

---

EC9555

# La Specialista

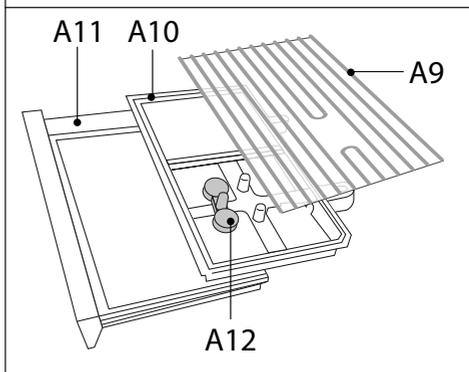
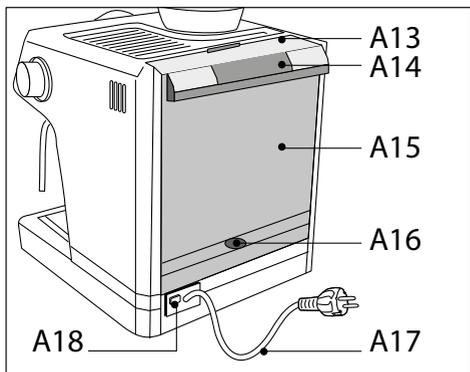
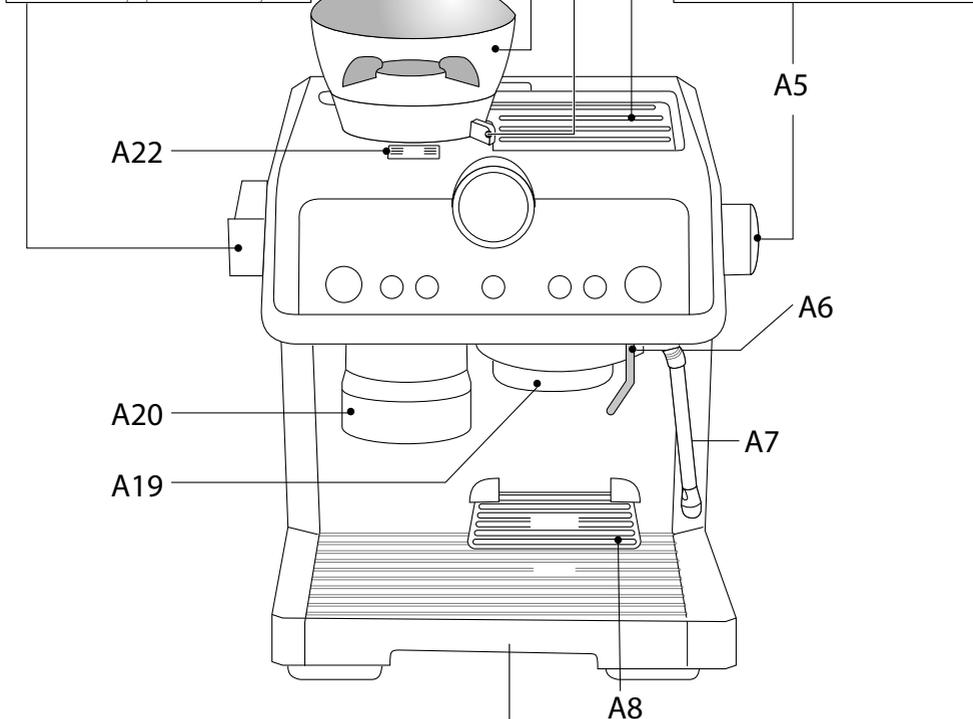
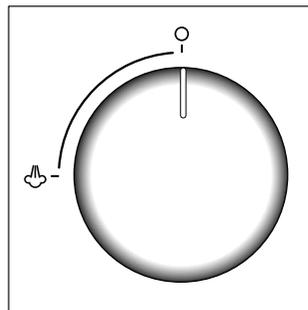
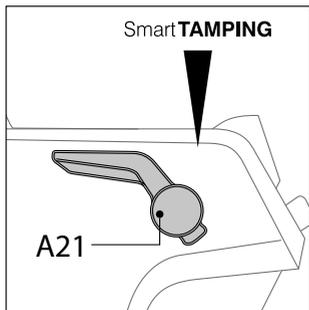
OPERA

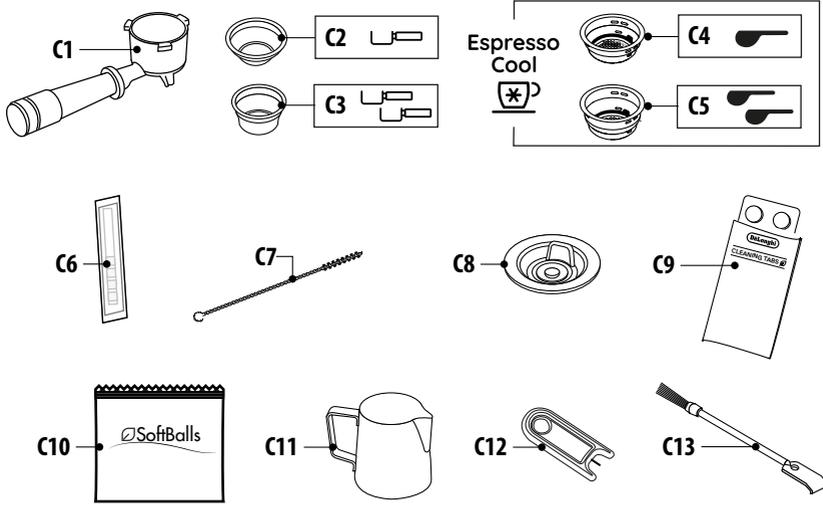
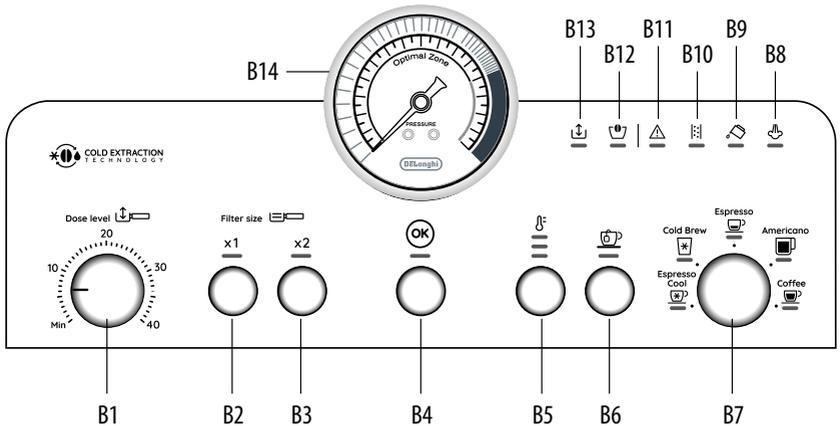
ماكينة إعداد القهوة  
إرشادات الاستخدام

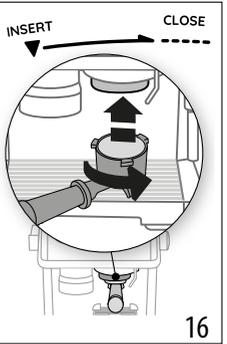
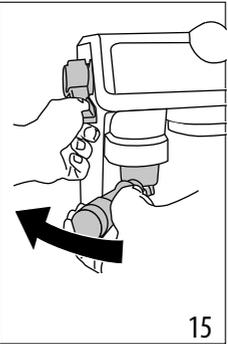
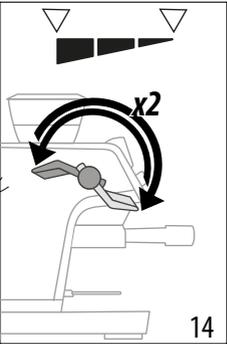
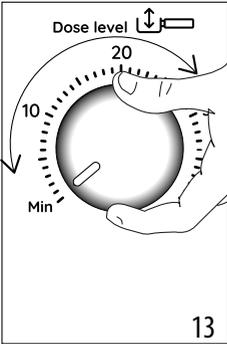
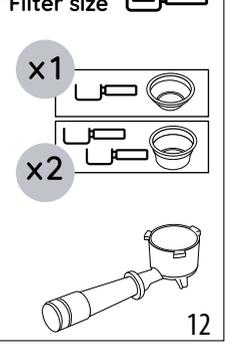
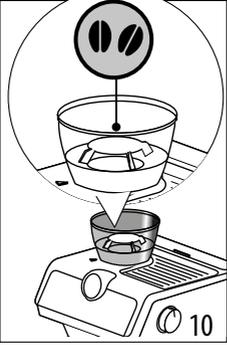
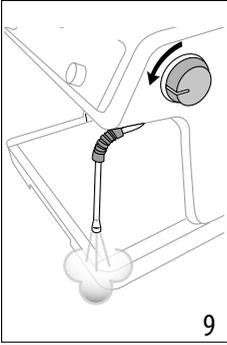
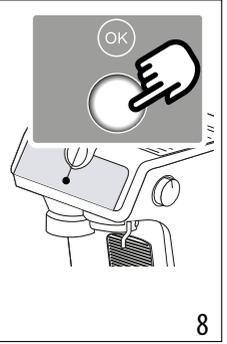
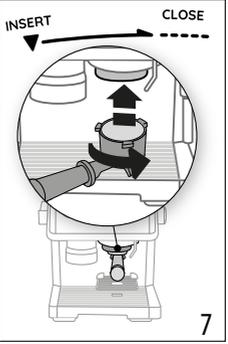
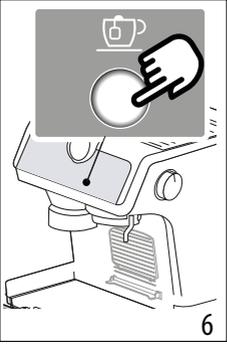
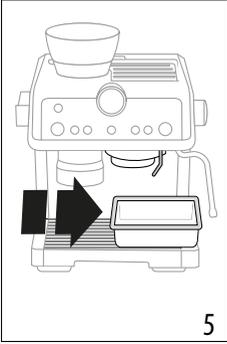
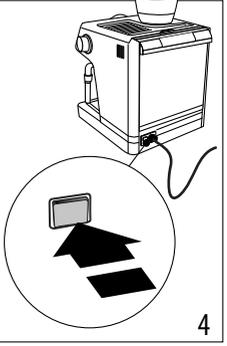
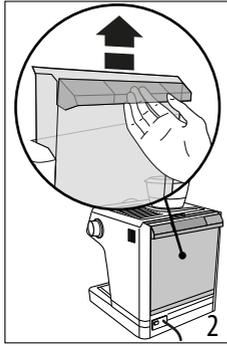
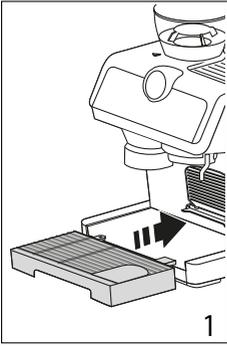


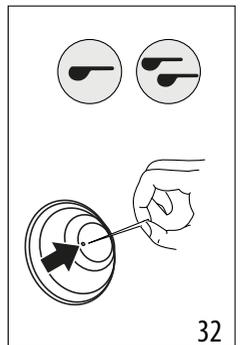
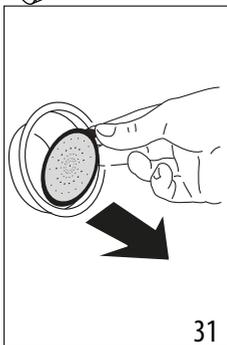
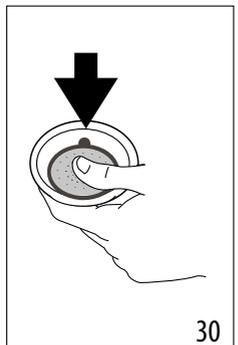
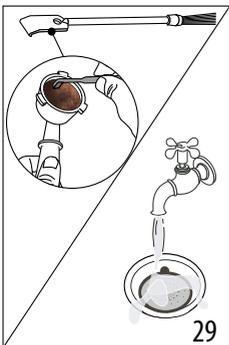
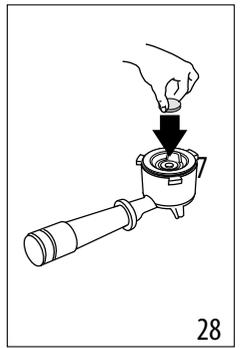
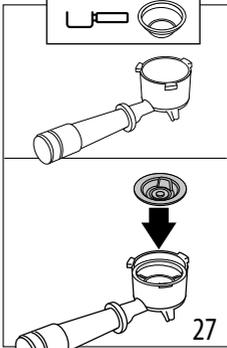
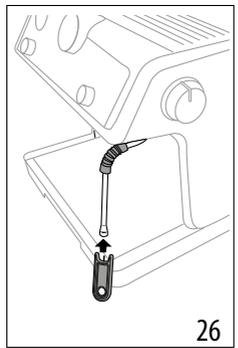
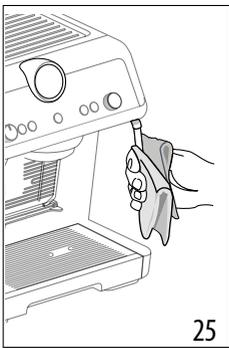
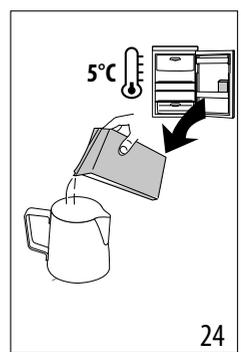
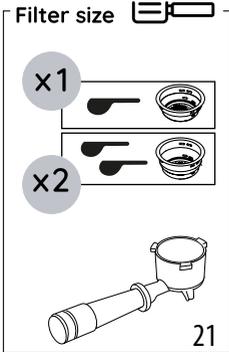
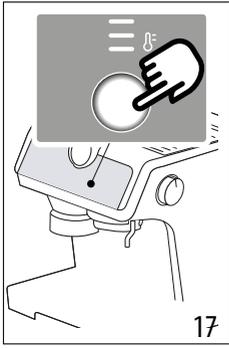
---

**DeLonghi**









قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

## 1. الوصف

### 1.1 وصف الجهاز - A

- A1. غطاء وعاء الحبوب
- A2. وعاء الحبوب
- A3. مفتاح اختيار درجة الطحن (من الناعم إلى الخشن)
- A4. حامل فناجين القهوة
- A5. مقبض البخار
- A6. موزع الماء الساخن
- A7. أنبوب البخار
- A8. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A9. شبكة حمل الكؤاب أو المِج
- A10. شبكة الحوض
- A11. وعاء تجميع القطرات
- A12. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A13. غطاء خزّان الماء

A14. مقبض استخراج خزان الماء

A15. خزان الماء

A16. موضع مرشح تنقية الماء

A17. كابل التغذية بالتيار الكهربائي

A18. المفتاح الرئيسي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")

A19. موزّع سكب القهوة

A20. مخرج مطحنة البن (Tamping station)

A21. ذراع الضغط

A22. نافذة الوصول إلى منزلق مطحنة البن

### 2.1 وصف لوحة التحكم - B

- B1. مقبض ضبط كمية البن المطحون
- B2. المفتاح "X1": من أجل استخدام المرشح 1 للقهوة
- B3. الزر "X2": لاستخدام المرشح 2 للقهوة
- B4. المفتاح "OK": لصب المشروب/للتأكيد/لتشغيل الماكينة بعد وضع الاستعداد
- اللون الأبيض: صب المشروبات الساخنة
- اللون الأزرق: صب المشروبات الباردة
- B5. زر "درجة حرارة القهوة"
- B6. مفتاح "صب الماء الساخن"
- B7. مقبض اختيار المشروبات:

Espresso Cool

• القهوة الباردة

• Espresso

• قهوة أمريكية

• Coffee

B8. مؤشّر "صب البخار"

B9. مؤشّر "عدم وجود الماء"

B10. مؤشّر "إزالة الترسبات الجيرية"

B11. اللون البرتقالي: نظافة صنبور القهوة

اللون الأحمر: إنذار عام

B12. مؤشّر "وعاء حبوب البن"

B13. مؤشّر "عدم الانسداد"

B14. مقياس الضغط

### 3.1 وصف الملحقات التشغيلية - C

C1. كأس حامل المرشّح

C2. مرشح 1 فنجان

C3. مرشح 2 فنجان

مرشحات مخصصة لـ Espresso Cool  :

C4. مرشح 1 فنجان

C5. مرشح 2 فنجان

C6. شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)

C7. منظف الأنابيب

C8. ملحق تنظيف موزّع سكب القهوة

C9. أقراص التنظيف: أقراص لتنظيف صنبور القهوة

C10. Softballs

C11. حاوية الحليب

C12. إبرة تنظيف لذراع البخار

### 4.1 الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز

وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

للحصول على مزيد من المعلومات، انتقل إلى [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

## ECO MULTICLEAN

المنظف

الرمز الشريطي:

8004399333307

## ECODECALK

مزيل الترسبات الجيرية

### 2. إعداد الماكينة

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

1. أدخل صينية تجميع القطرات (A11) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A9) وشبكة الحوض (A10) (الشكل 1)؛
2. أزل خزان الماء (A15) (الشكل 2) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه على عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 3).
3. ثم أعد إدخال الخزان.

تنبيه: لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزّان أو بدون وجود خزان.

**لاحظ جيداً:** يُصحّح بتخصيص عسر الماء في أسرع وقت ممكن باتباع الإجراء الموصوف في الفصل «7. قائمة إعدادات الضغط».

### 3. تشغيل الجهاز لأول مرة

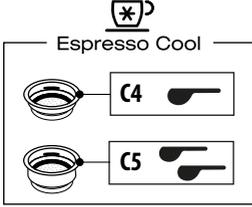
1. أدخل القابس في المقبس. اضغط على المفتاح الرئيسي (A18) (الشكل 4).
2. ضع تحت صنبور الماء الساخن (بجانب صنبور القهوة (A19)) وعاءً لا تقل سعته عن 100 مل (الشكل 5)؛
3. اضغط على المفتاح  المقابل للمؤشّر (الشكل 6)؛ يبدأ الصب وينقطع أوتوماتيكياً. قم بإفراغ الحاوية.

**لاحظ جيداً:** يوصى بدرجة طحن بين 5 و 11 لمعظم أنواع البن. نتيجة الطحن مع اختيار من بين 1 و 4، تكون ناعمة جداً، لا يجب استخدامها إلا مع بن خاص جداً (محمص خفيف).

3. أدخل أحد مرشحات القهوة (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 12).

**لاحظ جيداً:**

من أجل تحضير **Espresso Cool**، استخدم المرشحات المخصصة لهذا المشروب (انظر الفقرة «5.4 المرحلة 3 - سكب Espresso Cool»).



4. اضبط مقبض تحديد الكمية (B1) بدءاً من وضعية الحد الأدنى (الشكل 13).

يرجى العودة إلى الفقرة «اضبط كمية البن المطحون في المرشح» للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية.

5. قم بتثبيت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A20) عن طريق محاذاته بالكتابة INSERT (إدخال): ثم أدر الكأس تجاه اليمين.

6. في حالة استخدام مرشح من أجل 1 فنجان (C2) أو (C4)، اضغط على المفتاح X1 (B2). في حالة استخدام مرشح من أجل 2 فنجان (C3) أو (C5)، اضغط على المفتاح X2 (B3): يحدد هذا الاختيار أيضاً الكمية المصوبة من إسبريسو. يبدأ الطحن ويتوقف تلقائياً.

قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:

4. قم بتعشيق كأس حامل المرشح (C1) كاملاً بالمرشح في الماكينة: للتعشيق الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كأس حامل المرشح مع كلمة "INSERT" "إدخال" (الشكل 7) وأدر المقبض إلى اليمين، حتى محاذاة مع الموضع "CLOSE" "غلق!"؛

5. ضح حاوية تحت كأس حامل المرشح وأبواب صب البخار (A7)؛

6. اضغط على المفتاح OK (B4) (شكل 8): سيبدأ التوزيع؛

7. عقب الانتهاء من التوزيع، أدر مقبض البخار (A5) (الشكل 9) و قم بتوزيع البخار لبضع ثوان بحيث تشطف دائرة البخار: للحصول على عملية توزيع مثالية لبضع ثوان يكرر هذه العملية 3 أو 4 مرات.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

**لاحظ جيداً:** تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضاً في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام الأول من الضروري إعداد 4-5 فناجين من القهوة قبل أن تبدأ الماكينة في إعطاء نتيجة مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لجرعة البن المطحون في المرشح (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة 1.4 المرحلة 1 - الطحن).  
تابع كما هو موضح في الفصل «الكمية المثالية».

#### 4. قم بإعداد القهوة

##### شطف المرشح وحامل المرشح

من أجل ضمان التنظيف والحرارة الصحيحة في دائرة القهوة بأكملها:

- قبل تحضير الجرعة «1.4 المرحلة 1 - الطحن» و «2.4 المرحلة 2 - الكبس»، قم بتعشيق حامل المرشح بصبور القهوة (الشكل 7)؛
- اضغط على المفتاح OK (B4): يقوم الجهاز بصب الماء الساخن أو البارد، وفقاً للمشروب المختار.
- لاحقاً، من أجل ضمان نتيجة مثالية في الفنجان، جفّف المرشح وحامل المرشح بقطعة قماش قبل تحضير الجرعة.

##### شطف الكوب أو الفنجان

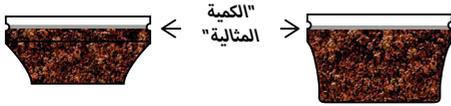
في حالة تحضير مشروب ساخن، ومن أجل ضمان درجة الحرارة المثالية للقهوة:

- ضع الكوب/الفنجان تحت صنوبر الماء الساخن (A6)؛
- نفذ الشطف بالضغط على المفتاح (B6)؛
- اقطع الصب بالضغط مجدداً على المفتاح (B6)؛
- لاحقاً، من أجل ضمان النتيجة المثالية في الفنجان، أفرغ وجفف الكوب/الفنجان قبل تحضير الجرعة.

#### 1.4 المرحلة 1 - الطحن

- اسكب حبوب القهوة في حاوية الحبوب (A2) (الشكل 10). يُنصح بسكب فقط حبوب القهوة الضرورية لعملية الإعداد؛ بهذه الطريقة ستحصل دائماً على قهوة طازجة؛
- بشكل عام، يحتاج التحميص الداكن إلى طحن أكثر خشونة، بينما يحتاج التحميص الفاتح إلى طحن ناعم. عند استخدام حبوب القهوة لأول مرة، ابدأ بإعداد الشركة المصنعة 9 (الشكل 11) وتأكد من حصولك على الجرعة الصحيحة (انظر "الكمية المثالية"). قم بإعداد قهوة الإسبريسو، واعتماداً على النتيجة، استعد لتكييفها. تتطلب القهوة المستخلصة بشكل جيد (الموزعة ببطء شديد) طحناً أكثر خشونة. تتطلب القهوة المستخلصة بشكل سيئ (توزيع سريع جداً) طحناً ناعماً.

## اضبط كمية البن المطحون في المرشح



تتوافق الجرعة المثالية مع الخط البارز؛

- تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يصبح من الضروري ضبط المقبض (B1) لأكثر من مرة قبل الوصول إلى الكمية المثالية.
- إذا كانت القهوة مستخرجة بشكل ثقيل أو خفيف وكانت الجرعة ضمن الجرعة المثالية، اضبط درجة الطحن لجعلها أكثر نعومة أو أكثر خشونة (انظر «4. قمر بإعداد القهوة»). إذا كانت القهوة فوق مستوى السحب (عملية السكب تتم ببطء مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر كثافة. إذا كانت القهوة تحت مستوى السحب (عملية السكب تتم بسرعة مفرط) فإن عملية الطحن ينبغي أن تكون أكثر نعومة.



### أكيس البن المطحون مسبقاً

من أجل تحضير القهوة بمسحوق البن المطحون مسبقاً:

1. قمر بصب القهوة في المرشح؛
2. قمر بتعشيق حامل المرشح في مخرج مطحنة البن؛
3. وحامل المرشح معشوق، أنزل ذراع الكيس (A21) حتى نهاية مساره؛
4. أزل حامل المرشح؛
5. اضغط على المفتاح المتعلق بعدد الفناجين المطلوب تحضيرها (x1 أو x2).

أي تغيير في نوع حبوب القهوة يعطي نتيجة مختلفة أثناء عملية الطحن ولذلك تحتاج عملية ضبط الكمية في البداية إلى انتباه ودقة كبيرين.

يقدم هذا الرسم التوضيحي بعض الإرشادات حول كيفية ضبط الكمية وهذه الإرشادات قائمة على لون التحميص؛ ينبغي اعتبارها نقاط إرشادية كبدائية ولكن قد تختلف وفقاً لتركيبة حبوب القهوة.

1. اضبط الكمية من الحد الأدنى.
2. مع الاسترشاد بلون تحميص القهوة الخاصة بك، قمر بلف المقبض ببطء.

### 2.4 المرحلة 2 - الكيس

1. 3.4 المرحلة 3 - صب المشروبات الساخنة
  1. اختر درجة الحرارة (شكل 17) (انظر «درجة الحرارة من أجل تحضير المشروبات الساخنة»).
  2. اختر المشروب المرغوب فيه (الشكل 18). إذا تمت برمجة المشروب (انظر الفصل «6. برمجة كمية المشروبات» برمجة كمية المشروب)، يومض ضوء المشروبات لفترة وجيزة.
  3. اضغط على OK (B4) لبدء عملية السكب (الشكل 8) (ما قبل النقع وعملية النقع). تتوقف عملية سكب القهوة بشكل تلقائي.

1. بعد الطحن، أنزل ذراع الكيس (A21) حتى نهاية مساره (لا تقم بإزالة حامل المرشح (الشكل 14). للحصول على نتيجة مثالية، كرر ذلك مرتين، مع إعادة وضع الذراع دائماً في الموضع الأولي.
2. حافظ على إبقاء الذراع متزلاً حتى حاجز نهاية مساره أثناء إزالة حامل المرشح (الشكل 15). أعد بعد ذلك ذراع الضغط إلى وضعية البداية.
3. بعد التحقق من أن كمية القهوة صحيحة (انظر «الكمية المثالية»)، قمر بتعشيق حامل المرشح في موزع سكب القهوة (A19) (الشكل 16).

### لاحظ جيداً:

- بعد الضغط، إذا ظلت بعض بقايا البن على حواف المرشح، فلن يضر ذلك مطلقاً بجودة الاستخراج وبالتالي بالنتيجة النهائية.
- أخرج حامل المرشح مع إبقاء ذراع المكبس منخفضاً للحصول على لمسة نهائية لامعة لجرعة القهوة.

### "الكمية المثالية"

- تمتلك مرشحات القهوة علامة داخلية للإشارة إلى الجرعة المثالية.

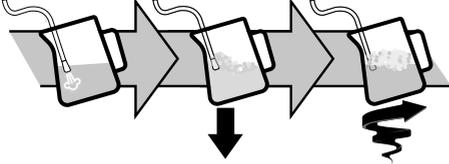
**درجة الحرارة من أجل تحضير المشروبات الساخنة**  
تتم مراقبة درجة حرارة الماء أثناء عملية التحضير بأكملها لضمان ثباتها أثناء مرحلة الاستخراج. يقدم Prestigio Specialist 3 درجات حرارة للنقع\* والتي تتوافق مع نطاق يتراوح بين 92° مئوية و 96° مئوية.  
بناءً على نوعية الحبوب وتحميصها، ننصح بدرجة حرارة مختلفة؛ تتطلب حبوب روبوستا درجة حرارة منخفضة؛ بينما تتطلب حبوب البن العربي درجة حرارة عالية. الشيء نفسه ينطبق على حبوب البن المحمص الداكن أو الحبوب التي تم تحميصها للتو.

## 5. إعداد مشروبات الحليب

### 1.5 قمر بترغية الحليب

1. قمر بصب في الإبريق (C11) حليب طازج على درجة حرارة التلاجة. سيزداد حجم الحليب بمقدار 2 أو 3 مرات (الشكل 24). للحصول على رغوة أكثر كثافة وتجانساً، يُصح باستخدام حليب بقري كامل الدسم ودرجة حرارة التلاجة (تقريباً 5° مئوية).

## My LatteArt



2. من أجل ترغية الحليب، أسند أنبوب صنوبر البخار (A7) على سطح الحليب وافتح مقبض البخار (A5); بهذه الطريقة سيمتزج الهواء مع الحليب والبخار.
3. احتفظ بعضا البخار على السطح، مع الحرص على عدم التقاط الكثير من الهواء، مما يؤدي إلى تكوين فقاعات كبيرة جدًا.
4. اغمر عصا البخار تحت سطح الحليب: يؤدي ذلك إلى تكوين دوامة. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، أغلق مقبض البخار وانتظر حتى يتوقف توصيل البخار تمامًا قبل إعداد إبريق الحليب.

### يوصى عامل البار بما يلي:

- **الحليب الطازج أفضل.** استعمل دائماً حليباً طازجاً بدرجة حرارة التلاجة.
- للحصول على أفضل نتيجة، يُصح دائماً بإعادة وضع إبريق الحليب في التلاجة.
- الحليب الكامل الدسم يضمن الحصول على نتائج مثالية. شكل وقوام الرغوة يختلفان باختلاف الحليب البقري أو المشروبات النباتية المستخدمة.
- بعد ترغية الحليب، أزل الفقاعات عن طريق تدوير إبريق الحليب قليلاً.

### تنظيف موزع سكب البخار:

1. بعد كل استخدام، قمر بإزالة بقايا الحليب من موزع سكب البخار باستخدام قطعة قماش (الشكل 25). لإجراء عملية تنظيف عميقة يُصح باستخدام Eco MultiClean؛ إنه يضمن النظافة المطلوبة حيث يزيل بروتينات ودهون الحليب ويمكن استخدامه لتنظيف الماكينة بأكملها.
2. اسكب البخار لبضع ثوانٍ لتنظيف موزع السكب جيداً (الشكل 9).
3. انتظر حتى يبرد الصنبور؛ للحفاظ على كفاءة الصنبور مع مرور الوقت، استخدم إبرة التنظيف (C12) من أجل الحفاظ على الفتحة حرة (الشكل 26).

مستوى التحميص	المؤشر الموافق	مستوى الحرارة
داكن		MIN (الحد الأدنى)
متوسط - داكن		MED (متوسط)
Chiaro - medio (فاتح-متوسط)		MAX (الحد الأقصى)

\* تشير درجة الحرارة هذه إلى الماء في الكتلة الحرارية. وبالتالي فإنها تختلف عن درجة حرارة المشروب في الفنتجان أو عن درجة الحرارة المقاسة عندما يخرج المشروب من صناير حامل المرشح.

### 4.4 المرحلة 3 - صب Cold Brew "القهوة الباردة"

- اختر Cold Brew (الشكل 19): ستتحول لمبة المؤشر الضوئي "OK" (B6) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
- 4. ضع 1 أو 2 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 20).
- 5. اضغط على زر "OK (موافق)" لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائياً.

### انتبه جيداً:

- مقياس الضغط لا يدور على الأماكن العلوية: لا يوجد ضغط في الحقيقة لطريقة الإعداد هذه.
- **Cold Extraction Technology:** من أجل الحصول على نتائج مثالية، فإنه عند تحضير مشروبات Cold Brew "القهوة الباردة"، نصح بملء خزان الماء بماء جديد صالح للشرب.

### 5.4 المرحلة 3 - سكب Espresso Cool

- من أجل تحضير Espresso Cool، استخدم المرشحات المخصصة (C4) أو (C5) من أجل هذا المشروب (الشكل 21).
- قمر بإعداد "الكمية المثالية" كما هو موضح في الفقرتين 1.4 المرحلة 1 - الطحن» و «اضبط كمية البن المطحون في المرشح».
- قمر بعد ذلك بالخطوات التالية:

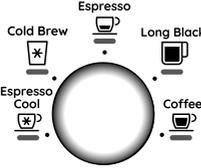
1. اختر Espresso Cool (الشكل 22): ستتحول لمبة المؤشر الضوئي "OK" (B6) إلى الإضاءة باللون الأزرق للإشارة إلى أنه جاري إعداد مشروب بارد.
2. ضع 2 أو 3 مكعب من الثلج في الكوب (الشكل 23).
3. اضغط على زر "OK (موافق)" لبدء عملية السكب. يتوقف التوزيع تلقائياً.

### انتبه جيداً:

- **Cold Extraction Technology:** من أجل الحصول على نتائج مثالية، فإنه عند تحضير مشروبات Cold Brew "القهوة الباردة"، نصح بملء خزان الماء بماء جديد صالح للشرب.

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Coffee 	≈ 160 مل	من ≈ 120 إلى ≈ 240 مل
2x		

## 7. قائمة إعدادات الضبط

1. ادخل في القائمة:		
	x1	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
2. الإعدادات مع الاختيار من المقبض (B7)		
		
إعدادات الضبط	أدر على	إعدادات الضبط المقابلة
            	Espresso 	ضبط إضافي للطحن
           	Americano 	عسر الماء
      	Coffee 	الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل
  	Espresso Cool 	الإحصائيات
3. احفظ الإعدادات الجديدة بواسطة الضغط على OK (B4)		

لاحظ جيداً: تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

## 6. برمجة كمية المشروبات

1. قمر بإعداد الماكينة من أجل صب 1 أو 2 من الفناجين من المشروب الذي ترغب في صبه، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) كاملاً مع مرشح 1-فنجان أو 2-فنجان والبن المطحون.
2. أدر المقبض (B8) لاختيار المشروب المراد برمجته
3. اضغط على "B2" (x1) أو "B3" (x2) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل، حتى يبدأ المؤشر الضوئي المتعلق بالمشروب المختار في الوميض للتأكيد على أنك في وضع البرمجة. (من أجل الخروج من وضع البرمجة بدون تعديلات، استمر في الضغط على نفس المفتاح أو انتظر 30 ثانية).
4. اضغط على مفتاح OK (B6). يبدأ المؤشر OK في الوميض وتبدأ الماكينة في الصب.
5. عندما يتم الوصول إلى الكمية المطلوبة، أعد الضغط على زر OK (موافق): تمت برمجة الكمية.

### لاحظ جيداً:

- يمكن برمجة المشروبات، ولكن ليس صب البخار والماء الساخن.
- تقوم عملية البرمجة بتعديل كميات المشروبات ولكن ليس كميات القهوة المطحونة.
- عند اختيار مشروب مبرمج، يومض المؤشر الضوئي المقابل لفترة قصيرة.
- تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من وضع البرمجة بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

وصفة إعداد القهوة	الكمية الافتراضية المضبوطة في المصنع	الكمية القابلة للبرمجة
Cold Brew 	≈ 110 مل	من ≈ 90 إلى ≈ 130 مل
Cold Brew X2 	≈ 180 مل	من ≈ 160 إلى ≈ 220 مل
Espresso 	≈ 35 مل	من ≈ 15 إلى ≈ 90 مل
Espresso X2 	≈ 70 مل	من ≈ 30 إلى ≈ 180 مل
Americano 	≈ 120 مل	• إسبريسو: من ≈ 15 إلى ≈ 90 مل • الماء: من ≈ 25 إلى ≈ 120 مل
Americano X2 	≈ 240 مل	• إسبريسو: من ≈ 30 إلى ≈ 180 مل • ماء: من ≈ 50 إلى ≈ 240 مل
Espresso Cool 	≈ 40 مل	من ≈ 30 إلى ≈ 50 مل
Espresso Cool 	≈ 80 مل	من ≈ 60 إلى ≈ 110 مل
Coffee 	≈ 80 مل	من ≈ 50 إلى ≈ 120 مل

## 1.7 إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع

✓	✓	✗	✗	✓	

### 1.8 تنظيف مطحنة البن

1. نظف منطقة الالتحام بالفرشاة (C9) (الشكل 29).
2. باستخدام الفرشاة، قم بتنظيف مجرى القهوة (شكل 30).

### الطحن فعال

مع مرور الوقت، تتعرض سفرات الطحن للتآكل. لهذا السبب يجب عليك مع مرور أن تزيد درجة الطحن (B4) إلى أرقام أكبر. عندما تكون في مرحلة الضبط بين 30 و40، فقد حان الوقت لضبط نطاق الطحن الإضافي (انظر الفصل 7. قائمة إعدادات الضبط - «ضبط إضافي للطحن»).

عند انخفاض كمية القهوة المطحونة توجه إلى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني المعتمدة لاستبدال سفرات الطحن: ثم اضبط من جديد مطحنة القهوة عبر الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط وتحديد النطاق الأول للضبط "الإضافي" للطحن. ثم أدر مقبض ضبط الكمية (B4) إلى الموضع Min (أدنى) واضبط الجرعة كما في الاستخدام الأول (انظر «الكمية المثالية»).

### 2.8 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool

هذه المرشحات معدة لتحسين عملية استخلاص هذا المشروب. قم جيداً بتنظيف وإزالة أية بقايا مترسبة للقهوة للمحافظة على الكفاءة التشغيلية للماكينة.

1. بعد الاستخدام، اشطف المرشحات بماء وافر (الشكل 29) واضغط جيداً على المرشح المثقوب حتى إدخاله بشكل صحيح (الشكل 30).
- في حالة عدم كفاية التنظيف، وإذا لزم الأمر، اعمل على النحو التالي مرة واحدة على الأقل كل شهر:

1. أخرج المرشح المثقوب مع الإمساك به من لسان تثبيته (الشكل 31).
2. تحقق من أن الثقب الموجود على الجزء السفلي (انظر الشكل 32) خالياً من أية بقايا.

1. ادخل في القائمة:		
	x1	اضغط في نفس الوقت لمدة 5 ثوان
2. إعادة التعيين على ضبط المصنع		
	اضغط على OK من أجل العودة إلى وضع الاستعداد للاستخدام	استمر في الضغط على المفتاح حتى ويضيء المؤشر OK

يوميض مؤشر OK (B6) لفترة وجيزة لتأكيد إعادة التعيين.

### 8.2 تنظيف الجهاز

#### انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مسببة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.
- بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن أسبوع يُنصح، قبل استخدام الماكينة، القيام بعملية شطف.

#### خطر!

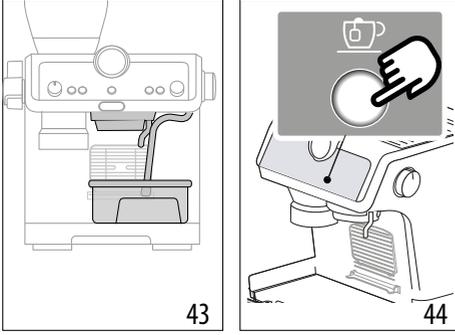
- أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبداً في الماء: إنها جهاز كهربائي.
- قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، أفضل القابض من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

✗	✗	✓	✓	✗	
✓	✓	✗	✗	✓	
✓	✓	✗	✗	✗	
✗	✗	✓	✗	✗	
✓	✓	✗	✗	✗	
✓	✓	✗	✗	✗	
←					

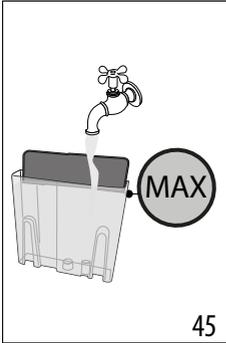


## 11. إزالة الترسبات الجيرية

انتبه!



5. تحقق من أن حامل المرشح (C1) ليس مثبت تعشيقياً وضع وعاءً تحت صنوبري القهوة والماء الساخن وتحت صنوبر البخار (A7) (الشكل 43).
6. استمر في الضغط على المفتاح  (B6)، حتى يومض المؤشر  (B10).
7. اضغط على المفتاح OK: يومض المؤشر المقابل.
8. سيبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية وسيخرج سائل مزيل الترسبات الجيرية من موزعات السكب. يقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية تلقائياً بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الجيرية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
- تتوقف عملية السكب وتصبح لمبة OK زرقاء اللون. يصبح بالتالي من الضروري إجراء دورة شطف:
9. أفرغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل مزيل الترسبات الجيرية وأعد وضعه تحت صنابير الصب.
10. أزل خزان الماء، وفركه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الجيرية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX (الشكل 45). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.

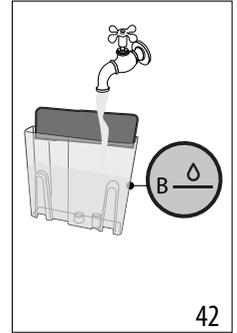
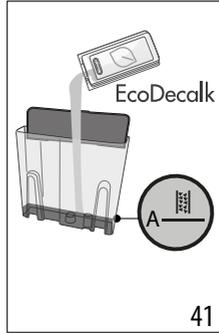


11. اضغط على زر OK: يبدأ الشطف.
12. بعد اكتمال عملية الشطف، ستتوقف عملية السكب وسيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
13. قم بتفريغ وعاء تجميع ماء الشطف.
14. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
15. استخرج وإملاً الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
16. يصبح المؤشر OK أبيض اللون.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

- إن إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بانتظام يضمن الحصول على نتائج ممتازة مع مرور الوقت: عندما تتطلب الماكينة ذلك، قم بشراء أداة إزالة الترسبات الجيرية EcoDecalk على موقع [delonghi.com](http://delonghi.com) ثم قم بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الكلسية الخاص بشركة De'Longhi. إن استخدام مزيلات للترسبات الكلسية غير مناسبة، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل منتظم، يمكن أن يؤدي إلى ظهور عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المنتجة.
- قبل الاستخدام، اقرأ تعليمات مزيل الترسبات الجيرية والملصق الخاص به، الواردة على عبوة المزيل نفسه.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، جففه على الفور.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi
الوعاء	السعة 2 لتر
الزمن	~20 دقيقة

1. لقد حان الوقت لتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية عندما يضيء المؤشر  (B10). يمكن بدء إزالة الترسبات في أي وقت.
2. قم بإزالة صينية التنقيط وإفراغها (A11)، ثم أعد إدخالها.
3. (أزل مرشح تيسير الماء و SOFTBALLS، إن وُجدوا). اسكب في خزان الماء (A15) مزيل الترسبات الجيرية حتى المستوى  (ما يقابل عبوة سعة 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان (الشكل 41).



4. أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى  (الشكل 42). ثم أعد إدخال الخزان في موضعه على الماكينة.

7. اضغط على OK (B4) لبدء تشغيل التنظيف: يومض المؤشر OK للإشارة إلى أن التنظيف جاري؛
8. عندما ينقطع الصب ويضيء المؤشر الضوئي OK باللون الأزرق، فقد حان الوقت لتنفيذ الشطف.
9. أزل ملحق التنظيف واغسل حامل المرشح والمرشح تحت الماء الجاري.
10. أعد إدخال حامل المرشح ثم ابدأ في الشطف بالضغط على المفتاح OK: يُنصح بوضع وعاء تحت حامل المرشح.
11. بمجرد اكتمال الشطف، يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
12. أزل وأفرغ حوض تجميع القطرات

#### لاحظ جيداً:

- يمكن بدء تشغيل دورة التنظيف في أية لحظة (حتى وإن لم يضيء بعد المؤشر المتعلق بها).
- في حالة بدء تشغيل التنظيف عن طريق الخطأ، اضغط على المفتاح  لمدة 10 ثوانٍ؛ لا يمكن إيقاف الشطف.
- يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من التنظيف بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

#### لاحظ جيداً:

- يمكن بدء دورة إزالة الترسبات الكلسية في أية لحظة (حتى إن لم يضيء بعد المؤشر المتعلق بها).
- في حالة بدء إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، اضغط على المفتاح  لمدة 10 ثوانٍ؛ لا يمكن إيقاف الشطف.
- يخرج الجهاز أوتوماتيكياً من وضع إزالة الترسبات الجيرية بعد 30 ثانية من عدم الاستخدام.

### 12. تنظيف صنوبر القهوة (A19)

عندما يوقد المؤشر الضوئي  (باللون البرتقالي) (B11)، فإنه يصبح من الضروري البدء في تنظيف دائرة إعداد القهوة. من أجل تنفيذ دورة التنظيف، استخدم أقراص التنظيف (C9 De'Longhi). لمزيد من المعلومات، تفضل بزيارة [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

- أدخل المرشح 1 فنجان (C2) في حامل المرشح (C1) (الشكل 26).
- ادخل ملحق التنظيف (C8) في المرشح (الشكل 27) ثم اضغط عليه بالكامل.
- ضع قرص التنظيف على الملحق التشغيلي (الشكل 28).
- قم بتوصيل حامل المرشح بموزع سكب القهوة (A19).
- أعد ملء خزان الماء (A15). تحقق من أن حوض تجميع القطرات (A11) فارغ.
- استمر في الضغط على المفتاح  (B5)، حتى يومض المؤشر  (B11).

### 13. معنى المؤشرات المضيئة

المؤشرات المضيئة	معنى المؤشرات المضيئة	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	فحص ذاتي
 ثابت الإضاءة	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة «3. تشغيل الجهاز لأول مرة»
 ثابت الإضاءة (أبيض)	الماكينة جاهزة لصب المشروبات الساخنة	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
<ul style="list-style-type: none"> <li>المؤشرات الضوئية x1 - x2: من الضروري اختيار عدد الفناجين</li> <li>المؤشر الضوئي : يشير إلى درجة حرارة القهوة المختارة</li> <li>المؤشر الضوئي : يشير إلى أن الماكينة جاهزة لصب الماء الساخن</li> <li>المؤشر الضوئي للمشروب الساخن: يشير إلى المشروب المختار</li> </ul>		

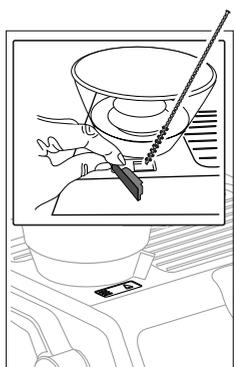


المؤشرات المضئية	معنى المؤشرات المضئية	العملية
<p>OK</p> <p>ثابت الإضاءة (أزرق)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>المؤشرات الضوئية x1 - x2: من الضروري اختيار عدد الفناجين</li> <li>المؤشر الضوئي  : يشير إلى أن الماكينة جاهزة لصب الماء الساخن</li> <li>المؤشر الضوئي للمشروب البارد: يشير إلى المشروب المختار</li> </ul>	الماكينة جاهزة لصب المشروبات الباردة	قم بإعداد الماكينة وابدأ في تحضير المشروب
<p></p> <p>ثابت الإضاءة</p>	وعاء حبوب القهوة (A2) فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
<p></p> <p>وامض</p>	هناك رغبة في مواصلة عملية الطحن ولكن حاوية حبوب القهوة (A2) فارغة	قم بملء وعاء الحبوب
<p></p> <p>ثابت الإضاءة</p>	الماء الموجود في الخزان (A15) غير كافي أو خزان الماء غير مدخل بالشكل الجيد	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
	تريد الشروع في تحضير مشروب ماء، لكن خزان الماء (A15) فارغ	املأ الخزان بالماء
<p></p> <p>وامض</p>	الطحن ناعم للغاية وبالتالي تخرج القهوة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4». قم بإعداد القهوة» و «2.4 المرحلة 2 - الكبس»
	مرشح القهوة مسدود	اشطف المرشحات بما جا
	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ والصمامات الخاصة به غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمامات الخاصة به
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. «11». إزالة الترسبات الجيرية»
<p></p> <p>ثابت الإضاءة (أحمر)</p>	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
<p></p> <p>ثابتة الإضاءة (باللون البرتقالي)</p>	يجب بالضرورة إجراء عملية تنظيف لموزع سكب القهوة	
<p></p> <p>وامض (برتقالي) +</p> <p>OK</p> <p>ثابت الإضاءة (أبيض)</p>	الماكينة جاهزة لتنظيف صنوبر القهوة	
<p></p> <p>وامض (برتقالي) +</p> <p>OK</p> <p>وامض (أبيض)</p>	جاري تنظيف صنوبر القهوة	انظر الفصل. «12. تنظيف صنوبر القهوة (A19)»
<p></p> <p>وامض (برتقالي) +</p> <p>OK</p> <p>ثابت (أزرق)</p>	من الضروري القيام بشطف صنوبر القهوة	
<p></p> <p>وامض (برتقالي) +</p> <p>OK</p> <p>وامض (أزرق)</p>	جاري شطف صنوبر القهوة	
		→

المؤشرات المضبوطة	معنى المؤشرات المضبوطة	العملية
ثابت الإضاءة 	الماكينة جاهزة لصب البخار	حققت الماكينة درجة حرارة صب البخار. للشروع في الصب من قاذف البخار، أدر مقبض البخار
وامض 	الماكينة قيد التشغيل في وضع توفير الطاقة النشط. مقبض البخار (A5) في موضع الصب درجة حرارتها	يومض المؤشر الضوئي للإشارة إلى أن الماكينة تستعد لصب البخار. يبدأ الصب عندما تحقق دائرة البخار درجة حرارتها
تقوم الماكينة بصب البخار	تحقق الماكينة درجة حرارتها عندما يبقى المؤشر الضوئي ثابتاً	
وامض 	قمع مطحنة البن مسدود	Smart نظف على النحو المبين في الفقرة «3.8 تنظيف» tamping station». إذا استمرت المشكلة، ادخل إلى القمع عن طريق فتح النافذة (A22) وحرّر الانسداد باستخدام فرشاة الأنايب (C7) تأكد من أن مرشح القهوة المستخدم يتوافق مع عدد الفناجين المختار قلل جرعة البن عن طريق تدوير المقبض (B1)
ثابت الإضاءة +  وامض 1x و 2x	الذراع (A21) ليس في الموضع الصحيح	بعد الكبس، أعد وضع الذراع في الموضع الأولي
ثابت الإضاءة (أحمر) 	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الجيرية	نفذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو المبين في الفصل «11. إزالة الترسبات الجيرية»
وامض (أحمر) + ثابت الإضاءة (أبيض) 	الماكينة جاهزة لتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
وامض (أحمر) + وامض (أبيض) 	تقوم الماكينة بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	أكمل العمليات الموصوفة في الفصل «11. إزالة الترسبات الجيرية»
وامض (أحمر) + ثابت الإضاءة (أزرق) 	من الضروري القيام بالشطف	
وامض (أحمر) + وامض (أزرق) 	يقوم الجهاز بتنفيذ شطف دورة إزالة الترسبات الكلسية	

14. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

الحل	السبب	المشكلة
قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات بانتظام	إنه جزء من التشغيل الطبيعي للدوائر الداخلية في الماكينة	هناك ماء في حوض تجميع القطرات (A11)
املاً خزان الماء	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A15)	لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو
اضغط على المفتاح الموافق للمؤشر  للماء الدائرية	المؤشر  (B6) مضيء للإشارة إلى أن دائرة القهوة أو دائرة البخار فارغة	
اشطف المرشحات تحت الماء الجاري. بالنسبة للمرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool، انظر «2.8 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool»	مرشح القهوة مسدود	
اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع	تم تركيب الخزان (A15) بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	
قم بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية على النحو الوارد في فصل. «11. إزالة الترسبات الجيرية»	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	
أخرج كأس حامل المرشح (C1) وكرر العمليات لإعداد القهوة مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة «4. قم بإعداد القهوة» و «2.4 المرحلة 2 - الكبس»	الطحن مفرطة النعومة	
كرر عملية الطحن بإعدادات ضبط مختلفة. قلل كمية الجرعة: تأكد من أن المرشح (1 أو 2 فنجان) صحيح بالنسبة للجرعة المطلوب طحنها (المفتاح B2) x (B3 أو x2) مختار)	لم يتم الضغط على القهوة المطحونة أو كمية القهوة مفرطة	حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز
قم بتركيب حامل المرشح بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	تتقاطع قهوة إسبرسو من على حواف حامل المرشح (C1) بدلاً من الثقوب
استبدل حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني	حشوة إحكام غلق موزع سكب القهوة (A19) فقدت مرونتها أو متسخة	
اشطف المرشحات تحت الماء الجاري. بالنسبة للمرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool، انظر «2.8 تنظيف المرشحات المخصصة من أجل Espresso Cool»	مرشح القهوة مسدود	
استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4. قم بإعداد القهوة» و «2.4 المرحلة 2 - الكبس»	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	كرمية القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنوبر)
→		

المشكلة	السبب	الحل
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	يجب بالضرورة مراجعة إعدادات ضبط الجهاز	استخرج كأس حامل المرشح (C1)، وكرر عمليات إعداد القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. «4. قمر بإعداد القهوة» و «2.4 المرحلة 2 - الكيس»
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الجيرية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئًا بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	كرر عملية الشطف (انظر الفصل «11. إزالة الترسبات الجيرية»)
الجهاز لا يطحن القهوة	هناك جسم غريب داخل مطحنة القهوة	أدر مفتاح الاختيار إلى الموضع 15 وأزل جميع حبوب البن باستخدام مكينة كهربائية حتى تفرغ وتنظيف وعاء حبوب البن (A2). إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة		<ul style="list-style-type: none"> <li>• يُنصح بأن تضع في الحاوية (A2) كمية حبوب البن التي يجب استخدامها فقط</li> <li>• من أجل تفرغ الوعاء، اعمل على شطف محتوياته بمكنسة كهربائية أو اطحن جميع الحبوب الموجودة فيها حتى يصبح فارغًا تمامًا</li> <li>• أدخل النوعية الجديدة لحبوب البن</li> <li>• غذا لم يتم الوصول إلى "الكمية المثالية" عند الطحن، قمر بإجراء الاستخدام الأول للماكينة</li> </ul>
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغًا	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	قمر بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «3.8 تنظيف «Smart tamping station»». إذا ما استمرت المشكلة ادخل إلى المنزلق عبر فتح المنفذ الصغير (A22) المعد خصيصًا لذلك ثم حرره باستخدام فرشاة التنظيف
بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح		



المشكلة	السبب	الحل
بعد الطحن، لا يصل مسحوق البن في المرشح إلى "الجرعة المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذكي" للتنظيف	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة «3.8 تنظيف «Smart tamping station»، ثم كرر الطحن
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة المقبض المخصص (B1) باتباع الإرشادات الواردة في الفقرة «الكمية المثالية». إذا كان المقبض بالفعل في موضع الحد الأقصى، اعمل على النحو المبين في الفصل «7. قائمة إعدادات الضبط» - «ضبط إضافي للطحن»
	يستخدم المرشح 2 فنجان	تحقق من أن المؤشر 2X مضاء
	بمضي الوقت تتهالك شفرات المطحنة	توجه إلى مركز الدعم الفني
بعد الطحن، يوجد بن على صينية إسناد الفناجين	أثناء عملية الكبس، لم يتم إرجاع الذراع إلى الموضع الأولي.	<p>من أجل تنفيذ الكبس بطريقة صحيحة:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أخفض الذراع إلى نهاية مسارها؛</li> <li>• أعد الذراع إلى الموضع الأولي؛</li> <li>• أخفض الذراع مرة أخرى وعندما يتواجد الذراع في نهاية مساره، أخرج حامل المرشح؛ بهذه الطريقة يظل تشطيب الجرعة لامعاً؛</li> <li>• أعد الذراع إلى الموضع الأولي.</li> </ul>

## 15. STATISTICS (إحصاءات)

إحصاءات الماكينة مفيدة في حالة تدخل خدمة الدعم الفني. اتبع الخطوات التالية:

- ادخل إلى القائمة بالضغط في نفس الوقت على المفتاحين (B2) (x1) و (B6) لمدة 3 ثوانٍ؛
- أدر المقبض (B7) من أجل اختيار "Espresso Cool"؛
- اضغط على (B5)؛
- بعد الدخول إلى قائمة إعدادات الضبط، اختر البيانات المرغوب فيها عبر لف مقبض الاختيار وفقًا لما هو موضح في الجدول التالي:

وضع المقبض	العداد
Cold Brew 	العد الإجمالي لعمليات إزالة الترسبات الكلسية
Espresso 	العد الإجمالي للمشروبات الساخنة
Espresso Cool 	العد الإجمالي للمشروبات الباردة

- المؤشرات الضوئية OK, x2, x1, و (B6) تشير إلى أرقام العمليات:

لمبات التنبيه على لوحة التحكم	عد المشروبات	عد مرات إزالة الترسبات الجيرية
	حتى 100	حتى 1
	بين 100 و 1000	بين 2 و 10
	بين 1000 و 3000	بين 10 و 30
	بين 3000 و 6000	بين 30 و 60
	بين 6000 و 11000	بين 60 و 110
	أكثر من 11000	أكثر من 110

- يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات بعد 30 ثانية من عدم النشاط.

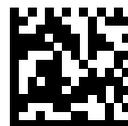
## 16. بيانات فنية

الجهد: 220-240 فولت~ 50-60 هرتز  
القدرة الكهربائية: 1550 واط  
الضغط: 1.9 ميجا باسكال (19 بار)  
سعة خزان الماء: 1.2 لتر  
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع: 369×380×445 مم  
الوزن: 13.2 كجم  
الحد الأقصى لسعة استيعاب وعاء حبوب القهوة: 250 جم

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

**Register Now**

[www.delonghi.com/register](http://www.delonghi.com/register)



---

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia [delonghi.com](http://delonghi.com)

57132C9165\_00\_0125