية رواسب وبقايا القهوة بانتظام (A13) كالتالى:

- أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة")؛
- أخرج حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (<u>A6</u>)؛

انتبه!

لتحسين أنشطة التنظيف، نوصي أيضًا بإفراغ حاوية رواسب وبقايا القهوة (A12) مع إفراغ حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (A6).

- ارفع حاوية رواسب وبقايا القهوة (A12) لأخذ الحامل منها؛
- 4. اتركها منقوعةً في الماء (بدرجة حرارة حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيدًا بالماء الجاري، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.

3.3.6 تنظيف موزع سكب الماء لعميات الصيانة

قمر بتنظيف موزع سكب الماء بانتظام (D2) كالتالى:

- 5. أخرجه من مكانه (إذا ما كان موجودًا في الموديل الذي بحوزتك) بعد فتح غطاء حامل الملحقات التشغيلية (<u>A2</u> - الشكل <u>23</u>)؛
- 6. انتكها منقوعةً في الماء (بدرجة حرارة حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيدًا بالماء الجاري، ثمر جففها يقطعة قماش نظيفة.

4.3.6 التنظيف بعد كل استخدام لكوب السفر "travel mug De'Longhi" (نُباع منفصلًا)

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:

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

3.6 المكونات والأجزاء التي تُغسل بالنقع



لاحظ جيداً:

يجب غسل هذه المكونات عبر نقعها في الماء (بدرجة حرارة حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيدًا بالماء الجارى، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.

1.3.6 تنظيف صينية حامل الفناجين

قمر بتنظيف صينية حامل الفناجين بانتظام (A14) على النحو التالى:

- أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة")؛
- أخرج حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (<u>A6</u>)؛

انتبه!

لتحسين أنشطة التنظيف، نوصي أيضًا بإفراغ حاوية رواسب ويقايا القهوة (<u>A12)</u> مع إفراغ حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (<u>A6)</u>.

- ارفع الصينية (<u>A14</u>):
- 4. انتكها منقوعةً في الماء (بدرجة حرارة حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيدًا بالماء الجاري، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.





5.2.6 تنظيف فوهات موزع سكب المشروبات

تم على موديل هذه الماكينة وضع تحذير تنبيهي لتذكيرك بموعد تنظيف ناقع مشروبات القهوة القابل للإزالة (A12) وفوهات سكب القهوة (A22 و 623) (انظر الفقرة "<u>6.6 التنظيف الشامل للماكينة</u>"). عملية التنظيف هذه، على الرغم من سرعتها، إذا تم إجراؤها باستمرار، فإنها تحافظ على الخصائص الحسية لقهوتك عالية وتطيل العُمر الافتراضي للماكينة التي بحوزتك.

إذا كنت ترغب في مواصلة تنظيف فوهات سكب القهوة بنفسك، فتابع كما الخطوات المحددة أدناه:

- أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة")؛
- الضغط على زر التحرير (A4) وقم بإزالة الغطاء (A21) من موزع سكب المشروبات (A3) عن طريق سحبه نحوك، ثمر قمر باستخراج الفوهات إلى الأسفل (الشكل 54 ، النقطتين 1 و 2)؛
- افصل الفوهتين (الشكل 55 النقطة 3) واشطفهما بماء الشرب الساخن (40° مئوية على الأقل) لإزالة جميع المخلفات المرئية (الشكل 55 النقطة 4). للحصول على التنظيف الأمثل للمكونات المعنية، نوصى بغسلها فى غسالة الأطباق؛

انتبه جيدًا:

إذا لمر يكن لديك غسالة أطباق، فإننا نوصي بترك المكونات منقوعة في الماء (حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيئًا بالماء الجاري، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.

- 4. قم بتنظيف فوهات السكب القابلة للإزالة باستخدام قطعة إسفنجة (الشكل 55 النقطة 5)؛
- 5. أعِد تجميع فوهات السكب (A22 و A22)، ثم أعد توصيلها بموزع السكب: انتبه إلى أن الكتابة "إدخال" موجودة في الأعلى وتكون مرئية بمجرد إدخال فوهات السكب؛
 - أغلق موزع السكب بالغطاء حتى تسمع صوت إحكام قفله.
- أصبحت فوهات سكب القهوة نظيفةً الآن والماكينة جاهزة للاستخدام الجديد.

- 6. تحقق من عدم وجود بقايا حليب في التجاويف والفتحات الموجودة في الجزء السفلي من المقبض (الشكل 53). وإذا لزم الأمر، قم بتنظيفها باستخدام عود تخليل الأسنان؛
- 7. يجب التأكد من أن أنبوب السحب (<u>E6</u>) وأنبوب السكب (<u>E3</u>) ليسا مسدودين من آثار الحليب
 - 8. قمر بتجفيف المكونات بقطعة قماش نظيفة وجافة؛
 - 9. أعد تركيب جميع المكونات والأجزاء الخاصة بإبريق الحليب.

تذكِّرك هذه الماكينة بشكل دوري بضرورة تنظيف إبريق الحليب بعناية وتقترح عليك التسلسل المخصص لهذه الخطوات من أجل عملية التنظيف الكاملة.

4.2.6 تنظيف قُمع القهوة

قمر بشكل متكرر ومنتظمر (مرة واحدة كل شهر تقريبًا) بتنظيف القُمع القابل للإزالة للقهوة المسبقة الطحن. [<u>D3</u>]. اتبع الخطوات التالية:

- أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "<u>2.1.3 إطفاء الماكينة</u>")؛
 - ارفع غطاء موضع الملحقات (الشكل <u>23</u>).
 - قمر بإزالة المكيال/الفرشاة الصغيرة (D1)؛
 - أخرج قُمع التلقيم القابل للإزالة (<u>D3</u>)؛
- 5. اغسل القُمع تحت ماء جار بدرجة حرارة 40° مئوية ثمر جففه بقطعة قماش نظيفة. يمكن أيضًا غسل القُمع في غسالة الأطباق، بدورة غسيل بدرجة حرارة 50° مئوية.
 - أعد إدخال القُمع في مكانه وأعد وضع الفرشاة الصغيرة؛
 - 7. أعد غلق الغطاء.

انتبه!

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









2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق الحليب

تنظيف إبريق الحليب بالكامل (DZ) أمر ضروري لضمان نتائج مشروبات مثالية وثابتة مع مرور الوقت.

لاحظ جيدًا

لإجراء عملية التنظيف بعد كل عملية سكب لمشروب الحليب، انظر الفقرة "1.3.2.6 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام".

ستذكَّرك الماكينة التي بحوزتك بموعد تنظيفها، وإذا كانت لديك أي شكوك حول هذا الإجراء، فيمكنك دائمًا اتباع إرشادات التنظيف مباشرة من الماكينة التي بحوزتك عن طريق الوصول إلى قائمة الإعدادات، انظر الفقرة "6.5 تنظيف إبريق الحليب".

نوصيك بإجراء عملية تنظيف كاملة لإبريق الحليب: عند مرور يوم واحد من عدم استخدام إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" ويومين من عدم استخدام إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخنة)". اتبع الخطوات التالية: 1. أخرج غطاء (E2) إبريق الحليب (E2) (الشكل 48)؛

- قد بإزالة موزع سكب الحليب (E3)، ووصلة تطويل موزع سكب الحليب (E4)
 (إذا كانت موجودة) وأنبوب شفط الحليب (E6) (الشكل 49)؛
- قم بلف مقبض ضبط الرغوة (E1) في اتجاه عقارب الساعة لجعله في وضعية "إدخال" (الشكل 50) ثم أخرجه نحو الأعلى؛
- أدر وانزع وصلة ربط-موصل إبريق الحليب (E5) في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 51).
 - اغسله في غسالة الأطباق (موصى به) أو يدويًا، بالطرق المبينة فيما يلي:
- في غسالة الأطباق: اشطف كافة المكونات بالماء الجاري الساخن (على الأقل 40° مئوية)؛ ثمر ضع هذه المكونات في سلة الغسيل العلوية لغسالة الأطباق ثمر ابدأ برنامج غسيل بدرجة حرارة 50° مئوية، مثال: Eco Standard.
- يدويًا: اشطف بعناية جميع المكونات والأجزاء بماء صالح للشُرب ساخن (بدرجة حرارة 40° على الأقل) لإزالة جميع البقايا المترسبة الظاهرة: تحقق من أن المياه تمر من الفتحات (الشكل 52). اغمر المكونات (بما في ذلك حاوية الحليب) في ماء صالح للشُرب ساخن (40° مئوية على الأقل) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة على الأقل. اشطف جميع المكونات بعناية بعد ذلك بماء صالحة للشُرب ساخن مع دعك كل مكوّن من المكونات يدويًا.









3.2.6 تنظيف دوارق الحليب

1.3.2.6 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام

بعد كل عملية سكب لمشروب حليب، تطالبك الماكينة بأداء عملية تنظيف إبريق الحليب [D7] (خاصية التنظيف "Clean") لتنظيف غطاء إبريق الحليب (E2). لبدء تشغيل التنظيف، اعمل على النحو التالي:

- اترك إبريق الحليب مُدخلًا في الماكينة (ليس من الضروري تفريغ وعاء الحليب)؛
 - ضع فنجانًا أو أي وعاء آخر فوهة سكب الحليب المُرغَّى (E3) (الشكل 46)؛
- أدر مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (E1) على "Clean" (الشكل 42): يخرج الماء الساخن والبخار من فوهة الحليب. تتوقف عملية التنظيف أوتوماتيكياً؛
 - أعد مقبض الضبط إلى أحد الخيارات الخاصة بالرغوة؛

إذا استدعت الضرورة إجراء عدة تحضيرات متتالية:

 لمتابعة عمليات الإعداد التالية، فعندما تظهر الرسالة الخاصة بتنظيف إبريق الحليب (خاصية التنظيف "Clean") اضغط على Later in the day في وقت لاحق". ابدأ فى تنظيف إبريق الحليب بعد آخر تحضير.

في نهاية عمليات التحضير، يكون وعاء الحليب فارغًا أو لا يوجد حليب كافٍ لوصفات أخرى

بعد تنفيذ التنظيف (بواسطة وظيفة "Clean") قم بفك إبريق الحليب ونظف جميع المكونات كما هو موضح في الإجراء الوارد في الفقرة "<u>2.3.2.6 التنظيف</u> الكامل لدورق الحليب".

في نهاية عمليات التحضير، لا يزال هناك حليب كافٍ في الحاوية لوصفات أخرى

بعد إجراء عملية التنظيف باستخدام خاصية التنظيف "Clean"، أخرج إبريق الحليب ثمر ضعه على الفور في الثلاجة. يمكن حفظ إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخن)" في الثلاجة لمدة لا تتجاوز يومين، بينما يمكن حفظ إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخن)" لمدة لا تتجاوز يوم واحد: ثمر قمر بتنظيف جميع المكونات على النحو الموضح بالإجراء الوارد في الفقرة "23.6.1 التنظيف الكامل لدورق الحليب".

تنبيه:

إذا ظل إبريق الحليب خارج الثلاجة لمدة تزيد عن **30 دقيقة**، قم بفك جميع المكونات وتنظيفها كما هو موضح في الإجراء المذكور في الفقرة " <u>2.3.2.6 التنظيف</u> <u>الكامل لدورق الحليب</u>".

ملاحظات عامة بعد تحضير مشروبات الحليب

- إذا لم يُنفَّذ التنظيف، يظهر على الصفحة الرئيسية الرمز 🗗 (ـַׁב) من أجل التذكير بأنه من الضروري الشروع في تنظيف إبريق الحليب.
- ف يغض الحالات، وللقيام بعملية التنظيف (خاصية التنظيف "Clean")، يجب الانتظار حتى تسخن الماكينة.
- من أجل الحصول على النظافة الصحيحة، انتظر الانتهاء من وظيفة CLEAN. الوظيفة أوتوماتيكية. لا ينبغى إيقافها أثناء تقدمها.


انتبه! خطر التعرض للحروق!

إذا قمت بتحضير العديد من المشروبات المكونة من الحليب بشكل متلاحق، فسيصبح حامل الفناجين المعدني (A14) ساختًا، لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامى منه.

- أخرج حوض تجميع القطرات (<u>A6</u>) وحاوية رواسب وبقايا القهوة (<u>A12</u>) (الشكل (<u>45</u>):
 - د. راجع حوض تجميع التكثفات (A20)، وإذا كان ممتلئًا، أفرغه؛
- إنزع صينية حمل الفناجين (A14)، وشبكة الحوض (A15)، ثمر قمر بتفريغ حوض تجميع القطرات وحاوية بقايا ورواسب القهوة؛
- 4. اغسل هذه المكونات في غسالة الأطباق أو اتركيها منقوعةً في الماء (حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيدًا بالماء الجارى، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.
- أعد إدخال وعاء تجميع القطرات كاملاً مع الشبكة ووعاء رواسب القهوة في الماكينة.

انتبه!

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

انتبه!

شبكة سند الفناجين لا يمكن غسله في غسالة الأطباق.

لاحظ جيداً:

إذا لمر يكن لديك غسالة أطباق، فإننا نوصي بترك المكونات منقوعة في الماء (حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيئًا ابالماء الجارى، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.

2.6 مكونات يمكن غسلها في غسالة الأطباق

1.2.6 تنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة

من الضروري إفراغها وتنظيفها (انظر الفقرة "<u>7 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل</u> إنذارات التنبيه")، عندما تطلب الماكينة ذلك. وحتى يتم تنظيف حاوية رواسب ويقايا القهوة (A12) لا يمكن للماكينة صنع القهوة. لمنع تكون العفونة، تشير الماكينة إلى الحاجة إلى تفريغ حاوية رواسب ويقايا القهوة حتى إن لم تكن ممتلئةً، إذا مرت 27 ساعة منذ إجراء التحضير الأول (حتى يتم إجراء العد الخاص بمدة 22 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، فتصبح صينية حمل الفناجين المعدني (A14) ساختًا. لذلك يجب الانتظَّار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه.

للقيام بعملية التنظيف (والماكينة في حالة تشغيل):

- أخرج حوض تجميع القطرات (<u>A6</u>) ووعاء الرواسب (<u>A12</u>) (الشكل <u>45</u>)؛
- أفرغ حوض تجميع القطرات وحاوية تجميع البقايا ونظفهما بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة فى القيعان.
- 3. اغسل هذه المكونات في غسالة الأطباق أو اتركيها منقوعةً في الماء (حوالي 40° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطف هذه المكونات بعد ذلك جيدًا بالماء الجاري، ثمر جففها بقطعة قماش نظيفة.
- .4 أعد إدخال حوض تجميع القطرات كاملاً بالشبكة (A15) ووعاء رواسب القهوة.

انتبه!

لتحسين أنشطة التنظيف، نوصي أيضًا بإفراغ حاوية رواسب وبقايا القهوة مع إفراغ حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة.



2.2.6 تنظيف شبكة الحوض وحوض لتجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة

حوض تجميع القطرات (<u>A6)</u> مزوَّد بمؤشِّر عوَّا*م* (<u>A16</u> أحمر اللون) لتحديد مستوى الماء الموجود (الشكل <u>44</u>).

قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية حمل الفناجين(A14)، من الضروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا فقد يفيض الماء من الحافة، ويتلف الجهاز أو سطح التدعيم أو المنطقة المحيطة. لإزالة حوض تجميع القطرات، اتبع الخطوات التالية:

6 التنظيف والصيانة

1.6 تنظيف المكونات القابلة للإزالة

ستجد في الفصل التالي معلومات حول عمليات الصيانة والتنظيف التي توصي بها شركة DeLonghi.

للتنظيف هذه الماكينة بالشكل الصحيح، تمر تصميم العديد من المكونات بحيث يمكن إزالتها وغسلها بسهولة.

لاحظ جيداً:

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول. مع الماكينات الأوتوماتيكية الفائقة De'Longhi ليس من الضروري استخدامر 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.

1.1.6 طُرق التنظيف

- 2.6 مكونات يمكن غسلها في غسالة الأطباق
 - <u>3.6 المكونات والأجزاء التي تُغسل بالنقع.</u>
 - 4.6 مكونات تُغسل بالماء الجاري



18.5 وصفات إبداعية

امسح ضوئيًا رمز الاستجابة السريعة QR لاكتشاف جميع الوصفات الإبداعية. الوصفات الإبداعية هي وصفات تمر توضيحها خطوة بخطوة كي تسمح لك بإعداد مشروبات أو كوكتيلات تمزج مكونات المشروبات مع بعضها البعض مثل الشربات، والمشروبات الكحولية، والفواكه، في المشروبات التي يمكن للماكينة إعدادها وسكبها. يمكنك بفضل تطبيق My Coffee Lounge الوصول في أي وقت إلى أكثر من 150 وصفة إبداعية تعتمد على مشروبات الإسبريسو، والمشروبات البارد، والكابتشينو، واللاتيه ماكياتو، وما إلى ذلك...

يمكنك في هذا القسم العثور على رمز استجابة سريعة QR في أي وقت والذي يسمح لك بتحميل التطبيق واكتشاف جميع الوصفات التي صممناها خصيصًا من أجلك.

- اضغط على الزر (O) (O).
- בدد Tips and guides (النصائح والإرشادات) على الشاشة.
- Creative Recipes "الوصفات الإبداعية" وقم بتأطير رمز الاستجابة السريعة QR لمسحه ضوئيًا بهاتفك الذي.
 - .4 اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

19.5 الإحصائيات

يمكنك في هذا البند أن تتحقق من أنواع المشروبات التي تمر سكبها، وعدد هذه المشروبات، وعدد مرات إجراء الصيانة، وكمية المياه التي تمر استهلاكها.

- اضغط على الزر (O) (O).
- حدد Machine info (معلومات حول الماكينة) على الشاشة.
 - 3. اضغط على Statistics (الإحصائيات).
- . اضغط على Read more" (قراءة الكل)" وحرك إصبعك من اليمين إلى اليسار على الشاشة لعرض جميع البيانات الإحصائية الخاصة بالماكينة التى بحوزتك.
 - اضغط على "X" عدة مرات للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

20.5 مزيد من المعلومات

يمكنك في هذا القسم عرض الرقم التسلسلي و "Build الإصدار" الخاص بالماكينة التي بحوزتك. هذه المعلومات قد تكون مفيدة إذا كنت بحاجة إلى الاتصال بخدمة العملاء.

- اضغط على الزر {O} (6).
- حدد "Machine info (معلومات حول الماكينة)" على الشاشة.
- اضغط على "مزيد من المعلومات" لعرض الرقم التسلسلي و Build "الإصدار".
 - . اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

يمكنك إجراء اختبار عُسر الماء باستخدام أي نوع من شرائط الاختبار التي ستجدها. في السوق. بعد الانتهاء من قياس درجة عُسر الماء، اتبع الجدول (انظر أعلاه) وحدد الزر "معرفة المزيد عن عُسر الماء".

15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع

بواسطة هذه الوظيفة، تثمر استعادة جميع إعدادات القائمة وجميع التخصيصات المنفذة من قِبل المستخدم والعودة إلى القيم الافتراضية (باستثناء اللغة، والتي تبقى كما تمر ضبطها بالفعل والإحصائيات).

- اضغط على الزر (Ô) (٥).
- 2. حدد General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
- انتقل بين الموضوعات وحدد Default values (قيم الضبط الافتراضية للمصنع).
- يمكنك بعد ذلك تحديد ماذا تريد أن تضبط: "Machine (الماكينة)" أم "Single (ملف التعريف)".
- Machine (الماكينة): اضغط على Start" (بدء)" ثم Yes "نعم"، وانتظر حتى تنهي الماكينة عملية إعادة الضبط. اضغط على "X" مرتين للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

بمجرد ضبط وتعيين الماكينة (ليس فقط الملف الشخصي الفردي) على إعدادات الضبط الافتراضية للمصنع، فإن الماكينة تقترح إجراء عمليات التشغيل للمرة الأولى من الفقرة "2.2 مقدمة إلى طريقة عمل وتشغيل وظائف الماكينة".

Single profile (الملف التعريفي): اضغط على "Start (ابداً)" و حدد ملف التعريف المطلوب إعادة ضبطه. اضغط على Yes "نعم" ثم انتظر حتى تقوم الماكينة بإعادة ضبط ملف التعريف. اضغط على "X" ميتِن للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

16.5 الدعم (رمز الاستجابة السريعة QR)

سيكون رمز الاستجابة السريعة QR متاحًا دائمًا ضمن هذا العنصر والذي سيعيدك إلى دليل الإرشادات والتوجيهات هذا والمحتويات الأخرى ذات الصلة بك وبالماكينة التى بحوزتك.

- اضغط على الزر (Q) (<u>م)</u>.
- בدد Tips and guides (النصائح والإرشادات) على الشاشة.
- Gupport (الدعم)" وقم بتأطير رمز الاستجابة السريعة QR لمسحه ضوئيًا بهاتفك الذى.
 - .4 اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

17.5 اقتراحات إبريق الحليب

يمكنك في هذا العنصر أن تجد بعض النصائح حول أنواع الحليب التي يجب استخدامها لصنع رغوة ساخنة وباردة مثالية لإعداد المشروبات.

اضغط على الزر (Ô) (٥).

.2

- حدد Tips and guides (النصائح والإرشادات) على الشاشة.
 - اضغط على "اقتراحات الرغوة".
- حدد "نصائح لإبريق الحليب الساخن أو البارد" (انظر فقرة "الحليب الذي يجب استخدامه").
 - اضغط على "X" مرتين للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

65

- للعودة إلى إعدادات المصنع، اضغط على إعادة تعيين .
- 9. اضغط على "X" للعودة إلى قائمة Grinder settings (ضبط مطحنة القهوة).
 - .10 اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

- نوصي بإجراء عمليات ضبط إضافية لضبط مطحنة القهوة فقط بعد الانتهاء من إعداد 5 فناجين قهوة على الأقل قبل القيام بهذا الإجراء. إذا وجدت لمرة أخرى إمداد القهوة غير صحيح فكرر الإجراء.
- إذا كانت خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" نشطة، فإن تغيير مستوى الطحن سيؤدى إلى إلغاء تنشيط هذه الخاصية.

14.5 عسر الماء

تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بعد فترة تشغيل محدَّدة مسبقاً والتي تعتمد على مستوى عُسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدَم في المناطق المختلفة، مع ضبط وتيرة القيام بعملية إزالة الترشبات الجيرية.

Water hardness guide (دليل درجة عُسر الماء)

لمزيد من المعلومات حول مستويات عُسر الماء، انظر الجدول أدناه

	°dH	°e	°f	
المستوى 1	0-7	0-8.75	0-12.6	
المستوى 2	8-14	8.76-17.5	12.7-25.2	
المستوى 3	15-21	17.6-26.25	25.3-37.8	
المستوى 4	>21	>26.25	>37.8	

- اضغط على الزر (O) (O).
- 2. اختر General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
- انتقل بين الموضوعات وحدد Water hardness (عسر الماء)
- . اضغط على "Set" (ضبط)" ثمر تحقق من مستوى عُسر للماء كما هو موضح في الفقرة "2.2 التحقق من درجة عُسى الماء".
- اضغط على المستوى (1،2،1 أو 4 بناءً على قيمة عُسر الماء المكتشفة والجدول أعلاه) لتحديد إعداد الضبط الجديد
- 6. اضغط على "X" عدة مرات لحفظ المستوى الجديد أولاً ثمر العودة إلى الصفحة الرئيسية.

12.5 درجة حرارة القهوة

درجة الحرارة هي من بين العوامل الرئيسية التي تحدد جودة عملية استخلاص القهوة. كلما كانت القهوة أقل تحميمًا، كلما زادت درجة الحرارة التي تتحملها، والعكس صحيح. نوصي باستخدام خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" لضبط درجة الحرارة المثالية للحبوب المستخدمة.

انتبه: إذا كان ما تبحث عنه هو زيادة في درجة حرارة مشروبك، فإننا ننصحك بتسخين الفنجان مسبقًا عن طريق ملئه بالقليل من الماء الساخن الذي سوف تتخلص منه بعد ذلك قبل سكب مشروب القهوة الخاص بك. وإذا كنت تبحث عن طريقة للاستمتاع بمشروب بارد، استخدم الماء البارد أو الثلج لخفض درجة حرارة الفنجان ثم قمر بسكب مشروبك في هذا الفنجان.

- اضغط على الزر (O) (O).
- 2. حدد "General settings (إعدادات ضبط عامة)" على الشاشة.
 - 3. اضغط على Coffee temperature"(درجة حرارة القهوة)".
 - اضبط درجة الحرارة المطلوبة.
- اضغط على "X" لحفظ درجة الحرارة الجديدة والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

13.5 ضبط مطحنة القهوة

إن ضبط مطحنة القهوة، وبالتالي حجر مسحوق القهوة، هو أحد العوامل الحاسمة للاستخلاص الصحيح لمشوبات القهوة. نوصي باستخدام خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" التي ستتولى ضبط الطحن على المستوى الأمثل لكل حبة من حبوب القهوة لديك.

إذا كنت لا ترغب في تفعيل خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" • منشرح في هذا الفصل كيفية تغيير مستوى الطحن ونقدم لك بعض الاقتراحات لضبطه بشكر صحيح.

- . اضغط على الزر {O} (<u>C6</u>).
- 2. حدد General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
- 3. انتقل بين الموضوعات وحدد Grinder settings (ضبط مطحنة القهوة).
- . اضغط على "Set (ضبط)" للدخول إلى الشاشة الرئيسية لضبط مستوى الطحن.
- 5. اضغط على "Learn more on how to set the grinder" (مزيد من المعلومات لضبط مطحنة القهوة)" إذا كنت بحاجة إلى شرح أكثر تفصيلاً حول كيفية ضبط مستوى الطحن: اضغط على أسهم التمرير للانتقال من شاشة إلى أخرى ثمر اضغط على "X" للعودة إلى شاشة الضبط.
- 6. Adjust the fineness within the avilable range (حدد مستوى الطحن من بين مستويات الطحن المتاحة) (المحددة بخلفية رمادية). يمكن ضبط مستوى واحد في كل مرة.

.. 1 2 **3 4 5** 6 7 **...**

7. إذا كانت خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" نشطة، فستعرض الشاشة رأت المستوى المحدد لملف تعريف الحبوب المستخدم حاليًا.

- تعرض الشاشة وقت الإطفاء التلقائي المحدد حاليًا والخيارات الأخرى القابلة للتحديد.
 - حدد وقت الإطفاء التلقائي المطلوب واضغط على "OK (موافق)" للحفظ.
 - اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

الماكينة مضبوطة على وقت إيقاف تلقائي منخفض لتقليل استهلاك الطاقة. يؤدي تحديد وقت أعلى للإطفاء الذاتي إلى زيادة استهلاك الجهاز للطاقة.

9.5 إشارة التنبيه الصوتية

عندما يكون نشطاً، تُصدر الماكينة إشعارًا صونيًّا عند كل عملية. في هذا البند، يمكنك تفعيل أو تعطيل الإشعار الصوتى.

- اضغط على الزر (O) (O).
- 2. حدد General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
 - Ibeep sound (إشارة التنبيه الصوتية).
- .4 اضغط على "OFF (إيقاف)" لإيقاف الإشارة أو "ON (تشغيل)" لتفعيلها.
 - اضغط على "X" لحفظ الاختيارات والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

10.5 توفير الطاقة

عندما تكون الوظيفة نشطة، فإنها تضمن استهلاكًا أقل للطاقة، وفقًا للمعايير الأوروبية. يمكنك في هذا البند تفعيل أو تعطيل خاصية توفير الطاقة.

- اضغط على الزر (O) (O).
- 2. حدد General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
 - اضغط على "توفير الطاقة".
- اضغط على "OFF (إيقاف)" لإيقاف الإشارة أو "ON (تشغيل)" لتفعيلها.
 - اضغط على "X" لحفظ الاختيارات والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

إذا كانت الوظيفة التشغيلية Energy saving "توفير الطاقة" مُفعلة، فإن عملية سكب الفنجان الأول قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان إضافية.

لاحظ جيداً:

عندما يُظّهر الرمز ۞ على الشاشة فإنه يشير إلى أن الخاصية التشغيلية المعنية. مفعلة.

11.5 اللغات

عند الرغبة في تغيير اللغة، فإنه يجب اتّباع الإرشادات والخطوات التالية:

- اضغط على الزر (O) (<u>O</u>).
- 2. حدد General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
 - 3. اضغط على "Languages (اللغات)".
- اختر "Set (ضبط)" وحدد اللغة المطلوبة والتى سيتمر تحديدها تلقائيًا.
- اضغط على "X" لحفظ اللغة الجديدة والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

6.5 تنظيف إبريق الحليب

ستجد في هذا القسم جميع المعلومات التي تضمن كفاءة إبريق الحليب مع مرور الوقت (يمكن العثور على الإجراء الموسع في الفصل "<u>2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق</u> <u>الحليب</u>").

- اضغط على الزر (O) (O).
- 2. اضغط على "Milk carafe cleaning (تنظيف إبريق الحليب)".
- 3. اضغط على "Start (ابدأ)" واتبع المعالج باستخدام أسهم التمرير "←" أو "←". تحقق في نهاية الإجراء من قيامك بإجراء التنظيف بالضغط على Done" (تم)" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.
 - .4 اضغط على "X" في أي وقت للخروج والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

7.5 تفريغ دائرة التشغيل

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

- اضغط على الزر (O) (O).
- Icrain water (تفريغ دائرة التشغيل).
 - 3. اضغط على "نعمر".
- أخرج حوض تجميع القطرات (6۵) (الشكل 18)، وأفرغ ونظف الحوض ووعاء رواسب القهوة (611). أعد إدخال كل شيء.
- 5. اضغط على "€". ضع وعاء بسعة لا تقل عن 0.2 لتر أسفل موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>) وموزع المياه لصيانة التنظيف (الشكل (<u>D2</u>) (<u>الشكل 8</u>).
- 6. اضغط على "نعمر" وستقوم الماكينة بعملية شطف بالماء الساخن لموزعات سكب المشروبات <u>(A3)</u>.
- 7. 🛛 بمجرد الانتهاء من الشطف، أخرج خزان المياه (<u>A8)</u> وأفرغه. اضغط على "←".
- 8. إذا كان المرشح مدخلًا فقم بإزالته (<u>D8)</u> من خزان المياه واضغط على سهم التمرير "←".
 - 9. أعد إدخال الخزان (الفارغ) واضغط على "←".
- 10. اضغط على "نعمر" وانتظر حتى تشرع الماكينة في التفريغ؛ (انتبه: يخرج ماء ساخن من موزعات السكب). بينما يتم تفريغ الدائرة، فإن الجهاز قد يزيد من الضوضاء: يتعلق الأمر بالتشغيل العادى للماكينة.
- 11. بعد انتهاء عملية التفريغ، أخرِج حوض تجميع القطرات وإفراغه ثم أعِد إدخاله، ثم اضغط على "←" و "Ok (موافق)" وسيتم إيقاف تشغيل الماكينة (وضع الاستعداد).
 - افصل الماكينة عن شبكة التيار الكهربائي.
- 13. في المرة التالية التي تقوم فيها بتشغيل الماكينة، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة "2 استخدام الماكينة للمرة الأولى".

8.5 الإطفاء الذاتى

يمكنك ضبط وظيفة الإطفاء الذاتي للتأكد من إيقاف تشغيل الماكينة بعد فترة من عدم الاستخدام.

- اضغط على الزر (O) (O).
- حدد "General settings (إعدادات ضبط عامة) على الشاشة.
 - Identify (الإطفاء الذاق)".

- اضغط على "Water filter (مرشح المياه)". يظهر شريط تقدُّم على الشاشة يشير إلى المدة التي ستستغرقها عملية استبدال/إزالة مرشح المياه.
- 3. اضغط على "Start (ابدأ)" واتبع الإجراء الموجه. هناك إرشادات متوفرة أيضًا في الفقرة "4.2 تركيب مرشح المياه".
 - بخلاف ذلك، اضغط على "X" للعودة والانتقال إلى الصفحة الرئيسية.

4.5 تنظيف الماكينة

إذا كنت تريد إجراء عملية تنظيف شاملة لفوهات موزع سكب المشروبات (22A و (A23) وناقع المشروبات القابل للإزالة (A19) قبل أن تطلبها الماكينة، فاتبع الخطوات التالية:

- اضغط على الزر (O) (O).
- 2. اضغط على "Machine cleaning (تنظيف الماكينة)".
- 5. اضغط على "Start (ابدأ)" وانتظر حتى تكمل الماكينة مرحلة إعداد التنظيف، ثمر اتبع الإجراء الموجه. هناك إرشادات متوفرة أيضًا في الفصل "<u>6.6 التنظيف</u> <u>الشامل للماكينة</u>".
 - بخلاف ذلك، اضغط على "X" للعودة والانتقال إلى الصفحة الرئيسية.

5.5 الشطف

يمكن مع هذه الخاصية التشغيلية أن يخرج بعض الماء الساخن من موزع سكب المشروبات (A3)، بحيث يتم شطف وتسخين دائرة الماكينة الداخلية. في حالة فترات عدم الاستخدام الماكينة لمدد زمنية تزيد عن 3-4 أيام، فإننا ننصح أن يتمر ذلك 2-3 مرات قبل الاستخدام.

لتفعيل هذه الوظيفة، اتبع ما يلي:

- اضغط على الزر {O} (<u>60</u>).
- 2. اضغط على "Rinsing (شطف)" .
 - إذا رغبت في المتابعة بالشطف:
- ضع وعاءً بسعة لا تقل عن 0.2 لتر أسفل موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>) (الشكل <u>8</u>).
- طنغط على "نعم": بعد بضع ثوان، يخرج الماء الساخن من موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>)، مما يؤدي إلى تنظيف الدائرة الداخلية للماكينة وتسخينها.
- من أجل قطع الشطف اضغط على "Stop (إيقاف)" أو انتظر القطع الأوتوماتيكي.
 - الماكينة جاهزة للاستخدام.

لاحظ جيداً:

- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترة تزيد عن 3-4 أيام يُنصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بتوزيع 2/3 مرات شطف قبل البدء في إعداد القهوة؛
- · من الطبيعي بعد إجراء هذه الوظيفة، أن يوجد الماء في حاوية القهوة (A12).

Primadonna Aromatic



5 إعدادات الضبط

- 1.5 كيفية التنقل في الإعدادات
- اضغط على الزر () (1) (الشكل 43).
 تنقسم إعدادات الضبط إلى أربعة مواضيع:

• General settings (إعدادات	• Maintenance (الصيانة)
ضبط عامة)	<u>2.5 إزالة الترسبات الجيرية</u>
<u>8.5 الإطفاء الذاتي</u>	<u>3.5 مرشح الماء</u>
<u>9.5 إشارة التنبيه الصوتية</u>	<u>4.5 تنظيف الماكينة</u>
<u>10.5 توفير الطاقة</u>	<u>5.5 الشطف</u>
<u>11.5 اللغات</u>	<u>6.5 تنظيف إبريق الحليب</u>
<u>12.5 درجة حرارة القهوة</u>	<u>7.5 تفريغ دائرة التشغيل</u>
<u>13.5 ضبط مطحنة القهوة</u>	
<u>14.5 عسر الماء</u>	
<u>14.5 عسر الماء</u> 15.5 قيمر الضبط الافتراضية للمصنع	
14.5 عسى الماء 15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع • Machine info (معلومات حول	النصائح) Tips and guides •
14.5 عسر الماء 15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع 16. Machine info (معلومات حول الماكينة)	النصائح) Tips and guides • والإرشادات)
14.5 عسر الماء 15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع Machine info (معلومات حول الماكينة) 19.5 الإحصائيات	 Tips and guides والإرشادات) 16.5 الدعم (رمز الاستجابة)
14.5 عسر الماء 15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع • Machine info (معلومات حول الماكينة) 19.5 الإحصائيات 20.5 مزيد من المعلومات	 Tips and guides (النصائح والإرشادات) 16.5 الدعم (رمز الاستجابة السريعة OR)
14.5 عسر الماء 15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع • Machine info (معلومات حول الماكينة) 19.5 الإحصائيات 20.5 مزيد من المعلومات	 Tips and guides • والإرشادات) 16.5 الدعم (رمز الاستجابة - السريعة OR) 17.5 اقتراحات إبريق الحليب

- حدد الموضوع وانتقل عبر القوائم الفرعية ذات الصلة على الشاشة حتى تحدد الموضوع المطلوب.
 - اضغط على "X" للعودة والانتقال إلى الصفحة الرئيسية.

2.5 إزالة الترسبات الجيرية

- اضغط على الزر (O) (O).
- . اضغط على "إزالة الترسبات الجيرية".

يظهر شريط تقدُّم على الشاشة يشير إلى المدة التي ستستغرقها عملية إزالة الترسبات. الجيرية _______

- 3. إذا كنت ترغب في متابعة عملية إزالة الترسبات الجيرية، فاضغط على Read more "قراءة الكل" وres "نعم" واتبع إرشادات الإجراء الموجه. هناك إرشادات متوفرة أيضًا فى الفقرة "<u>3.6.6 التخلص من الترسبات الجيرية</u>".
 - بخلاف ذلك، اضغط على "X" للعودة والانتقال إلى الصفحة الرئيسية.

3.5 مرشح الماء

من أجل الحفاظ على الاستخدام الجيد للماكينة مع مرور الوقت، ننصح باستخدام. مرشح تيسير الماء De'Longhi (دى لونجي) (<u>D8)</u>.

للحصول على مزيد من المعلومات، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني <u>www.delonghi.com</u>.

8004399327252 الرمز الشريطي: WATERFILTER 🖉

1. اضغط على الزر { 🖉 } (6).





4 <u>2</u>	
	F
Off	On

"Coffee Routine" خاصية 5.8.4

عند استخدام هذه الخاصية، فإن الماكينة ستتذكر الطريقة التي تفضل بها تناول القهوة طوال اليوم وستقوم بتحديث قائمة المشروبات لتتناسب مع عاداتك اليومية. ومع تنشيط هذه الخاصية، في كل مرة تقوم فيها بتغيير الإعدادات (كمية المياه، كثافة القوام، إلخ...) لأي مشروب، تمنحك الماكينة إمكانية حفظ الإعدادات الجديدة، لتلك الفترة المحددة من اليوم، وذلك عن طريق وضع علامة في المربع المخصص ومن ثمر التأكيد بخيار "نعم". وفي حالة الرغبة في حفظ الإعدادات الجديدة لليوم بأكمله، فقط اضغط على "نعم" على الشاشة المخصصة.

لاحظ جيدًا

يمكنك معرفة ما إذا كانت هذه الخاصية نشطة من خلال النظر إلى صفحتك. الرئيسية: إذا كانت علامة التبويب الموجودة على اليمين تحمل عبارة "Coffee Routine (روتين القهوة المعتادة)" فهذا يعني أنها معطلة وأنه من خلال الضغط هناك يمكنك تنشيطها.

ولكن في حالة وجود أحد الـ 3 شعارات في علامة التبويب اليمنى (الشكل 1<u>0</u>) ، فهذا يعني أن خاصية "Coffee Routine (روتين القهوة المعتادة)" نشطة. تحقق من الضبط الصحيح للساعة أو قمر بتغيير الوقت باتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة 4.12.3- التوقيتات الزمنية". لإيقاف تنشيط هذه الخاصية التشغيلية:

- اضغط على الرمز المتعلق بالوقت المحدد من اليوم على الصفحة الرئيسية (الشكل 40)؛
- اضغط على المؤشر (الشكل41) وأكد إيقاف هذه الخاصية بالضغط على "نعمر"؛
- اضغط على القائمة المطلوبة للاحتفاظ بها كإعداد افتراضي وأكَّد ذلك باستخدام "Ok (موافق)".

بدلاً من رمز خاصية "Coffee Routine (روتين القهوة المعتادة)" الحالي، يظهر الرمز ل على الصفحة الرئيسية للإشارة إلى أنه تمر إيقاف هذه الخاصية بشكل صحيح (الشكل 42).

- إذا كان المشروب يتضمن مكونًا ثانيًا آخر، فسيظهر رسم متحرك جديد مع شريط تقدم مشابه للشريط الذي رأيته للتو وسيتعين عليك ببساطة تكرار العملية لهذا المكون الثاني. وبمجرد الانتهاء من هذه الدورة الثانية، سيتم حفظ الكمية "My (الخاصة بي)".
- 10. إذا كانت خاصية "Offee Routine (روتين القهوة المعتادة)" نشطة، كما هو موضح في فصل "Offee Routine (روتين القهوة المعتادة)"، فسوف تسألك الماكينة عما إذا كنت تريد حفظ الإعداد للحظة معينة أو لجميع لحظات اليوم.

لاحظ جيدًا

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- في حالة تخصيص قهوة الإسبريشُو، عند تخصيص مشروب فردي الكمية حسب الرغبة فإنه يتمر تلقائيًا أيضًا تخصيص المشروب المزدوج الكمية ذي الصلة.
- يمكنك الخروج من البرمجة في أي وقت بالضغط على "X": لن يتمر حفظ القيم .
- خاصية الكمية "My" هو في الواقع إحدى وسائل ضبط كميات المياه في المشروبات / كميات المكونات التي يمكنك اختيارها لمشروبك، وهذا يعني أنه يمكنك في أي وقت اختيار إحدى كميات المياه في المشروبات الأخرى أو العودة إلى خاصية الكمية "My"، مع التأكد من أنه هو الضبط نفسه الذي تمر حفظة باستخدام نفس العملية الموضحة للتو. إذا كنت تريد إعادة برمجة الكمية "My"، فما عليك سوى الضغط على كلمة "Reset (إعادة

الضبط)" • التي تظهر عند تحديد خاصية الكمية "Wy". بمجرد اكتمال عملية إعادة الضبط، يمكنك ضبط الكميات مرة أخرى عن طريق نفس العملية الموضحة أعلاه.

من أجل إعادة برمجة مشروب my، من الضروري إعادته إلى قيم المصنع: اضغط على شريط تخصيص ٢٤ المشروب وتأكد من أن الوظيفة مفعلة. اضغط على كلمة " Reset (إعادة الضبط)" لإعادة المشروب إلى إعدادات ضبط المصنع. ثم تابع بإعادة برمجة المشروب.

لاحظ جيدًا

- ستكون تقنية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" مرئية كإعداد ضبط لكثافة القوامر فقط في مشروب الإسبريسو ولكنها ستعمل أيضًا على تحسين استخلاص جميع مشروبات القهوة الأخرى.
- يمكن حفظ ما يصل إلى 6 ملفات تعريف مختلفة لحبوب القهوة، في كل مرة تقوم فيها بتغيير الحبوب المستخدمة في الماكينة التي بحوزتك، فما عليك سوى الضغط على الكتابة خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" (32) الموجودة على الصفحة الرئيسية وتحديد الحبوب المستخدمة.

4.8.4 خاصية "My

تسمح لك خاصية "my" باختيار كمية كل مكون مستخدم لتحضير المشروب الساخن الذي ترغب به. تختلف خاصية "my" عن اختيار الكمية الموضح في أقسام تخصيص المشروبات، حيث إنها تسمح لك بتخصيصها لتناسب الفنجان الذى بحوزتك تمامًا.

تنشيط هذه الخاصية أمر بسيط للغاية ويديهي: بمجرد أن تبدأ مشروبك، لن تضطر إلا إلى التوقف عن السكب وقتما تشاء وسيتمر حفظ هذه الكمية ككمية "My (خاصة بي)" في ملف التعريف النشط ذي الصلة.

نورد فيما يلي بعض الإرشادات خطوةً بخطوة حول كيفية حفظ الإعداد "MN" لمشروب يحتوي على مكونين (مثال: Cappuccino = حليب + قهوة). يمكن اتباع نفس العملية لتناول مشروب يحتوي على مكون واحد.

- .1 تأكد من تحديد ملف التعريف الذي تريد تخصيص المشروب له؛
- اضغط على شريط التخصيص ٤ الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (على سبيل المثال، تحضير الكابتشينو الشكل ٤٦)؛
 - .3 اضغط على (my)؛
 - 4. اضغط على "Start" "بدء"،
- 5. في حالة عمليات التحضير المعتمدة على القهوة، حدد مستوى كثافة القوام ، أو في حالة وظيفة الشاي، حدد درجة الحرارة: اضغط على "←".
- 6. ضع الكوب المختار أسفل موزع سكب المشروبات (^{(A3}) ثم اضغط على Brew "(سكب)"؛
- 7. تبدأ الماكينة في سكب المكون الأول. سيظهر شريط على الشاشة يمثل النطاق الذي يبدأ من 1 إلى الحد الأقصى القابل للبرمجة لهذا المكون في المشروب المحدد.
- 8. بعد مرور بضع ثوان من عملية السكب، سيظهر زر "Stop (إيقاف)" في الأسفل؛ ومن هذه اللحظة يمكنك الضغط عليه لإيقاف سكب هذا المكون. عند الضغط على زر "Stop (إيقاف)"، إذا كان المشروب يحتوي على مكون واحد فقط، فإنه سيتمر حفظ الكمية التي حصلت عليها في كوبك ويمكنك العثور عليها في أي وقت باسم الكمية "M((الخاصة بي)".







Bean Adapt Technology" تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology"

خبير قهوة في متناول يدك والذي يسمح لكمر بخطوات قليلة بتحسين استخلاص القهوة ونتيجتها فى الفنجان.

إنها تكنولوجيا ذكية ترشدك إلى ضبط الماكينة وفقًا لحبوب القهوة المستخدمة: من درجة الطحن إلى الاستخراج، سيتمر تعديل كل مرحلة للحصول على أفضل النتائج. من حبوب القهوة.

- يمكنك الضغط على الكتابة خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)"-(3) لكتابة على الصفحة الرئيسية (الشكل 32)؛
- قم بتمكين خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" بالضغط على الزر (الشكل <u>38</u>)؛

لاحظ جيدًا

ستذكرك الماكينة أنه لكي تتمكن من المتابعة، يجب أن تقوم بتحضير ما لا يقل عن 3 فناجين من القهوة بنفس نوع القهوة والمطحنة في نفس الوضعية الموجودة فيها. إذا لم تتم عمليات التحضيرات هذه بعد، فاضغط على "OK (موافق)" ثمر "X" في النهاية "نعم" للخروج، دون حفظ، وبالتالي تابع تحضير الـ 3 فناجين قهوة المطلوبة.

- 3. اختر نوع حبوب القهوة المراد استخدامها: 100% قهوة أرابيكا أو خليط من القهوة الأرابيكا والروبوستا (هذه المعلومات موجودة على علبة القهوة). اضغط على (أ) لمزيد من المعلومات. اضغط على "←"؛
- اختر درجة تحميص القهوة بالضغط على التدرج اللوني الأقرب إلى لون حبوب القهوة التي لديك (الشكل <u>39</u>). اضغط (أ) لمزيد من المعلومات. اضغط على ">":

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

- 5. اضغط على "Brew" (سكب) لإعداد مشروب إسبريشُو. بعد الانتهاء من عملية السكب، اضغط "←"؛
- 6. تمتلك الماكينة الآن جميع البيانات التي تحتاجها لتتمكن من تحديد معايير التشغيل المثالية (في بعض الحالات قد تطلب أيضًا تحديد بعض الآراء بشأن القهوة التي تم تحضيرها للتو) والتي سيتم عرضها أولاً ثم ضبطها في الماكينة. في كل شاشة اضغط على "←" للانتقال إلى معيار التشغيل التالي:
 - درجة حرارة القهوة؛
 - "الكثافة"؛
 - وضعية مطحنة القهوة.

لاحظ جيداً:

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- عندما يتم استخدام كوب مختلف عن الذي تمر استخدامه سابقًا، يُنصح بالبقاء بالقرب من الماكينة للتحقق من كمية الشراب الذي يتمر صرفه.
- للحفاظ على درجة حرارة المشروبات الساخنة، يوصى بتسخين كوب السفر بالماء الساخن مسبقًا.
- إذا كنت ترغب في استخدام كوب السفر "travel mug" مختلف عن الكوب المرفق، فيجب الأخذ في الحسبان أن يكون ارتفاعه 14 سمر بحدٍ أقصى.

تنبيه

- يوصى باستخدام كوب السفر "travel mug" لمدة ساعتين كحد أقصى: بعد انقضاء هذا الوقت، قمر بإفراغه وابدأ في إجراء التنظيف كما هو موضح في الفقرة التالية.
- قبل وضع وتثبيت غطاء كوب السفر "travel mug"، افتح سدادة الإغلاق لتحرير الضغط؛
- عقب الانتهاء من إعداد مشروبات الحليب، قمر بتنظيف إبريق الحليب كما هو موضح في "ملاحظات عامة بعد تحضير مشروبات الحليب".
 - لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى النشرة المرفقة بكوب السفر.

Americano (أمريكية)، الشكل 21). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقًا للذوق الخاص والوظائف التشغيلية التي يمكن الاختيار من بينها؛

- 4. في المربع العلوي الله عنها ، حدد كمية الماء في المشروب "To Go" .
 4. (الشكل 34): يظهر مربعا "Adjust function (الضبط)" و"To Go guide (الضبط)" و"To Go (دليل) To Go "To Go" على الشاشة؛
- 5. وبالضغط على مربع "Adjust function (الضبط)" (الشكل 25) يمكنك الوصول إلى شاشة يمكنك من خلالها تصحيح كمية المياه المشروب (±12% لكل مستوى)، حتى قبل سكبه، وذلك اعتمادًا على كوب السفر "travel mug" المستخدَم. في حالة تغيير كمية المياه في المشروبات من هذه الشاشة، فإنه بالضغط على Save" (حفظ)" يتمر حفظ الكمية الجديدة من المشروب "To "Go وضبطها تلقائبًا لعملية الإعداد التالية؛
- 6. عند الضغط على مربع "To Go guide" (دليل) To Go" (الشكل 36) سيتم عرض معلومات تتعلق بالكمية وبالتالي الحجم الصحيح لكوب السفر "travel travel" المطلوب استخدامه؛

 - - تبدأ الماكينة في تحضير المشروب وتتوقف تلقائيًا؛
 - 8. في المرة الأولى، لكل مشروب To Go ولكل ملف تعريف قيد الاستخدام، في نهاية الإعداد، تظهر وظيفة "الضبط" لتصحيح الكمية، اعتمادًا على الكوب المستخدم؛
- 9. إذا كانت كمية المشروب مناسبة، فما عليك سوى الضغط على "OK (موافق)" وإلا حدد ما إذا كانت عمليات السكب التالية يجب أن تكون بكميات مياه أكبر (الاتجاه نحو +) أو أقل (الاتجاه نحو -) واضغط على "Adjust function (ضبط)" للحفظ؛

تنبيه

باستخدام "Adjust function (الضبط)"، قد لا تكون الكمية المشار إليها في المربع العلوى لشاشة التخصيص صحيحة.

10. للخروج من وظيفة "Adjust function (الضبط)"، اضغط على "X".

To go 2.8.4

Coffee

Americano

Cappuccino

"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 بحوزنك:

كوب السفر "travel mug" (ليس من بين المرفقات) (السعة الاستيعابية 235 مل)	
النوع: DLSC074	
8004399024465 :EAN	

ساخنة

Х

 \checkmark

 \checkmark

باردة

 \checkmark

 \checkmark

- -

خاصية "To go" متوفرة لإعداد المشروبات التالية:







	\checkmark	Latte Macchiato
	\checkmark	Caffelatte
	\checkmark	Cappuccino Mix
	\checkmark	Flat White
	\checkmark	الحليب
\checkmark		Cold Brew
\checkmark		Cold Brew Cappuccino
\checkmark		Cold Brew Latte

اعمل على النحو التالي:

- ضع الكوب تحت موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>)؛
- إذا كنت ترغب في تحضير مشروب بالحليب، فاتبع الإرشادات الواردة في الفقرتين "2.3.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte Crema Hot" و "2.4.4 إعداد. وتوصيل إبريق "Latte Crema Coem":
 - اضغط على شريط التخصيص وفقًا للمشروب الذي تريده (مثال: قهوة

8.4 الوظائف الإضافية

Extra shot 1.8.4

لمزيد من القوة، قم بإضافة Espresso ristretto (إسبريسُّو ريستريتُّو مركَّز قليل المياه) (30 مل) إلى المشروبات التالية:

	ساخنة
Cappuccino Mix	Espresso
Cortado	Espresso Lungo
Flat White	Filter style
+Doppio	Coffee
Long Black	Americano
Verlängerter	Cappuccino
Café con Leche	Cappuccino+
Café au Lait	Latte Macchiato
Galão	Espresso Macchiato
	Caffelatte

اعمل على النحو التالى:

- ان أضغط على شريط التخصيصات حسب الرغبة ٤٤ وفقًا للمشروب الذي تريده (مثال: قهوة Americano (أمريكية)، الشكل 21). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقًا للذوق الخاص:
 - 2. اضغط على "Extra Shot"، ثمر اضغط على "OK (موافق)".
- 3. اختر كمية الماء في المشروب والكثافة المرغوب بهما. سيكون تفعيل هذه الوظيفة مربيًّا سواء من خلال ظهور " EXTRA SHOT" أو من خلال تقدير كمية الماء في المشروب المعدلة. اضغط على "Brew" صب".
- أكد ذلك بالضغط على "OK" "موافقة". (عبر تحديد المربع الخاص بذلك، فإنه لن يتمر إظهار الرسالة بعد ذلك).
 - يستمر الجهاز في السكب، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة.
- 6. بمجرد الانتهاء من السكب، اضغط على "نعم" من أجل حفظ الإعدادات الجديدة أو اضغط على "لا" 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 الله في شريط تخصيص المشروب حسب الطلب.

الماكينة جاهزة للاستخدام من جديد.

لاحظ جيدًا

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
 - هذه الوظيفة التشغيلية غير متاحة مع القهوة المسبقة الطحن.
- يمكن حفظ التخصيصات لجميع لحظات اليوم أو للحظة الحالية إذا تم تنشيط خاصية "Coffee Routine (روتين القهوة المعتادة)". انظر الفقرة "5.8.4 خاصية "Coffee Routine".

لاحظ جيداً:

- من أجل قطع الصب يدويًا، اضغط على "Stop" "إيقاف" أو "Cancel" "إلغاء".
- بمجرد الانتهاء من عملية السكب، إذا كنت ترغب في زيادة الكمية، اضغط على "Extra+". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" (إيقاف) أو "Cancel" (إلغاء).

7.4 نصائح لإعداد القهوة المفضلة

- إذا كانت القهوة تخرج على شكل قطرات أو كانت قليلة التماسك وبها كريمة قليلة، فإنه يجب عليك مشاهدة المقطع التعليمي حول كيفية ضبط عملية الطحن (انظر الفقرة "<u>13.5 ضبط مطحنة القهو</u>ة") والفصل "FAQ (الأسئلة الشائعة)؛
- إذا كانت القهوة ساخنة أو باردة جدًا، فاضبط إعداد درجة حرارة القهوة (انظر الفقرة "<u>12.5 درجة حرارة القهوة</u>" في قائمة الإعدادات) وفصل "FAQ (الأسئلة الشائعة)"؛
 - للحصول على قهوة أكثر سخونة ، يُنصَح القيام بما يلى:
- قم بإجراء عملية شطف قبل سكب القهوة (انظر الفقرة "<u>5.5 الشطف</u>" في قائمة إعدادات الضبط {\}}؛
- قم بتسخين الفناجين عن طريق شطفها بالماء الساخن (استخدم وظيفة الماء الساخن، انظر الفصل "5.4 إمداد الماء الساخن")؛
- قم بزيادة إعدادات ضبط درجة حرارة القهوة (انظر الفقرة "<u>12.5 درجة حرارة</u> القهوة" في قائمة إعدادات الضبط ().
 - للحصول على قهوة أكثر برودة، يُنصَح القيام بما يلي:
 - قمر بتفريغ خزان الماء ثمر املأه بماء طازج؛
- اعمل على تجهيز الكوب/الفنجان بالماء العذب أو الثلج المراد إزالته قبل عملية السكب؛
- إذا كان الكوب/الفنجان مناسبًا لتحمل التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة، ضع الكوب/الفنجان في الثلاجة لبضع دقائق قبل سكب المشروب المرغوب فيه.

لاحظ جيدًا

- من أجل قطع الصب يدويًا، اضغط على "Stop" "إيقاف" أو "Cancel" "إلغاء".
- بمُجرّد الانتهاء من عملية السكب، وعند الرغبة في زيادة الكمية، اضغط فقط "Extra+". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها, اضغط على "Stop" (إيقاف) أو "Cancel" (إلغاء).
- يمكن أيضًا استخدام وظيفة الماء الساخن لتسخين الفنجان والاستمتاع بمشروب أكثر سخونة: ما عليك سوى ملء الفنجان بالقليل من الماء الساخن ثمر التخلص منه قبل سكب مشروبك الساخن فيه.

6.4 وظيفة الشاي

تتيح وظيفة الشاي الساخن تحديد 4 مستويات مختلفة لدرجة حرارة المشروبات حسب نوع الشاي أو شاي الأعشاب المستخدم.

- ضع فنجانًا تحت موزّع سكب المشروبات A3 (الشكل 20).
 - على الصفحة الرئيسية (C):
- اضغط مباشرةً على الصورة C7 المقابلة لوظيفة الشاي: ستبدأ عملية السكب؛
- اضغط على شريط التخصيص حسب الطلب ٢٤ وفقًا للصورة الموجودة، واختر كمية المياه المراد سكبها ونوع الشاي المراد إعداده (ستختار الماكينة بعد ذلك درجة الحرارة الصحيحة كما هو مذكور في الجدول التالي) ثمر اضغط على Brew "(سكب)": ستبدأ عملية السكب؛
 - يتوقف التوزيع تلقائيا.

•

الماكينة جاهزة للاستخدام من جديد.

الشاي والمشروبات المنقوعة		
عند اختيار نوع الشاي الذي ترغب فيه، تقوم الماكينة بضبط درجة الحرارة المثالية. يمكنك العثور في هذا الجدول على أوقات نقع المشروبات الموصى بها.		
شاي أبيض 3-1 دقائق وقت نقع المشروبات		
شاي أخضر 1-2 دقائق وقت نقع المشروبات		
شاي Oolong من 30 ثانية إلى 1 دقيقة لوقت النقع		
شاي أسود 1-5 دقائق وقت نقع المشروبات		
ستقوم وظيفة الشاي لدينا بتحضير كوب من الشاي في درجة الحرارة المثالية، وسكب كمية الماء التي تفضلها.		

- حدد علامة التبويب ground-Pre (قهوة مسبقة الطحن) في أعلى اليمين؛
- حدد كمية المياه المطلوبة في المشروب: في الأعلى، يتم أيضًا تحديث تقدير لكمية المياه المطلوبة فى المشروب المختار. اضغط على Start "بدء"؛
- 5. حدد ما إذا كنت تريد مشروب "lce (بالثلج)" أو مشروب Extra ice" (بكمية تُلج إكسترا إضافية)" واضغط على "≁"؛
- 6. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار، بضبط معايير الاستخلاص وتقترح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالية: اسكب كمية الثلج المحددة في الكوب وضعها تحت فوهات موزع سكب المشروبات (33) وتحت موزع سكب الحليب (33) في إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)"، ثمر اضغط على Brew "سكب"؛
 - 7. ارفع غطاء (A2) مقصورة الملحقات (الشكل 23)؛
- 8. تأكد من إدخال قمع القهوة المطحونة (Ω]) وتأكد من عدم انسداده؛ أضف مكيال قياس مستوى السطح (<u>Π</u>) من القهوة المطحونة (الشكل <u>24</u>) واضغط على "OK (موافق)"؛
- و. تستمر الماكينة في السكب، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، وسكب القهوة، وسكب الحليب).

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معدًا للاستعمال مرة أخرى. خلافًا للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيدًا

- "Cancel (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابُوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.

5.4 إمداد الماء الساخن

- ضع فنجانًا تحت موزِّع سكب المشروبات <u>A3</u> (الشكل <u>20</u>).
 - على الصفحة الرئيسية (C):
- اضغط مباشرةً على الصورة 📿 المقابلة للماء الساخن: ستبدأ عملية السكب؛
- اضغط على شريط التخصيص <u>Cs</u> حسب الطلب وفقًا للصورة ثمر اختر كمية المياه المراد سكبها، ثمر اضغط على Brew "سكب": ستبدأ عملية السكب؛
 - يتوقف التوزيع تلقائيا.

لاحظ حبدًا

تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد بين "Ice (بالثلج)" و"Extra Ice (بكمية ثلج إكسترا إضافية)" أو بين (أصلية)" "Original و"(مكثفة) Intense"، بضبط معايير الاستخلاص وتقترح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالىة.

لاحظ حبدًا

بعد الانتهاء من سكب جميع المشروبات بالحليب البارد، تذكر تنظيف إبريق الحليب كما هو موضح في الفقرة "<u>1.3.2.6 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام</u>" ، وإذا لزم الأمر، ضع الإبريق مع الحليب المتبقى في الثلاجة أو تابع التنظيف الكامل كما هو موضح في الفقرة "<u>2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق الحليب</u>".

لاحظ جيدًا

- "Cancel (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "Stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوى على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابُّوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.

6.4.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة بالحليب الباردة

يمكن تحضير العديد من المشروبات باستخدام القهوة المسبقة الطحن. إذا كانت هذه الوظيفة متاحة لمشروبك المفضل، فيمكنك فهمر ذلك من خلال وجود علامة التبويب "ground-Pre (قهوة مسبقة الطحن)" على شاشة التخصيص. نورد فيما يلى خطوات الحصول على مشروب القهوة بالحليب البارد من القهوة المسبقة الطحن.

انتىه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبَقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتىَّ ا تتجنَّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدِّي بالطبع إلى اتَّساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تتلف الماكينة.
- لا تضع أبدًا أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنَّ هذا الأمر سيؤدِّي إلى اتِّساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبَقة الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- لا يمكن تحضير مشروبات "Cold Brew Latte (قهوة الحليب البارد)" مشروبات "Cold Brew Cappuccino (قهوة كابُّوتشينو باردة بالحليب)" باستخدام القهوة المسبقة الطحن.
- اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>2.4.4 إعداد وتوصيل إبريق</u> "Latte Crema Cool"
- اضغط على شريط التخصيص 28 وفقًا للمشروب الذي تريده (مثال: .2 Capuccino mix، الشكل 33). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصصها وفقًا للذوق؛

33

1



على يسار رمز المشروب ، يوجد زر (i) ، عند الضغط عليه ، يأخذك إلى وصف موجز للمشروب المختار ، وإذا كان المشروب يتكون من عدة مكونات (على سبيل المثال القهوة والحليب)، فإن شريط التخصيص يشير إلى نسب هذه المكونات.

وعلى اليمين توجد لوحة العدادات والتحكم للتخصيص الفعلي للمشروب. في الأعلى تظهر علامة التبويب "حبوب القهوة" وذلك عند الرغبة في إعداد المشروب باستخدام حبوب القهوة المطحونة لحظيًا.

لاحظ جيدًا

عند الرغبة في استخدام قهوة مسبقة الطحن، ستعثر على التفاصيل في الفقرة "<u>6.4.4</u> استخدام القهوة المسبقة الطحن <u>في مشروبات القهوة بالحليب البار</u>دة".

الصندوق الأول الخاص بحجم / كمية الماء في المشروب يسمح بالاختيار بين الأحجام. (S, M, L) ووظيفةTo Go (انظر الفصل <u>To Go</u>). عند تحديد كمية المياه المطلوبة في المشروب في الأعلى، يتمر أيضًا تحديث تقدير كمية المشروب المختار.

لاحظ جيدًا

للحصول على توازن صحيح بين الثلج والقهوة، فإنه ليس من الممكن تغيير كثافة قوام القهوة أو استخدام خيار "Extra shot 1.8.4" الذي قد يؤدي إلى عدم توازن المشروب.

- بعد الانتهاء من تحديد إعدادات الضبط، اضغط تحديد Start "بدء"؛
- 3. حدد مدى برودة مشروبك بين lce (الثلج) Extra ice (الثلج الإضافي)، أو، في حالة مشروبات "Cold brew (مشروبات قهوة باردة)"، سواء كنت تريده بكثافة "Original (أصلية)" أو "Intense (مكثفة)" واضغط على "←"؛
- . تقترح الماكينة بناءً على اختيارك كمية مكعبات الثلج التي ستملأ بها الكوب الخاص بك؛
- 5. اسكب الكمية المحددة من الثلج في الكوب ثمر ضعه تحت موزعات سكب المشروبات 43 وتحت موزع الحليب (E3) في إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)"، ثمر اضغط على "Brew (سكب)"؛
- 6. اضبط مستوى الرغوة عن طريق إدارة مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الوضع الموصى به على الشاشة أثناء تسخين الماكينة ومتابعة؛
- 7. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب)؛
- 8. بمجرد الانتهاء من عملية الإعداد، تسألك الماكينة عما إذا كنت تريد حفظ الإعداد الجديد أمر لا، وإذا كانت إجراءات القهوة نشطة، فإنه يطلب أيضًا تأكيد ما إذا كنت تريد حفظ الإعدادات لجميع لحظات اليوم أو للحظة الحالية فقط (في هذه الحالة اضغط على الحالة في الوقت المعروض من اليوم وقم بالتأكيد بالضغط على "yes" (نعمر)). يمكن العثور على جميع المعلومات المتعلقة بإجراءات القهوة في الفصل "5.8.4 خاصية "Coffee Routine".

لاحظ جيدًا

في حالة تنشيط وضع "Energy saving" (توفير الطاقة) (انظر الفقرة ذات الصلة)، فقد يتطلب سكب المشروب بضع ثوانٍ من الانتظار.

- 7. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب)؛
 - .8 بمجرد الانتهاء من التحضير، تصبح الماكينة جاهزة لاستخدام جديد.
- 9. إذا لم يتم إجراء التنظيف، فسيظهر الرمز على الصفحة الرئيسية الممت التذكر أنه من الضروري تنظيف الإبريق. هناك مزيد من التفاصيل حول ذلك في الفقرة "1.2.1 مقدمة عن الصفحة الرئيسية"، "3.1.2.3 إعدادات الضبط، والتنبيهات، ومؤشرات التشغيل".

لاحظ جيدًا

بعد الانتهاء من سكب جميع المشروبات بالحليب البارد، تذكر تنظيف إبريق الحليب كما هو موضح في الفقرة "<u>1.3.2.6 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام</u>" ، وإذا لزم الأمر، ضع الإبريق مع الحليب المتبقي في الثلاجة أو تابع التنظيف الكامل كما هو موضح في الفقرة "<u>2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق الحليب</u>".

لاحظ جيدًا

- "Cancel" (إلغاء): اضغط إذا كنت تريد إيقاف الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابُوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.

5.4.4 تخصيص مشروبات الحليب البارد

اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>2.4.4 إعداد وتوصيل إبريق</u>
 <u>"Latte Crema Cool"</u>".



اضغط على شريط التخصيص 🕰 الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل <u>32</u>). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



لاحظ جيدًا

في حالة تنشيط وضع Energy saving "توفير الطاقة" (انظر الفقرة ذات الصلة)، فقد يتطلب سكب المشروب بضع ثوان من الانتظار.

"Latte Crema Cool" ضبط رغوة إبريق "3.4.4

تمر تصميمر إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" ليقدم 3 مستويات من الرغوة للتكيف بشكل مثالي مع أي مشروب ترغب في تناوله.

من خلال تدوير مقبض ضبط الرغوة (E1) يتمر اختيار كمية رغوة الحليب التي سيتمر صبها أثناء تحضير مشروبات الحليب. عندما تختار مشروبًا، فإن الشاشة تقترح الوضع اللازم لتدوير مقبض ضبط الرغوة.

يُنصح به من أجل…	وضعية المقبض
Cold (بارد)	
Caffelatte •	<u> </u>
	الحد الأدنى رغوة خفيفة
Latte Macchiato • Flat White • Cold brew latte •	متوسط رغوة كريمية القوامر
Cappuccino • Cappuccino mix • (نجئوة) Cold Milk • Cold brew cappuccino •	 الحد الأقصى رغوة كثيفة

4.4.4 التحديد المباشر للمشروبات بالحليب البارد

- ا. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>2.4.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte</u>
 <u>Crema Cool</u>
- المغط مباشرةً على الصورة التوضيحية 2 على الصفحة الرئيسية الخاصة بالمشروبات التي تريدها (مثال: Cold Cappuccino)؛
- الختر درجة برودة مشروبك بين lce (الثلج) وExtra ice (الثلج الإضافي) ثمر اضغط على "≁";
- قترح الماكينة بناءً على اختيارك كمية مكعبات الثلج التي ستملأ بها الكوب الخاص بك؛
- السكب الكمية المحددة من الثلج في الكوب ثم ضعه تحت موزع سكب المشروب (٤٩) وتحت موزع الحليب (٤٦) في إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)"، ثمر اضغط على Brew (سكب)"؛
- 6. اضبط مستوى الرغوة عن طريق إدارة مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الوضع الموصى به على الشاشة أثناء تسخين الماكينة ومتابعة؛

×	كامل الدسمر (دهون> 3.5٪)
×	شبه منزوع الدسمر (الدهون بين 1.5 و 1.8٪)
✓	منزوع الدسم (دهون <0.5٪)
 ✓ 	الصويا
 Image: A start of the start of	اللوز الله
 ✓ 	الشوفان (الشوفان



سنرى في هذا الفصل كيفية إعداد إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" للاستخدام. ننصح دائمًا بإبقاء الحليب خارج الثلاجة لأقصر وقت ممكن حتى يكون دائمًا في درجة حرارة قريبة من 5° مئوية كما هو موضح في الفقرة "1.4.4 ما نوع الحليب الذي ينبغي استخدامه في إبريق "Latte Crema Cool"؟.

- ارفع الغطاء (22) واملاً إبريق الحليب (27) بكمية كافية من الحليب، بحيث لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى MAX المطبوع على الوعاء (الشكل 26)؛
- أكد من الإدخال الجيد لأنبوب سحب الحليب (E6) في المبيت المخصص له على قاع غطاء إبريق الحليب (الشكل 22). أعد إدخال الغطاء على وعاء الحليب؛
- 3. ارفع المنفذ (65) وقم بتعشيق الإبريق (DZ) على الموصل عن طريق الدفع به حتى النهاية (الشكل 28). سوف تُصدر الماكينة إشارة تنبيه صوتية (إذا كانت وظيفة التنبيه الصوتى نشطة)؛
- 4. ضع فنجانًا كبيرًا بدرجة كافية أسفل فتحات موزع سكب المشرويات (٤٦) وتحت موزع الحليب (٤٦)؛
 - اختر المشروب المرغوب فيه.

4.4 مشروبات بالحليب البارد

لإعداد مشروبات بالحليب البارد، يجب عليك استخدام إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" الذي يتميز بأن غطاء الإبريق (E2) لونه أبيض. إذا لم يكن موديل الماكينة التي بحوزتك مزودةً به، فيمكنك الرجوع إلى موقع Delonghi.com لشرائه.

ستجد في الفصول التالية معلومات حول أنواع الحليب التي يجب استخدامها، وكيفية استخدام الإبريق وتنظيفه، وكل ما يتعلق بمشروبات القهوة، وكيفية سكب وتخصيص مشروباتك بالحليب البارد. تتيح لك الماكينة التي بحوزتك إعداد مجموعة واسعة من مشروبات: اضغط على Ed) (دارد) للمشروبات الباردة وحدد علامة التبويب مراقبات: اضغط على Ed) (دارد) للمشروبات الباردة وحدد علامة التبويب Milk" (حليب)" في الجزء العلوي كما هو موضح في الفقرة "2.2.3 الأزرار الخارجية". هذه هي المشروبات التي تحتوي على الحليب البارد التي ستظهر على شاشة الماكينة التي بحوزتك.

المشروبات		
(برغوة) Cold Milk	Caffelatte	
Flat White	Latte Macchiato	
Cold brew latte	Cappuccino	
Cold brew cappuccino	Cappuccino Mix	

1.4.4 ما نوع الحليب الذي ينبغي استخدامه في إبريق "Latte Crema" Cool"؟

إبريق "Latte Crema Cool (كريمة الحليب البارد)" مصمر لخفق الحليب بمستويات متعددة من الرغوة للاستخدام في إعداد جميع مشرويات القهوة بالحليب البارد. يتمر خلط البخار، والهواء، والحليب بنسب خلط مثالية لتكوين رغوة مثالية، ليتمر سكبها مباشرة من الإبريق إلى الكوب. كما أن إبريق "Latte Crema Cool (كريمة الحليب البارد)" يحتاج إلى إجراء دورة تنظيف بالبخار والماء مما يسمح بتخزين الحليب المتبقي في الثلاجة لإعادة استخدامه لاحقًّا. إذا لمر يكن لديك إبريق "Delonghi.com (كريمة الحيوب قالوكوم من الموقع الإلكتروني Delonghi.com يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:

- درجة حرارة الحليب أو المشروب النباتي (للحصول على نتائج ممتازة، استخدِم عند درجة حرارة الثلاجة، 5° مئوية)؛
 - نوع الحليب أو المشروب النباتي؛
 - العلامة التجارية المستخدمة؛
 - المكونات والقيم الغذائية.

- 7. اضبط مستوى الرغوة عن طريق إدارة مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الوضع الموصى به على الشاشة أثناء تسخين الماكينة ومتابعة؛
- يستمر الجهاز في التوزيع، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، توزيع القهوة).

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معدًا للاستعمال مرة أخرى. خلافًا للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيدًا

- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- Stop" (إيقاف)": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابُوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالى.
- بمُجرّد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "+Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "(Stop (إيقاف)".

لاحظ جيدًا

- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- Stop" (إيقاف)": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكاتُوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.
- بمُجرّد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "+Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop (إيقاف)".
- بغرض الالتزام بكل أفضل بتميز بعض المشروبات، قد لا يكون من المتاح تعديل خياري "To Go" و"كثافة القهوة".

6.3.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة بالحليب. الساخن

يمكن تحضير العديد من المشروبات باستخدام القهوة المسبقة الطحن. إذا كانت هذه الوظيفة متاحة لمشروبك المفضل، فيمكنك فهم ذلك من خلال وجود علامة التبويب "ground-Pre" (قهوة مسبقة الطحن)" على شاشة التخصيص. نورد فيما يلي خطوات الحصول على مشروب القهوة بالحليب الساخن المصنوع من القهوة المسبقة الطحن.

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبّقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتَّى تتجنَّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدِّي بالطبع إلى انَّساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تتلف الماكينة.
- لا تضع أبدًا أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنَّ هذا الأمر سيؤدِّي إلى اتِّساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبَقة الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- لا يمكن تحضير المشروب +Cappuccino باستخدام القهوة المسبقة الطحن.
- اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>2.3.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte</u>
 <u>Crema Hot</u>
- 2. ضع فنجانًا كبيرًا بدرجة كافية أسفل فتحات موزع سكب المشروبات (٤٦) وتحت موزع الحليب (٤٦)؛
- المغط على شريط التخصيص <u>30</u> الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل <u>30</u>). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقًا للذوق؛
 - حدد علامة التبويب "Pre-ground" (القهوة المسبقة الطحن) في أعلى اليمين؛
 - ارفع غطاء مقصورة الملحقات (الشكل 23).
- 6. تحقق من أن قُمع القهوة مُسبقة الطحن مدخلًا وتحقق من أنه غير مسدود؛ أضِف مكيال قهوة مستوي الحافة من القهوة المسبقة الطحن (الشكل 24) . اختر كمية الماء في المشروبات ثمر اضغط على "Brew" "سكب".

لاحظ جيدًا

عند الرغبة في استخدام قهوة مسبقّة الطحن، ستعثر على التفاصيل في الفقرة "6.3.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة بالحليب الساخن".

الصندوق الأول الخاص بحجم / كمية الماء في المشروب يسمح بالاختيار بين الأحجام. (S, M, L, XL) والوظائف التشغيلية My (انظر الفصل "<u>4.8.4 خاصية "My</u>"") ووظيفة To Go (انظر الفصل <u>To Go.</u>). عند تحديد كمية المياه المطلوبة في المشروب في الأعلى، يتم أيضًا تحديث تقدير لكمية المياه المطلوبة في المشروب المختار. الصندوق الثاني يتيح إمكانية اختيار مستوى كثافة قوامر المشروب المرغوب فيها. في النهاية، فإن الخبار "ExtraShot" الذي ينص على سكب إكسترا إضافي لقهوة

ي المهينة، فإن الحيار عادادياتهما العاني يسعل على نسب إحسار، إحماق تفهوه الإسبريشُو المركَّزة من أجل مزيد من الطاقة الإكسترا الإضافية.

- . اضبط وصلة تطويل موزع سكب الحليب (٤٩) وفقًا للفنجان وقمر بخفض فوهة سكب المشروبات لجعلها أقرب ما يمكن إلى الفنجان (الشكل 29): بهذه الطريقة تحصل على كريمة أفضل؛
 - بعد الانتهاء من إعدادات الضبط، يمكن تحديد Brew" (سكب)"؛
- 6. اضبط مستوى الرغوة عن طريق إدارة مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الوضع الموصى به على الشاشة أثناء تسخين الماكينة ومتابعة؛
- 7. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب)؛
- 8. بمجرد الانتهاء من عملية الإعداد، تسألك الماكينة عما إذا كنت تريد حفظ الإعداد الجديد أم لا، وإذا كانت إجراءات القهوة نشطة، فإنه يطلب أيضًا تأكيد ما إذا كنت تريد حفظ الإعدادات لجميع لحظات اليوم أو للحظة الحالية فقط (في هذه الحالة اضغط على الحالة في الوقت المعروض من اليوم وقم بالتأكيد بالضغط على على الحالة إعمان العثور على جميع المعلومات المتعلقة بخاصية روتين القهوة المعتادة)" في الفقرة "5.8.4 خاصية "Coffee ".

لاحظ جيدًا

بعد الانتهاء من سكب جميع المشروبات بالحليب الساخن، تذكر تنظيف إبريق الحليب كما هو موضح في الفقرة "<u>1.3.26 تنظيف إبريق الحليب يعد</u> كل استخدام" ، وإذا لزمر الأمر، ضع الإبريق مع الحليب المتبقي في الثلاجة أو تابع التنظيف الكامل كما هو موضح في الفقرة "<u>2.3.26 التنظيف الكامل</u> لدورق الحليب".

لاحظ حبدًا

- بعد الانتهاء من سكب جميع المشروبات بالحليب الساخن، تذكر تنظيف إبريق الحليب كما هو موضح في الفقرة "<u>1.3.26 تنظيف إبريق الحليب بعد</u> ك<u>ل استخدام</u>" ، وإذا لزمر الأمر، ضع الإبريق مع الحليب المتبقي في الثلاجة أو تابع التنظيف الكامل كما هو موضح في الفقرة "<u>2.3.26 التنظيف الكامل</u> لدور<u>ق الحليب</u>".
- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- Stop" (إيقاف)": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابُوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجارى والانتقال إلى سكب المكون التالى.
- بمُجرّد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "+Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop (إيقاف)".

5.3.4 تخصيص مشروبات الحليب الساخن

- ا. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>2.3.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte</u>
 <u>Crema Hot</u>
- 2. ضع فنجاناً كبيرًا بدرجة كافية أسفل فتحات موزع سكب المشروبات (٤٦) وتحت موزع الحليب (٤٦)؛
- الضغط على شريط التخصيص <u>30</u> الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل <u>31</u>). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:





على يسار رمز المشروب، يوجد زر (أ) ، عند الضغط عليه، يأخذك إلى وصف موجز للمشروب المختار، وإذا كان المشروب يتكون من عدة مكونات (على سبيل المثال القهوة، والماء، والحليب)، فإن شريط التخصيص يشير إلى نسب هذه المكونات. وعلى اليمين توجد لوحة العدادات والتحكم للتخصيص الفعلي للمشروب. في الأعلى تظهر علامة التبويب "حبوب القهوة" وذلك عند الرغبة في إعداد المشروب باستخدام حبوب القهوة المطحونة لحظيًا.



29

من خلال تدوير مقبض ضبط الرغوة (E1) يتمر اختيار كمية رغوة الحليب التي سيتمر صبها أثناء تحضير مشروبات الحليب. عندما تختار مشروبًا، فإن الشاشة تقترح الوضع اللازم لتدوير مقبض ضبط الرغوة.

يُنصح به من أجل	وضعية المقبض
Hot (ساخن)	
• Caffelatte • بدون رغوة) • Café au Lait • Café con Leche	الحد الأدنى رغوة خفيفة
Latte Macchiato + Flat White + Cortado + Galão +	• متوسط رغوة كريمي القوام
Cappuccino • Cappuccino mix • Espresso Macchiato • + Cappuccino • برغوة) Hot Milk •	 الحد الأقصى رغوة كثيفة

4.3.4 التحديد المباشر للمشروبات بالحليب الساخن

- ا. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>2.3.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte</u>
 1. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "<u>Crema Hot</u>
- 2. ضع فنجانًا كبيرًا بدرجة كافية أسفل فتحات موزع سكب المشروبات (٤٦) وتحت موزع الحليب (٤٦)؛
- أضبط امتداد فوهة الحليب (<u>E4</u>) وفقًا للفنجان وقم بخفض فوهة سكب المشروبات (<u>A3</u>) لجعلها أقرب ما يمكن إلى الفنجان (الشكل <u>29</u>): بهذه الطريقة تحصل على كريمة أفضل.
- . اضغط مباشرةً على الصورة التوضيحية (2) على الصفحة الرئيسية الخاصة بالمشروبات التي تريدها (الشكل <u>30</u>).
- اضبط مستوى الرغوة عن طريق إدارة مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الوضع الموصى به على الشاشة أثناء تسخين الماكينة ومتابعة التحضير.
- 6. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب).
- 7. بعد الانتهاء من كل عملية إعداد للمشروبات، تطالبك الماكينة بأداء عملية تنظيف إبريق الحليب (DZ) (خاصية التنظيف "Clean") لتنظيف غطاء إبريق الحليب. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة المخصصة لذلك "<u>1.3.26</u> تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام."
- إذا لم يتمر إجراء التنظيف، فسيظهر الرمز على الصفحة الرئيسية 🗗 لتتذكر أنه من الضروري تنظيف الإبريق.



₩ 5°C	
حليب البقر	
كامل الدسم <i>.</i> (دهون> 3.5٪)	1
شبه منزوع الدسمر (الدهون بين 1.5 و 1.8٪)	1
منزوع الدسم (دهون <0.5٪)	1
ba (مشروبات نباتية)	ased drinks-Plant
الصويا	√
اللوز	\checkmark
الشوفان	√

2.3.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte Crema Hot

سنرى في هذا الفصل كيفية إعداد إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخن)" للاستخدام.

ننصح دائمًا بإبقاء الحليب خارج الثلاجة لأقصر وقت ممكن حتى يكون دائمًا في درجة حرارة قريبة من 5° مئوية كما هو موضح في الفقرة "1.3.4 ما نوع الحليب الذي ينبغي استخدامه <u>في إبريق "Latte Crema Hot"</u>.

- ارفع الغطاء (22) واملأ إبريق الحليب (22) بكمية كافية من الحليب، بحيث لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى MAX المطبوع على الوعاء (الشكل 26)؛
- تأكد من الإدخال الجيد لأنبوب سحب الحليب (E6) في المبيت المخصص له على قاع غطاء إبريق الحليب (الشكل 22). أعد إدخال الغطاء على وعاء الحليب؛
- ارفع المنفذ (65) وقم بتعشيق الإبريق (27)على الموصل عن طريق الدفع به حتى النهاية (الشكل 28). سوف تُصدر الماكينة إشارة صوتية (إذا كانت وظيفة التنبيه الصوق نشطة).

3.3.4 ضبط رغوة إبريق "Latte Crema Hot

تم تصميم إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخن)" ليقدم 3 مستويات من الرغوة للتكيف بشكل مثالى مع أي مشروب ترغب في تناوله.





3.4 مشروبات بالحليب الساخن

لإعداد مشروبات بالحليب الساخن، يجب عليك استخدام إبريق "LatteCrema Hot (كريمة الحليب الساخن)" الذي يتميز بأن غطاء الإبريق (E2) لونه أسود.

ستجد في الفصول التالية معلومات حول أنواع الحليب التي يجب استخدامها، وكيفية استخدام الإبريق وتنظيفه، وكل ما يتعلق بمشروبات القهوة، وكيفية سكب وتخصيص مشروباتك بالحليب الساخن. تتيح لك الماكينة التي بحوزتك إعداد مجموعة واسعة من مشروبات: اضغط على Hot (22) للمشروبات الساخنة وحدد علامة التبويب "Milk (حليب)" في الجزء العلوى كما هو موضح في الفقرة "2.2.3 الأزرار الخارجية".

هذه هي المشروبات التي تحتوي على الحليب التي ستظهر على شاشة الماكينة التي بحوزتك.

Drinks (المشروبات)	
Galão	Caffelatte
Cappuccino	Hot Milk (بدون رغوة)
Cappuccino Mix	Café au Lait
Espresso Macchiato	Café con Leche
+ Cappuccino	Latte Macchiato
Hot Milk (برغوة)	Flat White
	Cortado

1.3.4 ما نوع الحليب الذي ينبغي استخدامه في إبريق "Latte Crema Hot" إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخن)" مصمم لتسخين وخفق الحليب بمستويات متعددة من الرغوة للاستخدام في إعداد جميع مشروبات القهوة بالحليب الساخن. يتم خلط البخار، والهواء، والحليب بنسب خلط مثالية لتكوين رغوة مثالية، ليتم سكبها مباشرة من الإبريق إلى الكوب. كما أن إبريق "Latte Crema Hot (كريمة الحليب الساخن)" يحتاج إلى إجراء دورة تنظيف بالبخار والماء مما يسمح بتخزين الحليب المتبقي في الثلاجة لإعادة استخدامه لاحقًا.

يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:

- درجة حرارة الحليب أو المشروب النباتي (للحصول على نتائج ممتازة، استخدم دائمًا عند درجة حرارة الثلاجة، 5° مئوية)؛
 - نوع الحليب أو المشروب النباتي؛
 - العلامة التجارية المستخدمة؛
 - المكونات والقيم الغذائية.

- يستمر الجهاز في التحضير بعدد من عمليات الطحن المناسبة لعدد الأكواب المراد تحضيرها، ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، توزيع القهوة).
- 8. بعد الانتهاء من عملية السكب، وإذا ما تمر في النقطة 1 تعديل عدد الفناجين المراد إعدادها، اضغط على "نعمر" لحفظ إعدادات الضبط الجديدة أو "لا" للمحافظة على معايير التشغيل السابقة، يمكنك حفظ هذه المعايير في روتين القهوة المعتاد لديك عبر تحديد المربع المخصص لذلك.

يمكن العثور على جميع المعلومات المتعلقة بإجراءات القهوة في الفقرة "<u>5.8.4 خاصية</u> <u>"Coffee Routine</u>". يصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام من جديد.

لاحظ جيدًا

- "Cancel" (إلغاء) أو "Stop" (إيقاف): اضغط إذا ما كنت تريد إيقاف الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- للحصول على توازن صحيح بين الثلج والقهوة، فإنه ليس من الممكن استخدام خيار Extra shot الذي قد يؤدي إلى عدم توازن المشروب.
- ارفع الغطاء (A2) الخاص بصندوق الملحقات (الشكل 23)؛
- 9. تأكد من إدخال قمع القهوة المطحونة (<u>Ω</u>) وتأكد من عدم انسداده؛ أضف مكيال قياس مستوى السطح (<u>Ω</u>) من القهوة المطحونة (الشكل <u>24</u>) واضغط على "OK (موافق)"؛
- يستمر الجهاز في التوزيع، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، توزيع القهوة).

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معدًا للاستعمال مرة أخرى. خلافًا للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيدًا

- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "Stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالى.

4.2.4 إبريق القهوة الباردة

إبريق "Cold Brew Pot (مشروب القهوة الباردة)" هو مشروب يعتمد على مشروب "word (مشروب القهوة الباردة)" للحصول على لحظة منعشة للمشاركة مع أحبائك. نظرًا لطبيعة هذا المشروب التي تقتضي مشاركته مع الأحباء والأصدقاء، فإنه لن يتم التعبير عن كمية الماء في المشروبات بالأحجام (S، M، L، XL) ولكن بالفناجين، وستظل الإشارة إلى كمية الماء في المشروبات متاحة على الشاشة في صندوق الفناجين.

لاحظ جيدًا

من أجل إبريق " Cold Brew Pot (القهوة الباردة)"، يُوصى بعدم إدخال الثلج في الإبريق أثناء سكب المشروبات ولكن يُضاف 3-4 مكعبات من الثلج في الأكواب عند التقديم.

من أجل صب المشروب اعمل على النحو التالى:

- للحصول على نتيجة مثالية، تقترح الماكينة إدخال الثلج (3-4 مكعبات) في الأكواب قبل التقديم؛
 - 2. اضغط على "←"؛
- أفرغ خزان المياه (<u>AB</u>)، ثمر اشطفه واملأه حتى الحد الأقصى "MAX" بمياه الشرب العذب والطازج. املأ حاوية حبوب القهوة (<u>AL</u>):
- 4. اختر الكثافة المرغوب بها: مشروب "Original (أَصلِي)" أو مشروب "Intense (مكثف)"، ثمر اضغط "←":
 - 5. بمجرد التأكد من أن كمية الماء والقهوة كافية للتحضير ، اضغط على "←"؛
- 6. ضع وعاءً بسعة كافية وارتفاعه أقل من 14 سمر أسفل موزع سكب المشروبات (A3). اضغط على "Brew"؛

لاحظ جبدًا

- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.
- بغرض الالتزام بكل أفضل بتميز بعض المشروبات، قد لا يكون من المتاح. تعديل خياري "To Go" و"كثافة القهوة".

3.2.4 استخدام القهوة المطحونة في مشروبات القهوة الباردة (مشروبات Over ice" (ثلج إضافي)" فقط)

يمكن تحضير العديد من المشروبات باستخدام القهوة المسبقة الطحن. إذا كانت هذه الوظيفة متاحة لمشروبك المفضل، فيمكنك فهم ذلك من خلال وجود علامة التبويب ground-Pre (قهوة مسبقة الطحن) على شاشة التخصيص.

نورد فيما يلي خطوات الحصول على مشروب القهوة الساخنة المصنوع من القهوة المسبقة الطحن.

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبّقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتَّ تتجنَّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدِّي بالطبع إلى انَّساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تتلف الماكينة.
- لا تضع أبدًا أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنَّ هذا الأمر سيؤدِّي إلى انِّساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبّقة الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- لا يمكن تحضير المشروبات Cold Brew (القهوة الباردة) باستخدام القهوة المسبقة الطحن.
 - ضع فنجانًا \ كوبًا تحت موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>)؛
- اضغط على شريط التخصيص <u>٢</u> الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل 22). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقًا للذوق؛
 - حدد علامة التبويب ground-Pre (قهوة مسبقة الطحن) في أعلى اليمين؛
- حدد كمية المياه المطلوبة في المشروب: في الأعلى، يتم أيضًا تحديث تقدير لكمية المياه المطلوبة في المشروب
 - 5. المختار. اضغط على Start "بدء"؛
- 6. حدد ما إذا كنت تريد مشروب "lce (بالثلج)" أو مشروب "Extra ice (بكمية ثلج إكسترا إضافية)" واضغط على "≁"؛
- 7. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخلاص وتقترح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالية: اسكب الكمية المحددة من مكعبات الثلج في الكوب (الشكل 25) واضغط على "Brew (سكب)"؛

على يسار رمز المشروب ، يوجد زر (i) ، عند الضغط عليه ، يأخذك إلى وصف موجز للمشروب المختار ، وإذا كان المشروب يتكون من عدة مكونات (على سبيل المثال القهوة والماء)، فإن شريط التخصيص يشير إلى نسب هذه المكونات.

وعلى اليمين توجد لوحة العدادات والتحكم للتخصيص الفعلي للمشروب. في الأعلى تظهر علامة التبويب "حبوب القهوة" وذلك عند الرغبة في إعداد المشروب باستخدام حبوب القهوة المطحونة لحظيًا.

لاحظ جيدًا

عند الرغبة في استخدام قهوة مسبقَّة الطحن، ستعثر على التفاصيل في الفقرة "<u>6.4.4</u> استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة بالحليب الباردة".

يوجد أيضًا صندوق واحد يتعلق بحجم/كمية المياه في المشروب الذي يسمح لك بالاختيار بين الأحجام (S وM وL حيثما ينطبق ذلك) ووظيفة To Go (انظر الفصل <u>To go 2.8.4")</u>. عند تحديد كمية المياه المطلوبة في المشروب في الأعلى، يتمر أيضًا تحديث تقدير لكمية المياه المطلوبة في المشروب المختار.

لاحظ جيدًا

للحصول على توازن صحيح بين الثلج والقهوة، فإنه ليس من الممكن تغيير كثافة قوام القهوة أو استخدام خيار Extra shot الذي قد يؤدي إلى عدم توازن المشروب.

- 4. بمجرد ضبط المعايير، اضغط على "Start" (بدء)، وتابع على النحو التالي:
- اختر ما إذا كنت تريد تناول مشروب "ce" (بالثلج)" أو مشروب "Extra ice (بكمية ثلج إكسترا إضافية)" في حالة المشروبات "Over ice (ثلج إضافي)" أو مشروب "Original (أصلي)" أو مشروب "Intense (مكثف)" في حالة مشروبات "Cold (مشروبات قهوة باردة)": اضغط على "←"؛
- تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخلاص وتقترح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالية.
- اسكب الكمية المحددة من مكعبات الثلج (الشكل 2<u>5</u>): اضغط على زر Brew "سكب".
- أجري الماكينة التحضير. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة).

بمجرد الانتهاء من عملية الإعداد، تسألك الماكينة عما إذا كنت تريد حفظ الإعداد الجديد أمر لا، وإذا كانت إجراءات القهوة نشطة، فإنه يطلب أيضًا تأكيد ما إذا كنت تريد حفظ الإعدادات لجميع لحظات اليوم أو للحظة الحالية فقط (في هذه الحالة اضغط على الحالة في الوقت المعروض من اليوم وقم بالتأكيد بالضغط على Yes "نعمر"). يمكن العثور على جميع المعلومات المتعلقة بإجراءات القهوة في الفقرة #58.2 خاصية "Coffee Routine".



- 1.2.4 تحديد مباشر لمشروبات القهوة الباردة Cold Brew و Over Ice)
 - ضع كوبًا تحت موزع سكب المشروبات A3.
- الغفض موزَّع السكب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان(الشكل 20): فكهذا تحصل على كريمة أفضل.
- 4. اختر ما إذا كنت تريد تناول مشروب "Ice (بالثلج)" أو مشروب "Extra ice (بكمية ثلج إكسترا إضافية)" أو مشروبات "Over ice (ثلج إضافي)" أو مشروبات "Over ice (ثلج إضافي)" أو مشروبات "Cold (أصلي)" أو مشروبات "Original (مشروبات قهوة باردة)": اضغط على "←":
- تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخلاص وتقترح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالية.
- 6. اسكب الكمية المحددة من مكعبات الثلج (الشكل 25) و اضغط على زر Brew "سكب".
- أجري الماكينة التحضير. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة).

بمجرد الانتهاء من التحضير، تصبح الماكينة جاهزة لاستخدام جديد.

لاحظ جيدًا

- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.

2.2.4 تخصيص المشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew)

- ضع فنجانًا / كوبًا تحت موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>)؛
- الفض موزع السكب بحيث تقوم بتقريبه ما أمكن إلى الفنجان (الشكل 20): بهذه الطريقة يتمر الحصول على سطح كريمي أفضل؛
- الضغط على شريط التخصيص <u>٢</u> الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل 22). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



2.4 مشروبات القهوة الباردة Cold Brew و Over Ice

تتيح لك الماكينة التي بحوزتك إعداد مجموعة واسعة من مشروبات القهوة الباردة (Cold Brew و Cold Brew): اضغط على Cold (بارد) (B3) للمشروبات الباردة و، إذا كانت الماكينة تتطلب ذلك، حدد علامة التبويب "coffee" (قهوة) في الجزء العلوي كما هو موضح فى الفقرة "2.2.3 الأرزا<u>ر الخارجية</u>".

لاحظ جيدًا

- بالنسبة لموديلات الماكينات التي لا تشتمل حزمة الملحقات الإضافية فيها على إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" (مع غطاء أبيض)، لن تكون علامات التبويب "Ooffee (القهوة)" و"MiM (الحليب)" مرئية، وستكون المشروبات الباردة المتوفرة هي فقط تلك التي تحتوي على القهوة بدون حليب.
- تستخدم المشروبات الباردة "Cold Brew (مشروبات القهوة الباردة)" تقنية "Cold Extraction Technology (استخلاص المشروبات عبر النقع البارد)"، أي طريقة الاستخلاص البطيئة التي تحتاج إلى بعض الدقائق.
- للحصوص على عملية استخلاص مثالية للمشروبات الباردة "Cold Brew (مشروبات القهوة الباردة)"، قم بإفراغ خزان المياه (AB)، ثمر اشطفه واملأه بمباه طازجة صالحة للشرب.
- عند تحضير مشروب "Cold brew (مشروب قهوة باردة)" فورًا بعد مشروب ساخن، تقترح الماكينة إجراء شطف بارد للحصول على المشروب بدرجة الحرارة الصحيحة. في هذه الحالة، قمر بعملية الشطف أو اضغط على "Skip" (تخطى) لمتابعة التحضير.

		المشروب
	Over Ice	
×	\checkmark	Espresso
×	\checkmark	Coffee
×	\checkmark	Americano
\checkmark	×	Cold Brew Pot
\checkmark	×	Cold Brew to Mix

انتبه!

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

- بمجرد التأكد من أن كمية الماء والقهوة كافية للتحضير، اضغط على "←"؛ .3
- ضع وعاءً بسعة كافية وارتفاعه أقل من 14 سمر أسفل موزع سكب المشروبات .4 (A3). اضغط على "Brew"؛
- يستمر الجهاز فى التحضير بعدد من عمليات الطحن المناسبة لعدد الأكواب .5 المراد تحضيرها، ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، توزيع القهوة).
- بعد الانتهاء من عملية السكب، وإذا ما تمر في النقطة 1 تعديل عدد الفناجين .6 المراد إعدادها و/أو كثافة قوام المشروب المراد الحصول عليها، اضغط على "نعمر" لحفظ إعدادات الضبط الجديدة أو "لا" للمحافظة على معايير التشغيل السابقة. يمكنك حفظ هذه المعايير في روتين القهوة المعتاد لديك عبر تحديد المربع المخصص لذلك.

يمكن العثور على جميع المعلومات المتعلقة بخاصية "Coffee Routine (روتين القهوة المعتادة)" في الفقرة "<u>5.8.4 خاصية "Coffee Routine"</u>. يصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام من جديد.

انتىه!

بعد تحضير دورق القهوة، اترك الماكينة لتبرد لمدة 5 دقائق قبل تحضير مشروب آخر. خطر زيادة الحرارة والتسخين المفرط.

لاحظ حبدًا

"Cancel" (إلغاء) أو "Stop" (إيقاف): اضغط إذا كنت تريد إيقاف الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيدًا

ننصح بشطف الإبريق بعد كل استخدام بماء ساخن ومنظف رقيق. وبعد ذلك اشطفه جيدا بالماء الساخن لإزالة أي بقايا المنظف. يمكن غسل إبريق القهوة في غسالة الأطباق.

انتبه!

عند تحديد القهوة المسبقة الطحن، ستتغير الشاشة وستتم إزالة إمكانية تغيير كثافة قوام القهوة لأنها تعتمد على كمية القهوة المسبقة الطحن المدخّلة (والتي يجب ألا تتجاوز في جميع الأحوال كمية 1 مكيال قهوة مستوى الحافة).

- حدد كمية المياه المطلوبة في المشروب: في الأعلى، يتم أيضًا تحديث تقدير لكمية المياه المطلوبة في المشروب المختار. اضغط على Brew" (سكب)"؛
 - ارفع غطاء A2 مقصورة الملحقات (الشكل 23)؛
- 6. تحقق من أن قُمع القهوة مُسبقة الطحن (2<u>0</u>) مدخلًا وتحقق من أنه غير مسدود؛ أضف مكيال قهوة (11) مستوي الحافة من القهوة المسبقة الطحن (الشكل 2<u>4</u>). واضغط على "OK (موافق)"؛
- 7. يستمر الجهاز في التوزيع، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، توزيع القهوة).

عقب إتمام عملية الإعداد، تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال مرة أخرى. خلافًا للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيدًا

- Cancel" (إلغاء)": اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشرويات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالى.
- بمُجرّد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "+Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop (إيقاف)".

4.1.4 إبريق القهوة

مشروب "Coffee Pot" (إبريق القهوة)" هو عبارة عن مشروب يُتذوق في وسط الصُحبة؛ إنه قام على "Coffee" (القهوة)، وهو مشروب خفيف ومتوازن، مع طبقة رقيقة من الكريمة.

نظرًا لطبيعة هذا المشروب التي تقتضي مشاركته مع الأحباء والأصدقاء، فإنه لن يتمر التعبير عن كمية الماء في المشروبات بالأحجام (S، M، L، XL) ولكن بالفناجين، وستظل الإشارة إلى كمية الماء في المشروبات متاحة على الشاشة في صندوق الفناجين. من أجل صب المشروب اعمل على النحو التالى:

- ا. اضغط على صورة المشروب المرغوب فيه مباشرةً على الصفحة الرئيسية (C) (C) أو، بدلاً من ذلك، إذا كنت تريد تحديد عدد الفناجين المراد تحضيرها و/ أو الكثافة المطلوبة، اضغط على شريط تخصيص المشروب (CB) وقمر بإجراء التحديد المطلوب؛ ثمر اضغط على Start" (ابدأ)" للانتقال إلى المرحلة التالية؛
- املأ خزان المياه (A8) حتى المستوى الأقصى MAX وحاوية حبوب القهوة (A1).

لاحظ جبدًا

- Cancel" (إلغاء): اضغَط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقًا لاحتياجات كل عميل.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالى.
- بِمُحرَّد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "+Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop (إيقاف)".
- بغرض الالتزام بكل أفضل بتميز بعض المشروبات، قد لا يكون من المتاح تعديل خياري "To Go" و"كثافة القهوة".

3.1.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة الساخنة

يمكن تحضير العديد من المشروبات باستخدام القهوة المسبقة الطحن، إذا كانت هذه الوظيفة متاحة لمشروبك المفضل، فيمكنك فهم ذلك من خلال وجود علامة التبويب "Pre-ground" (قهوة مسبقة الطحن) على شاشة التخصيص. نورد فيما يلي خطوات الحصول على مشروب القهوة الساخنة المصنوع من القهوة المسبقة الطحن:

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبّقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتَّ تتجنَّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدِّي بالطبع إلى انِّساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تتلف الماكينة.
- لا تضع أبدًا أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنَّ هذا الأمر سيؤدِّي إلى انَّساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- في حالة استخدام قهوة مسبقة الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة، ولا يمكنك أن تختار كثافة قوام المشروب من الشاشة لأن الكثافة تعتمد على كمية القهوة المطحونة الذي ستضعه أنت ولا يمكن مطلقًا أن يزيد عن كمية مكيال قهوة مستوى الحافة.
- لا يمكن تحضير المشروبات Doppio+، و2xEspresso، وCoffee Pot (إبريق القهوة) باستخدام القهوة المسبقة الطحن.
- عند إعداد قهوة **Filter style** فإنه في منتصف عملية الإعداد، عندما تطلب منك الماكينة ذلك، أدخِل مكيال قهوة مستوي الحافة من القهوة المسبقة الطحن ثمر اضغط على "Brew سكب".
 - ضع فنجانًا تحت موزع سكب المشروبات (A3)؛
- اضغط على شريط التخصيص <u>٤</u> الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل 22). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقًا للذوق؛
- حدد علامة التبويب "Pre-ground" (القهوة المسبقة الطحن) في أعلى اليمين؛





على يسار رمز المشروب، يوجد زر (i) ، عند الضغط عليه، يأخذك إلى وصف موجز للمشروب المختار، وإذا كان المشروب يتكون من عدة مكونات (على سبيل المثال القهوة والماء)، فإن شريط التخصيص يشير إلى نسب هذه المكونات.

وعلى اليمين توجد لوحة العدادات والتحكم للتخصيص الفعلي للمشروب. في الأعلى تظهر علامة التبويب "حبوب القهوة" وذلك عند الرغبة في إعداد المشروب باستخدام حبوب القهوة المطحونة لحظيًّا.

لاحظ جيدًا

الصندوق الأول الخاص بحجم / كمية الماء في المشروب يسمح بالاختيار بين الأحجام. (S, M, L, XL) والوظائف التشغيلية MY (انظر الفقرة "<u>4.8.4 خاصية "MY"</u>") ووظيفة To Go (انظر الفصل "<u>To go 2.8.4</u>"). عند تحديد كمية المياه المطلوبة في المشروب في الأعلى، يتم أيضًا تحديث تقدير لكمية المياه المطلوبة في المشروب المختار.

يمكن في الصندوق الثاني تحديد مستوى كثافة قوامر المشروب المرغوب فيها (يكون من المتاح في مشروب الإسبريشُو أيضًا في كثافة قوامر القهوة لخاصية ضبط وملائمة حبوب القهوة "Bean Adapt" في حالة إنشاء ملف حبوب القهوة "Bean Adapt" وتنشيط وظيفة "تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology").

في النهاية، فإن الخيار "ExtraShot" الذي ينص على سكب إكسترا إضافي لقهوة الإسبريشُو المركَّزة من أجل مزيد من الطاقة الإكسترا الإضافية.

 بعد الانتهاء من إعدادات الضبط، يمكن تحديد "Brew (سكب)" والماكينة تبدأ في عملية الإعداد.

5. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة). بمجرد الانتهاء من عملية الإعداد، تسألك الماكينة عما إذا كنت تريد حفظ الإعداد الجديد أم لا، وإذا كانت إجراءات القهوة نشطة، فإنه يطلب أيضًا تأكيد ما إذا كنت تريد حفظ الإعدادات لجميع لحظات اليوم أو للحظة الحالية فقط (في هذه الحالة اضغط على الحالة في الوقت المعروض من اليوم وقم بالتأكيد بالضغط على "نعم"). يمكن العثور على جميع المعلومات المتعلقة بخاصية "Coffee Routine".







1.4 مشروبات القهوة الساخنة

تتيح لك الماكينة التي بحوزتك إعداد مجموعة واسعة من مشروبات القهوة الساخنة: اضغط على Hot (ساخن) <u>(82)</u> للمشروبات الساخنة وحدد علامة التبويب "coffee" (قهوة) في الجزء العلوي كما هو موضح في الفقرة "2.2.3 الأزرار الخارجية".

هذه هي مشروبات القهوة الساخنة التي ستظهر على شاشة الماكينة التي بحوزتك (الشكل <u>19)</u>.

1.1.4 الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الساخنة

- ضع فنجانًا واحدًا أو فنجانين تحت موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>).
- الغض موزَّع السكب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان (الشكل 20): فكهذا تحصل على كريمة أفضل.
- المغط مباشرةً على الصورة التوضيحية على الصفحة الرئيسية الخاصة بالقهوة التي تريدها (مثال: Americano (قهوة أمريكية)، الشكل 21).
 - ثُجري الماكينة التحضير.

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

لاحظ جيدًا

- "Cancel" (إلغاء): اضغط إذا كنت تريد إيقاف الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- "stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالى.
- بمُجرّد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "+Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop (إيقاف)".

2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة

- ضع فنجانًا تحت موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>)؛
- الفض موزًّع السكب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان (الشكل 20): فكهذا تحصل على كريمة أفضل؛
- المغط على شريط التخصيص <u>30</u> الموجود في قاعدة المشروب المرغوب (الشكل 22). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



Primadonna Aromatic

4 المشروبات

•

•

كما هو موضح في القسم "2.3 <u>الصفحة الرئيسية والأزرار الخارجية</u>" ، فإن هذه الماكينة تقدم العديد من أنواع المشروبات المختلفة.

ستجد في الأقسام التالية من الدليل جميع المعلومات المفيدة لكيفية إعداد وسحب مشروبك وتخصيصه حسب رغباتك، وفي حالة المشروبات التي تتطلب استخدامر الحليب، فإنه ينبغي استخدام إبريق الحليب بشكل صحيح. قمنا بتقسيم المشروبات إلى 5 مجموعات:

ا بنفسيم المسروبات إلى د مجموعات.

- <u>1.4 مشروبات القهوة الساخنة</u>
- 2.4 مشروبات القهوة الباردة Cold Brew و Over Ice
 - 3.4 مشروبات بالحليب الساخن
 - <u>4.4 مشروبات بالحليب البارد</u>
 - 5.4 إمداد الماء الساخن و 6.4 وظيفة الشاي

جدول الكميات		
الكمية القابلة للبرمجة	المشروب	
20 ـ 80 مل	Espresso	
2x80-2x20 ملمر	2X Espresso	
180-60 مل	Espresso Lungo	
180-80 مل	+Doppio	
115 ـ 250 مل	Filter style	
270-100 مل	Coffee	
180-20 مل	Americano	
180-20 مل	Long Black	

انتبه!

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



3.3 الاتصال

1.3.3 التفعيل التشغيلي لتوصيل شبكة الواي-فاي

بواسطة هذه الوظيفة، يتمر تنشيط أو إلغاء تنشيط اتصال الماكينة. اتبع الخطوات التالية:

- اضغط على الرمز الموجود على الشاشة (10)؛
- 2. اضغط على العنصر للمقابل لتنشيط توصيل شبكة الواي-فاي، وجهاز التحكم عن بُعد (يمكن القيام بذلك عبر تطبيق "My Coffee Lounge" (صالة القهوة الخاصة بي) لإكمال ضبط تكوين وتهيئة الإعدادات والاتصال عبر شبكة الواي-فاي) والتحديثات التلقائية؛
- تعرض الشاشة رمز PIN الخاص بالماكينة، وهو ضروري للاتصال من التطبيق؛
- .4 اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية مع الاختيار الجديد المحفوظ في ذاكرة الماكينة.

انتبه جيدًا:

إذا كان الاتصال عن بعد مطفاً، فلن تتوفر بعض وظائف التطبيق (مثل صب المشروبات).

2.3.3 استعادة توصيل شبكة الواي-فاي

في حالة تغيير اسم أو كلمة مرور شبكة Wi-Fi أو إذا قمت بالاتصال بشبكة Wi-Fi جديدة، فمن الضروري تنفيذ إجراء إعادة الضبط على النحو المحدد أدناه:

- اضغط على الرمز (C10) الموجود على الشاشة؛
- 6. 🛛 اضغط على "Reset (إعادة ضبط وتعيين)" 🕑 ؛
- 7. اضغط على زر "OK" (موافق)" لتأكيد حذف إعدادات ضبط الشبكة وإلغاء تنشيط توصيل شبكة الواى-فاى؛
- 8. اضغط على "X" وأعد الاتصال بالتطبيق عن طريق تحديد بيانات الاعتماد الجديدة باتباع الإرشادات السابقة (الفقرة السابقة "<u>1.3.3 التفعيل التشغيلي</u> ل<u>توصيل شبكة الواي-فاي</u>".

3.3.3 تعطيل شبكة الواي-فاي

لإلغاء تنشيط توصيل شكة الواي-فاي وجهاز التحكم عن بُعد، اضغط على الزر الموجود على الشاشة 🌎 (10) ثمر 🔍 اضغط على العنص المناسب.

الرموز على الصفحة الرئيسية	المعنى
8	تمر تعطيل شبكة الواي فاي
ଚ	تمر تمكين شبكة الواي-فاي ولكن الماكينة غير مقترنة ومتصلة
6666	حالة توصيل شبكة الواي-فاي
	خطأ في توصيل شبكة الواي فاي
3	تعذر الوصول إلى سحابة التخزين

إذا كنت تريد العودة إلى القائمة الكاملة، يمكنك تحديد الزر <u>(83)</u> مرة أخرى أو الضغط على "X" في أعلى اليمين.

لمزيد من المعلومات ذات الصلة، انظر قسم "<u>4 المشروبات</u>".

A.2.2.3 ملفات التعريف الشخصية

كما هو موضح في الفقرة "<u>5.1.2.3 أيقونة ملف التعريف والخلفية</u>" ، يمكن إنشاء حتى 4 ملفات تعريفية للحصول دائمًا على طريقة عرض مخصصة حسب الرغبة للمشروبات المفضلة.

يُستخدَم هذا الزر (<u>B4)</u> للتبديل بسرعة من ملف تعريفي إلى آخر، ما عليك سوى الضغط على الزر عدة مرات حسب الضرورة لعرض الملف التعريفي المطلوب.

وكبديل لذلك، من الممكن التبديل من ملف تعريفي إلى آخر كما هو موضح في الفقرة "5.1.2.3 أيقونة ملف التعريف والخلفية".

2.2.3 الأزرار الخارجية

(U) تشغيل *ب*إيقاف

يُستخدَم زر On/Off (تشغيل/إيقاف) لتشغيل الماكينة وإيقاف تشغيلها. انظر الفقرات "1.1 التشغيل والإطفاء" الخاصة بالماكينة للحصول على مزيد من المعلومات. بعد الانتهاء من توصيل كابل توصيل التيار الكهري بشبكة التيار الكهري، وتحقق من أن مفتاح التشغيل الرئيسي (ALL) (الشكل 1) (موضوع على الجزء الخلفي من الماكينة) مضغوط عليه، اضغط على الزر (BL) الماكينة تُوقد. لايقاف تشغيلها، اضغط على هذا الزر مرة أخرى.

2.2.2.3 ساخن (٢)

من أجل تسهيل عثوَّرُك على المشروب المفضل، قمنا بتزويد هذه الماكينة ببعض الأزرار التي تعرض، مثل أزرار الفلاتر، مجموعة مختارة من المشرويات المتوفرة.

وبهذه الطريقة سيكون من الأسهل البحث عن مشروب القهوة "Long Black" وفيرة المياه أو قهوة الكابُوتشينو لوجبة الإفطار.

سيعرض لك الزر [<u>8</u>] على وجه الخصوص جميع المشروبات الساخنة التي يمكن للماكينة التي بحوزتك أن تسكبها لك. في طريقة العرض الجديدة هذه الذي تم ترشيحها، نجد علامتي تبويب جديدتين ("Offee (القهوة)" <u>111</u> و"Milk (الحليب)" (<u>118</u>) في الجزء العلوي من الشاشة، والتي، في حالة تحديدها، تقوم بتصفية قائمة المشروبات بين مشروبات القهوة والمشروبات مع الحليب المضاف.

إذا كنت تريد العودة إلى القائمة الكاملة، يمكنك تحديد الزر (<u>B2)</u> مرة أخرى أو الضغط على "X" في أعلى اليمين. لمزيد من المعلومات ذات الصلة، انظر قسم "<u>4 المشروبات</u>".

3.2.2.3 بارد

من أجل تسهيل[®]مُورك على المشروب المفضل، قمنا بتزويد هذه الماكينة ببعض الأزرار التي تعرض، مثل أزرار الفلاتر، مجموعة مختارة من المشروبات المتوفرة.

وبهذه الطريقة سيكون من الأسهل البحث عن مشروب القهوة "Cold Brew To Mix" (القهوة الباردة للمزج)" أو قهوة "Cold Cappuccino (الكابُوتشينو البارد)" لوجبة الإفطار.

سيعرض لك الزر [13] على وجه الخصوص جميع المشروبات الباردة (مشروب" Cold Brew (قهوة باردة)" أو مشروب قهوة " Over ice (قهوة بالثلج)") على الثلج يمكن للماكينة التي بحوزتك أن تسكبها لك.

في طريقة العرض الجديدة هذه الذي تم ترشيحها، نجد علامتي تبويب جديدتين ("القهوة" (C11A) و"الحليب" (C11B)) في الجزء العلوي من الشاشة، والتي، في حالة تحديدها، تقوم بتصفية قائمة المشروبات بين مشروبات القهوة والمشروبات مع الحليب المضاف.

لاحظ جيداً:

بالنسبة لموديلات الماكينات التي لا تشتمل حزمة الملحقات الإضافية التي فيها إبريق "LatteCrema Cool (كريمة الحليب البارد)" (مع غطاء أبيض)، لن تكون علامات التبويب القهوة والحليب مرئية، وستكون المشروبات الباردة المتوفرة هي فقط تلك التي تحتوى على القهوة بدون حليب.

- تعديل ملف تعريفي موجود؛
- حذف ملف تعريفي موجود.

لإضافة ملف تعريفي جديد (هذا الأمر متاح إذا لمر يتمر إنشاء 4 ملفات تعريفية بالفعل):

- اضغط على الصورة الرمزية في أعلى اليسار في الصفحة الرئيسية؛
 - اضغط على +؛
- اضغط على قلم الرصاص الموجود أسفل الصورة الرمزية المقترحة 🎢؛
- حدد لونًا من الألوان المتاحة، ثم تنقًل عبر الصور الرمزية أدناه، واضغط على اللون المختار واضغط على "←"؛
 - · اضغط على الاسمر ؛
- استخدم لوحة المفاتيح التي تظهر على الشاشة لإدخال الاسم الذي تريد استخدامه، ثم اضغط على "Done" (تم) عدة مرات و"X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لتعديل ملف شخصي موجود:

- اضغط على الصورة الرمزية فى أعلى اليسار فى الصفحة الرئيسية؛
- · اضغط على قلم الرصاص 🚀 الموجود أسفَّل الصورة الرمزية المقترحة؛
- حدد لونًا من الألوان المتاحة، ثم تنقًل عبر الصور الرمزية أدناه، واضغط على اللون المختار واضغط على "←"؛
 - اضغط على الاسمر؛
- استخدم لوحة المفاتيح التي تظهر على الشاشة لإدخال الاسمر الذي تريد استخدامه، ثم اضغط على "Done" (تم) عدة مرات و"X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لإلغاء ملف تعريفي موجود:

- اضغط على الصورة الرمزية في أعلى اليسار في الصفحة الرئيسية؛
- اضغط على القلم الرصاص 60 الموجود أسفل الملف التعريفي المراد تعديله؛
- أصغط على Delete" (إلغاء)" في أعلى الشاشة على اليمين ثم "نعم" في أسفل الشاشة على اليمين؛
- اضغط على "X" في أعلى الشاشة على اليمين حتى العودة إلى الصفحة الرئيسية.

3.1.2.3 إعدادات الضبط، والتنبيهات، ومؤشرات التشغيل

يعرض القسم الأيمن في أعلى الشاشة بعض المعلومات المفيدة للاستخدامر اليومي للماكينة التي بحوزتك بالإضافة إلى الساعة وأيقونة الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط (60):

- سيذكر الرمز 21 1⁄2 (24) أنه من الضروري البدء في تنظيف الأنابيب الداخلية لحاوية الحليب (انظر الفقرة "2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق الحليب بعد كل استخدام").
- عندما يظهر الرمز 🛞 (<u>C5)</u> على الشاشة فإنه يشير إلى أن وظيفة توفير الطاقة مفعلة <u>(ا</u>نظر الفقرة "<u>10.5 توفير الطاقة</u>").
- الرمز (۞ (110) هو أيقونة التوصيل التي تمثل حالة التوصيل (هناك مزيد من التفاصيل حول ذلك في فقرة "3.3 الاتصال"). عند الضغط على هذه الأيقونة يتم الدخول مباشرةً إلى قائمة التوصيل من أجل تفعيل/إيقاف عمل شبكة الواي-فاي، وعندها قم بتنزيل التطبيق أو قمر بإجراء العمليات الأخرى التي تجدها موضحةً في فصل التوصيل.
- يشير الرمز "<mark>-</mark>" (122) إلى إنذار تنبيهي خاص بصيانة الماكينة (إزالة الترسبات الجيرية/إزالة مرشح المياه، تنظيف الماكينة).

4.1.2.3 التوقيتات الزمنية

•

بالإضافة إلى عرض التوقيتات الزمنية (20)، وعند الضغط علي الزر المعني، فإنه يمكن تعديل المنطقة الزمنية، واليوم، والساعة، والتنسيق المعروض، بالإضافة إلى تفعيل عملية المزامنة التشغيلية لشبكة الواي-فاي (يمكن معرفة المزيد حول قدرات وقوة شبكة الواي-فاي في فصل التوصيل).

للتعديل، اضغط على (<u>C9)</u> واختر معيار التشغيل المراد تعديله، ثمر بعد ذلك اضغط على"←" للعودة إلى الشاشة السابقة و"X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

5.1.2.3 أيقونة ملف التعريف والخلفية

في الجزء العلوي من اليسار، توجد دائرة بها صورة رمزية ملونة <mark>(C1)</mark> تمثل أحد الملفات الشخصية التى تمر إنشاؤها على الماكينة التى بحوزتك.

يمكنك في هذه الماكينة إنشاء ما يصل إلى 4 ملفات تعريفية، لكل ملف منها صورة رمزية ولون مرجعي خاصين بها. اللون موجود ليس فقط في الصورة الرمزية ولكن أيضًا في خلفية الشاشة وفي الزر الخارجي (B4) وذلك كي يسمح لك دائمًا بمعرفة الملف الشخصي الذي تستخدمه. الملفات التعريفية وخاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة " (انظر الفقرة "5.8.4 خاصية "Coffee Routine") هم من الأدوات المهمة كي تستمتع بتجربة مصممة خصيصًا مع الماكينة التي بحوزتك. ستقوم الماكينة في الواقع بحفظ تفضيلات الجميع في ملفهم التعريفي وفي كل لحظة من اليوم، وذلك إذا كانت خاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة " نشطة. ستكون الماكينة إذا كانت خاصية "Coffee Routine" "روتين القهوة المعتادة " نشطة. ستكون الماكينة بهذه الطريقة قادرةً على التنبؤ بما تريد واقتراحه كخيار أول على الشاشة. اضغط على الصورة الرمزية كي يمكنك عرض جميع الملفات التعريفية التي تم إنشاؤها ومن هنا يمكنك:

- · اضغط على صورة رمزية أخرى للانتقال إلى الصفحة الرئيسية؛
 - إضافة ملف تعريفى جديد؛

2.3 الصفحة الرئيسية والأزرار الخارجية

1.2.3 مقدمة عن الصفحة الرئيسية

تمر تصميمر هذه الشاشة كي تمدك بالمعلومات التي تحتاجها في كل وقت من أوقات البوم.

إن التنقَّل بسهولة بين هذه العروض الكبيرة من المشروبات والمعلومات أمر أساسي، ولذلك قمنا بإدماج بعض الوظائف التي ستساعدك كثير في ذلك.

1.1.2.3 الانتقال بين خيارات أنواع المشروبات

عند إيقاد الماكينة، وفي منتصف الصفحة الرئيسية، ستجد أيقونات لبعض المشروبات، ومن خلال الانتقال في اتجاه أفقي سيمكنك استعراض كافة العروض الموجودة في الماكينة التى بحوزتك.

تحت أيقونة كل مشروب، ستجد شكل بيضاوي (يُسمى شريط التخصيص حسب الطلب) يتمر فيه توضيح إعدادات ضبط عملية السكب الخاصة بالمشروب المعني بذلك. سنستعرض مدلولات هذه الأيقونات بشكل أفضل فى الفصل "4 المشروبات".



Cof- الشريط العلوي (المشروبات، خاصية "Bean Adapt"، وخاصية 2.1.2.3 (fee Routine

توجد 3 أشرطة فوق أيقونة المشرويات التي تسمح بالدخول السريع إلى الوظيفة التشغيلية للماكينة أو التي توفر معلومات هامة لعمليات سكب مشروياتك.

- عند اختيار Drinks" (المشروبات)" (C11) فإن الشاشة تعرض جميع المشروبات التي يمكن للماكينة التي بحوزتك أن تقوم بسكبها. قد يكون من المفيد استخدام ذلك عند القدرة على اختيار طريقة العرض المرشحة؛ سنتعرف على ذلك في الفصل "2.2.3 الأزرار الخارجية".
- يتيح شريط "خاصية ضبط وملائمة حبوب القهوة "٢٤) "Bean Adapt" (لدخول إلى قسم خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)" حيث يتم ، عند تفعيل هذه الوظيفة (انظر الفقرة "<u>38.4 تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean</u> twast هذه الوظيفة (انظر الفقرة "<u>38.4 تقنية ضبط وموائمة الحبوب "togo</u> (أنظر Technology ")، ضبط الماكينة وفقًا لأنواع حبوب القهوة المسبقة الاختيار. عند تنشيط خاصية "Bean Adapt (ضبط وملائمة حبوب القهوة)"، سيتم عرض اسم حبوب القهوة المستخدمة و، عند الضغط على هذه الوظيفة، سيصبح من الممكن اختيار أنواع حبوب قهوة مختلفة أو إنشاء ملفات تشغيل جديدة وفقًا للأدواق المطلوبة.
- يسمح شريط "خاصية "Coffee Routine" (روتين القهوة المعتادة)" (<u>C2)</u> بمعرفة ما هي أوقات " Coffee Moment (أوقات تناول القهوة)" النشطة في هذه اللحظة. تعرف على الوظيفة "<u>5.8.4 خاصية "Coffee Routine"</u> في الفقرة المخصصة لذلك.





3.1.3 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 "<mark>-7.5 تفريغ دائرة التشغيل</mark>". في حالة عدم استخدام هذه الماكينة لبضع أيام، فقمر بإجراء الخطوات التالية:

- لإطفاء الماكينة، اضغط على الزر U (B1) لمدة 0,5 ثوان (الشكل 16).
 - قمر بإخراج وتفريغ وتنظيف خزان الماء (<u>88</u>) (الشكل <u>17</u>).
- قم بإخراج وتفريغ وتنظيف حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقِطة (6A) وحاوية رواسب ويقايا القهوة (A11) (الشكل 18)؛
 - افصل كابل توصيل التيار الكهربي من (AZ) مقبس التيار الكهربي.

لاحظ جيداً:

عند إعادة تشغيل الماكينة، املاً خزان الماء، وقبل سكب المشروب، نفذ 3 عمليات شطف على النحو الموضح في الفقرة <mark>" 5.5 الشطف</mark>".

Primadonna Aromatic



3 كيفية استخدام الماكينة

1.3 التشغيل والإطفاء

1.1.3 التشغيل

لاحظ جيداً:

في كل مرة يتمر فيها تشغيل الماكينة، فإنه من أجل الحصول على عملية سكب بدرجة حرارة مثالية للمشروب، تقومر الماكينة أوتوماتيكيًا بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.

تحقق من أن الماكينة موصولة بشبكة التيار الكهربي وأن مفتاح التشغيل الرئيسي في الوضعية الصحيحة (الشكل 1).

- لتشغيل الماكينة، اضغط على الزر (⁽) (B1) لمدة 0.5 ثوان (الشكل <u>16</u>): ستوقد الماكينة.
- عند الانتهاء من التسخين، تبدأ مرحلة الشطف بالماء الساخن الخارج من موزع المشروبات 43 وبهذه الطريقة، وعلاوة على تسخين سخان المياه تبدأ الماكينة في تمرير الماء الساخن في الأنابيب الداخلية حتى تسخن هي أيضًا.

2.1.3 إطفاء الماكينة

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

- 1. لإطفاء الماكينة، اضغط على الزر 🔱 (B1) لمدة 0,5 ثوان (الشكل 16).
- إذا تمر تزويد الماكينة بهذه الوظيفة، فإنها تنفذ الشطف من موزع المشروبات A3 مع الماء الساخن ثمر تنطفئ (تصبح فى وضع الاستعداد).

انتبه!

- لا تقم مطلقًا بفصل قابس التيار الخاص بالماكينة عندما تكون الماكينة موقدة.
 - لا تضغط مُطلقاً على القاطع العامر عندما يكون الجهاز موقداً.

لاحظ جيداً:

- عند كل مرة تنطفئ فيها الماكينة فإنه تُجرى عملية شطف بشكل تلقائي في حالة قيامها بإعداد فنجان قهوة.
- في حالة عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.





- 23. من أجل تنشيط المرشح، قمر بتمرير ماء صنبور في فتحة المرشح المركزية حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (الشكل 11). اضغط على "←" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
- 24. أخرج خزان الماء (A8) من الماكينة واملأه بماء جديد صالح للشرب؛ أزل غطاء خزان الماء واغمر المرشح في خزان الماء، ثمر اضغط على منتصف المرشح 2-3 مرات للسماح بخروج فقاعات الهواء (الشكل 11). اضغط على "←" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
- 25. ادخل المرشح في مكانه المُناسب (الشكل 12) ثمر اضغط عليه بالكامل. أعد غلق الخزان بالغطاء. اضغط على "←" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
 - 26. أعِد إدخال خزّان الماء (الشكل <u>13</u>).
- 27. ضع حاوية لا تقل سعتها الاستيعابية عن 0,5 لتر تحت موزع سكب الماء لعمليات الصيانة/التنظيف (D2) (الشكل 14) ثمر اضغط على "OK (موافق)" لتنشيط المرشح.
- 28. تسكب الماكينة الماء الساخن (الشكل 1<u>5</u>) وتتوقف عملية السكب أوتوماتيكيًا.
- 29. الآن، أصبح المرشح نشطًا. اضغط على "←" من أجل الانتقال إلى الخطوة التالية.
- 30. قم بإزالة موزع سكب ماء عمليات الصيانة/التنظيف (D2) ثمر ضعه في مكانه الصحيح المحدد له (إذا كان موجودًا) أو احتفظ به. سيكون من المفيد اتباع بعض عمليات صيانة الماكينة.
 - . اضغط على "OK (موافق)" من أجل الانتقال إلى المرحلة التالية.

لاحظ جيداً:

في حالة عدمر تركيب وتثبيت المرشح في إجراء تشغيل الماكينة لأول مرة، فادخل في قائمة إعدادات الضبط، "صيانة المرشح" واتبع الإجراء المقرر.

5.2 مقدمة إلى طريقة عمل وتشغيل وظائف الماكينة

بعد الانتهاء من الجزء الفي الخاص ببدء التشغيل، فإن الماكينة PrimaDonna Aromatic ستقودك من أجل إنشاء ملفات تعريف المستخدمين ومن أجل اكتشاف الوظائف التشغيلية الأساسية للماكينة:

- .32 اضغط على Start "بدء" وشاهد الشاشة؛
- 33. اضغط على أي ملف تعريف مرغوب فيه لتشخيص الأيقونة والاسم من خلال الزر (<u>1</u>) ؛
 - 34. اضغط على 🥢 لتشخيص الأيقونة؛
 - 35. اضغط على المربع "Profile 1 (ملف التعريف 1)" لتشخيص الاسم.
 - 36. اضغط Done" (تمر)" لحفظ التعديلات.
 - 37. اضغط على "←": تمر إنشاء ملفات التعريف.
 - 38. اضغط على "←": الماكينة جاهزة لعرض فيديو تمهيدي قصير
 - 39. اضغط على "Start" (بدء) وشاهد الشاشة.
 - 40. ستوضح الماكينة الوظائف التشغيلية الأساسية.

بعد الانتهاء من العرض التقديمي، اضغط على "Ok (موافق)" لعرض الشاشات الأخرى عبر التمرير والانتقال بالسهمر "←". بعد بضعة ثمر بعد ذلك اضغط على "Start" (بدء): تكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

لاحظ جيداً:

عند استعمال الماكينة لأول مرة، لابد من سكب بعض فناجين القهوة قبل أن تحصُل منها على نتائج مُرضية في الفنجان.

- اغمس شريط الاختبار تمامًا في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
- 17. اخرج شريط الاختبار بعد ذلك من الماء ثمر هؤَّه قليلاً. اضغط على "←". بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مريّعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربَّع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.
 - 3.2 ضبط درجة عُسر الماء
- 18. اضغط على المستوى المقابل لمستوى العُسر المكتَشف في النقطة السابقة كما هو محدد في الجدول التالى:



19. اضغط لمرتين اثنتين على "←" للانتقال إلى المرحلة التالية.

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

لاحظ جيداً:

يمكن تغيير مستوى عُسر الماء في أي وقت من قائمة إعدادات الضبط (انظر الفقرة 14.5<u>- عس الماء</u>").

4.2 تركيب مرشح المياه

للمحافظة على ثبات الأداء التشغيلي لاستخدام الماكينة مع مرور الوقت ننصحك باستخدام مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء De'Longhi (Da). اتبع الخطوات التالية لتركيب المرشح على الفور، وإلا اضغط على Later in the day "في وقت لاحق" لتأجيل التركيب:

- 21. أزل المرشح من العبوة واضغط على "OK (موافق)".
- 22. قم بلف الجدول الزمني حتى يتم عرض الشهرين القريبين (الشكل 9): اضغط على "≁" للبدء في الخطوة التالية.

انتبه جيدًا:

يصل عمر المرشح لشهرين تقريبًا إن تمر استخدام الماكينة بشكل عادي؛ وعلى العكس إن ظلت الماكينة غير مستخدمة مع المرشح مركب، فإن عمره المُرشح يصبح 3 أسابيع بحد أقصى.









- أخرج موزّع سكب الماء من علبة الملحقات التشغيلية لإجراء عمليات الصيانة/ التنظيف (D2) (الشكل 2).
- 9. ادفع منفذ التوصيل (<u>A5</u>) نحو الأعلى ثمر أدخِل موزع سكب الماء لإجراء عمليات الصيانة/التنظيف (<u>D2</u>) بموصل إبريق الحليب/موزع سكب الماء (الشكل <u>۵</u>).
 - 10. املأ حاوية حبوب القهوة (<u>A1)</u> (الشكل ∑)، ثمر أكد ذلك بالضغط على "←".











- . ضع حاوية الحد الأدن لقدرتها الاستيعابية 0,4 لتر تحت موزعات السكب (الشكل <u>8</u>).
- 12. اضغط على "ves" "نعمر" لسكب مياه عملية الشطف. يتوقف التوزيع تلقائيا.
- تبدأ الماكينة في عملية التسخين التي تنتهي بسكب الماء الساخن من موزع سكب المشروبات (<u>A3</u>).
- 14. اضغط "←" للانتقال إلى الخطوة التالية.

لاحظ جيداً:

في البداية، تكون دائرة الماء فارغة، لذلك يمكن أن تحدث الماكينة ضجيجا عاليًا: ستتلاشي الضوضاء مع تعيئة الدائرة.

2.2 التحقق من درجة عُسر الماء

تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بعد فترة تشغيل محدَّدة مسبقاً والتي تعتمد على مستوى عُسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدَم في المناطق المختلفة، مع ضبط وتيرة القيام بعملية إزالة الترشُّبات الجيرية. لهذا ننصح بضبط القيمة الصحيحة فوراً: ترشدك الماكينة خطوة بخطوة. تابع العمل كما هو موضح فيما يلي:

15. أخرج شريط الاختبار (1∑) من علبته التي تأتي مع الماكينة "Total hardness test (اختبار درجة العُسر كلية)" الموجود في علبة الملحقات الإضافية. اضغط على "≯".

Primadonna Aromatic

2 استخدام الماكينة للمرة الأولى

1.2 عملية التوصيل الأولى

لاحظ جيداً:

عند الاستخدام الأول، اشطف جميع الملحقات القابلة للفك بالماء الساخن (إبريق الحليب، وخزان الماء،... إلخ) المخصصة لملامسة الماء أو الحليب. نوصى بغسل إبريق الحليب في غسالة الأطباق.



 قم بتوصيل كابل توصيل التيار الكهري بشبكة التيار الكهري، وتحقق من أن قاطع التيار (<u>A11</u>) موضوع على الجزء الخلفي من الجهاز مضغوط عليه (الشكل 1).

ستوقد الماكينة وستوجهك إلى ضبط إعداداتها وفقًا لاحتياجاتك: اتبع الإرشادات والتوجيهات التي تظهر على الشاشة وبعدها ستكون Primadonna Aromatic جاهزة للاستخدام!

إليك ما هو ضروري لتشغيل هذه الماكينة:	÷.
	ماء عذب ونظيف صالح للشرب
	موزع سكب الماء لعمليات الصيانة/التنظيف
	حبوب القهوة المفضلة إليك
	حاوية (تحقق من أن سعتها الاستيعابية 0,4 لتر على الأقل)
	اختبار عسر الماء (ستجدها في علبة الملحقات)
	مرشح تیسیر الماء

2				
What	language s	hould we speak ir	1?	
	English	Русский		Nederlands
	Deutsch	Polski		Español
	Italiano	Čeština		Portugués
	Français	June Slovenský		Ελληνικά
				ᆘᅲ
				h ,
				\cup

- على الشاشة، انتقل بين الصفحات (الشكل 2) حتى عرض لغتك، ثمر اختر بعد ذلك علم اللغة المناسب؛
 - 3. اضغط على "←" للانتقال إلى الخطوة التالية.
 - 4. اضبط الساعة عبر تحديد المنطقة الزمنية ثمر اضغط على "←".
- 5. اضبط اليوم، والساعة، والدقائق، والتنسيق وذلك بالانتقال بشكل رأسي: صباحًا، أو مساءً، أو تنسيق 24ساعة. اضغط على "←".
 - أخرج خزّان الماء (<u>A8)</u> (الشكل <u>3</u>).
- 7. املأه الخزان بماء عذب ونظيف، وقابل للشُرب حتى مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 4) ثمر أعد إدخال خزان المياه فى مكانه فى الماكينة.

4.1 وصف إبريق الحليب



- E1. مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (Clean)
 - E2. غطاء إبريق الحليب
- لسكب كريمة الحليب) (قابلة Latte Crema . موزع Latte Crema للضبط من حيث الارتفاع)
- .E4 وصلة تطويل موزع سكب الحليب (فقط على "Latte كريمة الحليب الساخن)")
 - .E5 موصل-وليجة إبريق الحليب (قابل للإزالة من أجل التنظيف)
 - E6. أنبوب شفط الحليب
 - E7. وعاء الحليب



*ملحقات مختلفة حسب النوع والعدد، وحسب الموديلات

داخل مقصورة الملحقات للماكينة <u>A2</u>

- D1. مكيال القهوة المسبقة الطحن/الفرشاة
- D2. موزّع سكب الماء لعمليات الصيانة/التنظيف (احفظ موزع السكب بعد كل استعمال)
 - مع القهوة مسبقة الطحن قابل للإزالة . داخل علبة الملحقات
 - D4. حوض للثلج
 - D5 الشريط التفاعلي "Water Hardness Test" (اختبار عُسر الماء)
 - D6. مزيل الترسبات الجيرية
 - D7. حاويات الحليب
 - D8. مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء

2.1 وصف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل، والصفحة الرئيسية





.C1 ملف التعريف المختار (زر موقد في قائمة ملفات التعريف)

- Coffee Routine خاصية
- "Bean Adapt Technology" .C3
- C4. مؤشر تنبيه ضوئي لتنظيف إبريق الحليب (Clean)
 - **.C5.** مؤشر توفير الطاقة
 - C6. قائمة إعدادات الضبط
 - **.C7** تحديد مباشر للمشروب

- **.C8.** شريط تخصيص المشروب حسب الطلب **.C9.** زر ضبط اليو*م*/الساعة
 - C10. زر موقد لطريقة التوصيل
 - **C11.** زر تحديد المشروبات
 - C11A زر القهوة
 - زر الحليب **C11B**
 - C12. مؤشر إنذارات صيانة الماكينة



A23. فوهة الموزع السفلى لسكب القهوة

Primadonna Aromatic

1 وصف المنتجات

1.1 وصف الماكينة



- A1. حاوية لحبوب القهوة مع غطاء وحشوة إحكام غلق
- A2. غطاء حامل الملحقات / مقصورة القهوة المسبقة الطحن
- A3. موزع سكب المشروبات (قابل للضبط من حيث الارتفاع)
 - A4. زر لفك غطاء موزع سكب المشروبات
 - A5. منفذ لموصل إبريق الحليب/موزع سكب الماء للصيانة
 - A6. وعاء تجميع القطرات
 - A7. كابل توصيل التيَّار الكهربي
 - A8. خزان الماء مع الغطاء
 - A9. لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل
 - A10. رف حامل الفناجين
 - A11. المفتاح العامر

78	6.6 التنظيف الشامل للماكينة	
78	1.6.6 التنظيف الشامل للماكينة	
80	2.6.6 تنظيف ناقع المشروبات القابل للإزالة	
82	3.6.6 التخلص من الترسبات الجيرية	
84	4.6.6 إدارة مرشح المياه	
84	1.4.6.6 تركيب مرشح المياه	
85	2.4.6.6 استبدال مرشح المياه	
87	الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه	7
87	1.7 رسائل تنبيه خاصة بخزان المياه، حاوية رواسب وبقايا القهوة	
89	2.7 رسائل تنبيه خاصة بمرشح المياه	
89	3.7 رسائل تنبيه خاصة بحبوب القهوة والقهوة المسبقة الطحن	
91	4.7 رسائل تنبيه خاصة بدوارق الحليب	
94	5.7 رسائل التنبيه والتحذير	
97	6.7 رسائل تنبيه خاصة بعمليات التنظيف وإزالة الترسبات الجيرية	
99	7.7 رسائل عامة أو رسائل درجة الحرارة	
100	الأسئلة الشائعة	8
104	البيانات الفنية	9

60	5.5 الشطف
61	6.5 تنظيف إبريق الحليب
61	7.5 - تفريغ دائرة التشغيل
61	8.5 الإطفاء الذاتي
62	9.5 إشارة التنبيه الصوتية
62	10.5 توفير الطاقة
62	11.5 اللغات
63	12.5 درجة حرارة القهوة
63	13.5 ضبط مطحنة القهوة
64	14.5 عس الماء
65	15.5 قيم الضبط الافتراضية للمصنع
65	16.5 الدعم (رمز الاستجابة السريعة QR)
65	17.5 اقتراحات إبريق الحليب
66	18.5 وصفات إبداعية
66	19.5 الإحصائيات
66	20.5 مزيد من المعلومات
67	6 التنظيف والصيانة
67	1.6 تنظيف المكونات القابلة للإزالة
67	1.1.6 طُرق التنظيف
68	2.6 مكونات يمكن غسلها في غسالة الأطباق
68	1.2.6 تنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة
68	2.2.6 للتنظيف شبكة الحوض وحوض لتجميع قطرات القهوة والمياه المتساقطة
70	3.2.6 تنظيف دوارق الحليب
70	<i>1.3.2.6</i> تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام
71	2.3.2.6 التنظيف الكامل لدورق الحليب
72	4.2.6 تنظيف قُمع القهوة
73	5.2.6 تنظيف فوهات موزع سكب المشروبات
74	3.6 المكونات والأجزاء التي تُغسل بالنقع
74	1.3.6 تنظيف صينية حامل الفناجين
75	2.3.6 تنظيف حامل حاوية رواسب وبقايا القهوة
75	3.3.6 تنظيف موزع سكب الماء لعميات الصيانة
75	4.3.6 التنظيف بعد كل استخدام لكوب السفر "travel mug De′Longhi" (يُباع منفصلًا)
76	4.6 مكونات تُغسل بالماء الجاري
76	1.4.6 تنظيف خزان الماء مع الغطاء
77	5.6 تنظيف الهيكل الرئيسي للماكينة
77	1.5.6 تنظيف المكونات الداخلية للماكينة
77	2.5.6 لتنظيف لمحة التحكم ومفاتيح التشغيل

24	2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة	ŧ.
26	3.1.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة الساخنة	F
27	4.1.4 إبريق القهوة	e de la companya de l
29	مشروبات القهوة الباردة Cold Brew و Over Ice	2.4
30	.1.2 تحديد مباشر لمشروبات القهوة الباردة Cold Brew و Over Ice)	ł.
30	2.2.4 تخصيص المشروبات القهوة الباردة (Cold Brew و Over Ice)	F
	3.2.4 استخدام القهوة المطحونة في مشروبات القهوة الباردة	ŧ.
32	(مشروبات "Over ice (ثلج إضَّافي)" فقط)	
33	4.2.4 إبريق القهوة الباردة	÷.
35	مشروبات بالحليب الساخن	3.4
35	1.3.4 ما نوع الحليب الذي ينبغى استخدامه في إبريق "Latte Crema Hot"؟	ŧ.
36	2.3.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte Crema Hot"	F
36	3.3.4 صبط رغوة إبريق "Latte Crema Hot"	F
37	4.3.4 التحديد المباشر للمشروبات بالحليب الساخن	ŧ.
38	5.3.4 تخصيص مشروبات الحليب الساخن	e in the second s
40	6.3.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة بالحليب الساخن	·
42	مشروبات بالحليب البارد	4.4
42	1.4.4 ما نوع الحليب الذي ينبغي استخدامه في إبريق "Latte Crema Cool"؟	F. C.
43	2.4.4 إعداد وتوصيل إبريق "Latte Crema Cool"	F
44	3.4.4 ضبط رغوة إبريق "Latte Crema Cool"	F
44	4.4.4 التحديد المباشر للمشروبات بالحليب البارد	e in the second s
45	5.4.4 تخصيص مشروبات الحليب البارد	÷.
47	6.4.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة بالحليب الباردة	ł.
48	مداد الماء الساخن	5.4
49	وظيفة الشاي	6.4
50	تصائح لإعداد القهوة المفضلة	7.4
51	لوظائف الإضافية	8.4
51	Extra shot 1.8.4	÷.
52	To go 2.8.4	r
55	3.8.4 تقنية ضبط وموائمة الحبوب "Bean Adapt Technology"	r -
56	4.8.4 خاصية "My"	r -
58	5.8.4 خاصية "Coffee Routine"	k.
59	والضبط	5 إعدادات
59	ييفية التنقل في الإعدادات	1.5
59	زالة الترسبات الجيرية	2.5
59	مرشح الماء	3.5
60	تنظيف الماكينة	4.5

Primadonna Aromatic

	ملخص المحتويات			
6	c	المنتجاه	وصف	1
6	لماكينة	وصف ا	1.1	
8	وحة التحكم ومفاتيح التشغيل، والصفحة الرئيسية	وصف ل	2.1	
9	لملحقات*	وصف ا	3.1	
10	بريق الحليب	وصف إ	4.1	
11	كينة للمرة الأولى	دام الما	استخد	2
11	لتوصيل الأولى	عملية ا	1.2	
12	من درجة عُسر الماء	التحقق	2.2	
13	رجة عُسر الماء	ضبط د	3.2	
13	مرشح المياه	ترکیب د	4.2	
14	إلى طريقة عمل وتشغيل وظائف الماكينة	مقدمة	5.2	
15	ر الماكينة	استخداه	كيفية	3
15	ل والإطفاء	التشغير	1.3	
15	التشغيل	1.1.3		
15	إطفاء الماكينة	2.1.3		
16	إطفاء الماكينة لفترات طويلة	3.1.3		
17	ة الرئيسية والأزرار الخارجية	الصفحا	2.3	
17	مقدمة عن الصفحة الرئيسية	1.2.3		
17	1.1.2.3 الانتقال بين خبارات أنواع المشروبات			
17	2.1.2.3 الشريط العلوى (المشروبات، خاصية "Bean Adapt"، وخاصية Coffee Routine"			
18	3.1.2.3 إعدادات الضبط، والتنبيهات، ومؤشرات التشغيل			
18	4.1.2.3 التوقيتات الزمنية			
18	5.1.2.3 أيقونة ملف التعريف والخلفية			
20	الأزرار الخارجية	2.2.3		
20	1.2.2.3 تشغيل/إيقاف			
20	2.2.2.3 ساخن			
20	3.2.2.3 بارد			
21	4.2.2.3 ملفات التعريف الشخصية			
22		الاتصال	3.3	
22	التفعيل التشغيلي لتوصيل شبكة الواي-فاي	1.3.3		
22	استعادة توصيل شبكة الواي-فاي	2.3.3		
22	تعطيل شبكة الواي-فاي	3.3.3		
23		وبات	المشر	4
24	ت القهوة الساخنة	مشروباد	1.4	-
24	الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الساخنة	1.1.4		



PRIMADONNA — AROMATIC —

إرشادات الاستخدام

