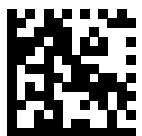


Register Now

www.delonghi.com/register



المشكلة	السبب	الحل
يوجد ماء في حوض تجميع القطرات (A14)	هذا أمر طبيعي: يرجع ذلك إلى تشغيل الدوائر الهيدروليكية الداخلية	قم بتفريغ وتنظيف حوض تجميع القطرات بانتظام
لا يتم صب قهوة إسبريسو	مرشح القهوة مسدود	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ.
يتعذر تركيب حامل المرشح (C1) في الماكينة	لم يتم كبس البن المطحون أو كانت الكمية مفرطة	إذا كنت تستخدم مرشح من أجل 1 فنجان (C2)، فتأكد من اختيار الطحن للمرشح المنفرد: كرر الطحن
تنقاط قهوة إسبريسو من على حواف حامل المرشح (C1) بدلاً من الثقوب	لم يُوضَّع حامل المرشح بطريقة صحيحة	رُكِّب حامل المرشح بطريقة صحيحة
	فقدت حشوة فوهة القهوة مرونتها أو أصبحت متسخة	اتصل بمركز خدمة العملاء لاستبدالها
	انسداد في مرشح القهوة (C2) أو (C3)	اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ
سطح قهوة إسبريسو فاتح جداً (يتم صبها من الفوهة بسرعة كبيرة)	يلزم مراجعة إعدادات الماكينة	ارجع إلى "جرعة منخفضة" في صفحة 8
سطح قهوة إسبريسو داكن جداً (يتم صبها من الفوهة ببطء شديد)	يلزم مراجعة إعدادات الماكينة	ارجع إلى "جرعة مفرطة" في صفحة 8
مشروب Cold Brew "المشروب البارد" ساخن	تم صب مشروب ساخن قبل المشروب البارد مباشرة	قبل تحضير المشروب، يُنصح بتبريد دائرة القهوة عن طريق تنفيذ شطف بارد، على النحو الذي تقترحه الماكينة
الماء الموجود في الخزان غير جديد	لا يوجد ثلج في الكوب	أفرغ خزان الماء واشطفه واملأه بماء جديد
	ضع 4-3 مكعبات ثلج في الكوب كما هو موصوف لتحضير المشروبات الباردة	
	أثناء دورة الشطف، لم يتم ملء خزان الماء حتى مستوى MAX (الحد الأقصى)	كرر دورة الشطف، على النحو الذي تطلبه الماكينة
لا تطحن الماكينة البن	دخلت أجسام غريبة في مطحنة البن	أدر مفتاح الاختيار على (A3) على 16 وأزل جميع حبوب البن باستخدام مكنسة كهربائية حتى يصبح وعاء حبوب البن (A2) فارغاً ونظيفاً. إذا استمرت المشكلة، اتصل بخدمة العملاء.
مشروب Cold Brew "المشروب البارد" ساخن	تم صب مشروب ساخن قبل المشروب البارد مباشرة	قبل تحضير المشروب، يُنصح بتبريد دائرة القهوة عن طريق تنفيذ شطف بارد، على النحو الذي تقترحه الماكينة
الماء الموجود في الخزان غير جديد	لا يوجد ثلج في الكوب	أفرغ خزان الماء واشطفه واملأه بماء جديد
	ضع 4-3 مكعبات ثلج في الكوب كما هو موصوف لتحضير المشروبات الباردة	
	أثناء دورة الشطف، لم يتم ملء خزان الماء حتى مستوى MAX (الحد الأقصى)	كرر دورة الشطف، على النحو الذي تطلبه الماكينة
لا تطحن الماكينة البن	دخلت أجسام غريبة في مطحنة البن	أدر مفتاح الاختيار على (A3) على 16 وأزل جميع حبوب البن باستخدام مكنسة كهربائية حتى يصبح وعاء حبوب البن (A2) فارغاً ونظيفاً. إذا استمرت المشكلة، اتصل بخدمة العملاء.
بعد الطحن، يكون مرشح القهوة فارغاً	قمع مطحنة البن مسدود	نظفه على النحو الموصوف في القسم "15.4 تنظيف مطحنة البن".



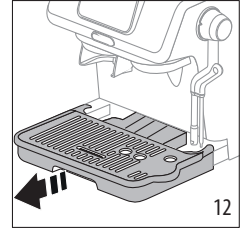
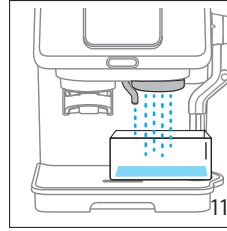
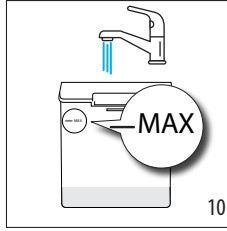
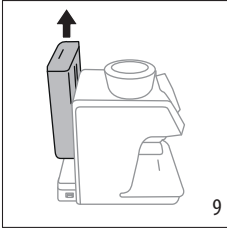
المشكلة	السبب	الحل
بعد الطحن، كمية البن الموجودة في المرشح لا توفر "الجرعة المثالية"	يلزم ضبط كمية البن المطحون	انظر فقرة "كيفية مراقبة الجرعة" في صفحة 8
	إنك تستخدم مرشح من أجل 2 فنجان (C3)	تأكد من أنك قد اخترت الطحن من أجل المرشح المزدوج
يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة ورغوة قليلة	مع مرور الوقت، تتآكل أحجار الطحن	اتصل بخدمة العملاء
	الحليب ليس باردًا بما يكفي أو غير مناسب للمشروب المطلوب	للحصول على نتائج مثالية، تأكد من استخدام النوع الصحيح من الحليب لتحضير المشروبات (انظر القسم "10. Auto Latteart"). للحصول على نتائج مثالية، استخدم مشروبات في درجة حرارة التلاجة (حوالي 4-6° مئوية/39-43° فهرنهايت).
	ذراع البخار (D1) متسخ	نظف ذراع البخار بعناية على النحو الموصوف في القسم "التنظيف الأوتوماتيكي بعد كل استخدام"
	تم استخدام مشروبات نباتية.	للحصول على نتائج مثالية، استخدم مشروبات في درجة حرارة التلاجة (حوالي 4-6° مئوية/39-43° فهرنهايت). اضبط كمية الرغوة على النحو المقترح على الشاشة
إجراء الترغية "اليدوية" غير صحيح		انظر "الترغية اليدوية" في صفحة 14

19. بيانات فنية

الجهد:	240-220 فولت ~ 60-50 هرتز
القدرة الكهربائية:	W 1450
الضغط:	1.5 ميغا باسكال (15 بار)
سعة خزان الماء:	1.8 لتر
الأبعاد عرض × عمق × ارتفاع:	400x460x323 ملم
الوزن:	10.5 كجم
سعة وعاء جبوب البن:	180 جرام

تحتفظ De'Longhi بالحق في تعديل المواصفات الفنية ونمط منتجاتها في أي وقت، بدون المساس بوظائفها وجودتها.

الإنذار	السبب	الحل
! املأ الخزان بالماء أو تأكد من إدخاله بطريقة صحيحة 	خزان الماء (A15) فارغ	املأ خزان الماء
حدث خطأ ما. يجب تنفيذ صب سريع من الماء. هل أنت مستعد؟  نعم	لم يتم إدخال خزان الماء (A15) بطريقة صحيحة	أخرج خزان الماء وأدخله بطريقة صحيحة
! حرارتي مرتفعة	دائرة الماء فارغة	اضغط على "Yes" "نعم" لملء دائرة الماء
! الماكينة باردة جداً	يجب أن تبرد الماكينة	انتظر. بمجرد أن تبرد الماكينة، ستكون جاهزة للاستخدام
! الماكينة باردة جداً	يجب تسخين الماكينة	انتظر. بمجرد تسخين الماكينة، ستكون جاهزة للاستخدام
! حدث خطأ ما: ارجع إلى قسم الصيانة على موقع Delonghi.com 	لا تعمل الماكينة بشكل مناسب	يرجى الرجوع إلى قسم الصيانة في صفحة الدعم الفني. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بمركز الدعم الفني



9. أزل خزان الماء وأفرغه واشطفه بماء الصنبور.

10. املاً خزان الماء إلى مستوى MAX (الحد الأقصى) وأدخله في مبيته بالماكينة. اضغط على "Yes" "نعم" لتأكيد أنك جاهز للشطف.

11. يبدأ تشغيل الشطف. بمجرد الانتهاء منه، اضغط على "Con- tinue" "استمرار".

12. أخرج مجموعة حوض تجميع القطرات وأفرغه (A10). اضغط على <. أزل خزان الماء وأفرغه واشطفه بماء الصنبور. اضغط على "Done" "تم": الجهاز جاهز للاستخدام ويعود إلى الصفحة الأولى.

1.16 إنذارات إزالة الترسبات الجيرية

الإنذار	السبب	الحل
1 لقد حان وقت إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة. هل تبدأ؟ (حوالي 20 دقيقة) لا نعم	• يجب إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة	• اضغط على "Yes" "نعم" واشرع باتباع التعليمات الواردة على الشاشة خطوة بخطوة أو اضغط على "No" "لا" للتأجيل إلى وقت آخر
1 املاً الخزان بالماء أو تأكد من إدخاله بطريقة صحيحة نعم	• الخزان ليس ممتلئاً بما يكفي أو غير متصل بطريقة صحيحة	• تأكد من أن الخزان ممتلئ أو تم إدخاله بطريقة صحيحة ثم اضغط على "Yes" "نعم" لل شروع
1 لم تُنْهِد إزالة الترسبات الجيرية بطريقة صحيحة. كرر العملية العودة إلى البداية	• تمت مقاطعة عملية إزالة الترسبات الجيرية أو لم تكتمل بطريقة صحيحة	• اضغط على "Back to top" "العودة للبداية" وكرر العملية
1 أضف المزيد من الماء لإكمال الشطف	• الخزان ليس ممتلئاً بما يكفي أو غير متصل بطريقة صحيحة	• تأكد من أن الخزان ممتلئ أو تم إدخاله بطريقة صحيحة
1 لم تُنْهِد الشطف بطريقة صحيحة، كرر العملية العودة إلى البداية	• توجد كمية قليلة جداً من الماء في الخزان لإكمال الشطف بطريقة صحيحة	• املاً خزان الماء إلى مستوى MAX (الحد الأقصى) واضغط على "Back to top" "العودة للبداية"



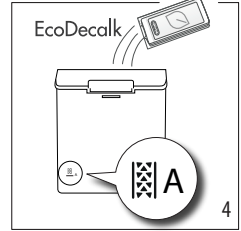
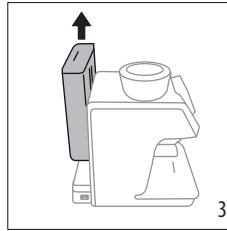
EcoDecalk
mini
100 ml € / 3,40 fl.oz.



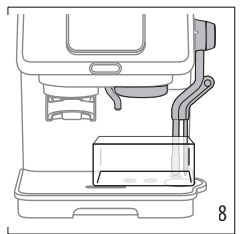
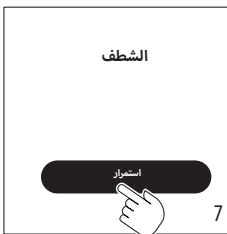
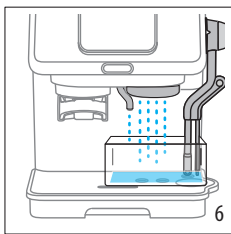
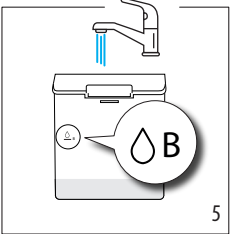
1,5 L /
0.40 fl oz

لاحظ جيداً

- قبل الاستخدام، اقرأ التعليمات والملصق الموجود على عبوة مزيل الترسبات الجيرية.
- من المهم أن تستخدم فقط مزيل الترسبات الجيرية من De'Longhi. إن استخدام مزيل ترسبات كلسية غير مناسب و/أو التنفيذ الخاطئ لإزالة الترسبات الجيرية يمكنهما أن يسببا أعطال لا يغطيها ضمان الشركة المنتجة.
- قد يُتلف مزيل الترسبات الجيرية الأسطح الحساسة. إذا انسكب المنتج عن طريق الخطأ، جففه فوراً.

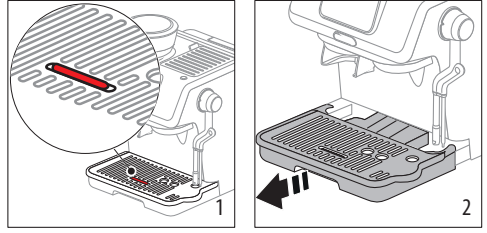


1. يظهر إنذار على الشاشة عندما يحين وقت إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة. إذا كنت جاهزاً لإزالة الترسبات الجيرية، فاضغط على "Yes" "نعم".
2. في حالة تخطي إزالة الترسبات الجيرية، يظهر المؤشر المخصص لذلك على الصفحة الأولى. عندما تكون جاهزاً، ابدأ تشغيل العملية من قائمة الإعدادات (انظر 13). ضبط الماكينة (").
3. تسرد الماكينة ما تحتاجه: اضغط على "<" وتابع بإخراج وتفريغ خزان الماء (A15).
4. اسكب مزيل الترسبات الجيرية من De'Longhi في خزان الماء حتى المستوى A: اضغط على "<"



5. أضف الماء حتى المستوى B، ثم أعد إدخال خزان الماء: اضغط على "<". تأكد من عدم تركيب حامل المرشح (C1) في الماكينة: اضغط على "<".
6. ضع وعاءً فارغاً (أقل سعة له 1.5 لتر / 0.40 أونصة سائلة) أسفل وحدة الصب (A8) وفوهة الماء الساخن (A7) وذراع البخار (D1). اضغط على "Yes" "نعم".
7. تشرع الماكينة في إزالة الترسبات الجيرية (لمدة 20 دقيقة تقريباً). بمجرد الانتهاء من صب مزيل الترسبات الجيرية، يصبح الجهاز جاهزاً للشطف. اضغط على "Continue" "استمرار".
8. أفرغ الوعاء وأعد وضعه تحت وحدة الصب وفوهة الماء الساخن وذراع البخار. اضغط على "<" للشروع في الشطف.

1.15 تنظيف حوض تجميع القطرات



1. حوض تجميع القطرات مزود بمؤشر مستوى (A13) والذي يشير إلى امتلاء حوض تجميع القطرات. قبل أن يبرز المؤشر من حوض الفناجين (A11)، يجب تفريغ حوض تجميع القطرات (A14) وتنظيفه، وإلا فقد يفيض الماء من الحافة ويُتلف الماكينة أو السطح الذي تستقر عليه أو المنطقة المحيطة. أزل مجموعة حوض تجميع القطرات (A10).
2. أزل حوض الفناجين (A11) ودعامة حوض الأكواب أو الفناجين (A12)، وأفرغ الماء ونظف جميع المكونات بالماء، ثم أعد تركيب حوض تجميع القطرات. اطلع على الجدول الوارد أعلاه للتعرف على المكونات التي يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
3. أعد وضع حوض تجميع القطرات.

2.15 تنظيف مرشحات القهوة

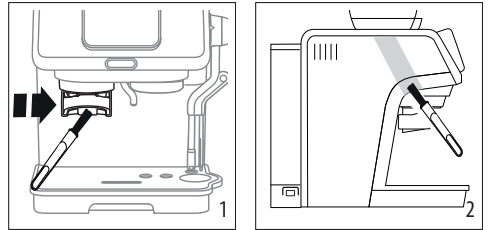
نظّف دائماً المرشحات بالماء الساخن ومنظف الأطباق وتأكد من خلوها من بقايا القهوة.

اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ.

3.15 املاً وعاء حبوب البن

نظّف وعاء حبوب البن بقطعة قماش نظيفة وجافة وناعمة.

4.15 تنظيف مطحنة القهوة



1. نظّف منطقة التوصيل (A5) بواسطة الفرشاة (C13).
2. استخدم الفرشاة لتنظيف قمع البن.

5.15 تنظيف خزان الماء

نظّف خزان الماء بصفة دورية (مرة واحدة في الشهر تقريباً) (A15).

1. أخرج خزان الماء واشطفه بماء صالح للشرب.
2. أفرغ خزان الماء ونظفه بالماء الساخن (حوالي 40° مئوية/104° فهرنهايت)، وإذا لزم الأمر، افركه بقطعة قماش نظيفة وغير كاشطة. اشطف المرشحات تحت ماء جارٍ. انتبه عند تنظيف منطقة مستشعر مستوى الماء ونظفها بعناية.
3. املاً خزان الماء بماء جديد صالح للشرب إلى المستوى MAX (الحد الأقصى) وأعد إدخاله في الماكينة.

لاحظ جيداً:

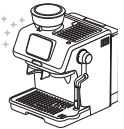
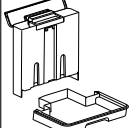
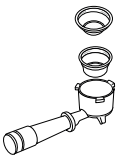
إذا لم تُستخدم الماكينة لأكثر من 3 أيام، نظّف خزان الماء على النحو الموصوف أعلاه.

هام!

- لا تستخدم المذيبات أو المنظفات المسببة للتآكل أو الكحول لتنظيف ماكينة القهوة.
- لا تستخدم أشياء معدنية لإزالة الترسبات الجيرية أو رواسب القهوة لأنها قد تخدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية.
- إذا لم تُستخدم الماكينة لأكثر من أسبوع، ننصح، قبل استخدامها مرة أخرى، تنفيذ دورة شطف.

خطر!

- أثناء التنظيف، لا تغمر أبدًا ماكينة القهوة في الماء. فهو من الأجهزة الكهربائية.
- قبل تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز، أطفئه وافصل القابس من مقبس التيار الكهربائي واتركه ليبرد.

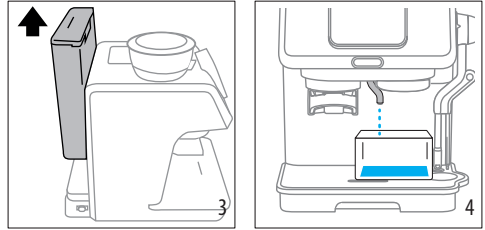
			ECO MULTICLEAN 	 DISHWASHER SAFE 	
×	×	✓	✓	×	
×	×	✓	×	×	
✓	✓	×	×	✓	
✓	✓	×	×	×	
✓	✓	×	×	×	
✓	✓	×	×	✓	
×	✓	✓	×	×	
✓	✓	×	×	✓	

تفريغ دائرة الماء نصح بهذه الوظيفة إذا كنت لا تستخدم الماكينة لفترة زمنية معينة (مثل العطلات)	اضغط على السهم الأيمن	اتبع الإجراء خطوة بخطوة (انظر "14. تفريغ دائرة الماء")	تنطفئ الماكينة. عند إعادة تشغيل الماكينة، ستصب كمية صغيرة من الماء لملء الدائرة
الدعم/المحتوى التعليمي	اضغط على السهم الأيمن	امسح ضوئياً رمز الاستجابة السريعة وادخل إلى الكتيبات والمحتوى التعليمي	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
إحصاءات	اضغط على السهم الأيمن	تحسب الماكينة جميع الأنشطة	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
3. اضغط على ">" للعودة إلى الصفحة الأولى (إذا كانت الماكينة لا تزال تعرض قائمة الإعدادات)			

14. تفريغ دائرة الماء

لتفادي تجمد الماء في الدائرة إذا ظلت الماكينة غير نشطة لفترة زمنية طويلة، أو قبل نقلها إلى خدمة العملاء، نصح بإفراغ دائرة الماء. اتبع الخطوات التالية:

1. في الصفحة الأولى، اضغط على  (B3) للدخول إلى قائمة الإعدادات.
2. اختر "WATER CIRC. EMPTYING" إفراغ دائرة الماء.
3. أزل وأفقر وعاء الماء (A17). أعدّه إلى مكانه.



4. اضغط على "Start" "ابدأ": تُفَرِّغ الماكينة دوائر الماء من فوهة الماء الساخن (A7). أثناء تفريغ دائرة الماء، قد تصح الماكينة أكثر ضجيجاً: وهذا أمر طبيعي في هذا الإجراء.
5. بمجرد اكتمال العملية، تعود الماكينة إلى الصفحة الأولى ثم تنطفئ أوتوماتيكياً.
6. عند إعادة تشغيل الماكينة، فإنها تنفذ عملية شطف لملء دائرة الماء مجدداً.

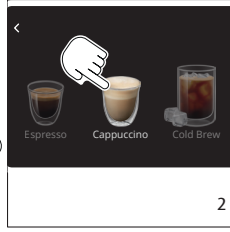
لاحظ جيداً:

إذا لم تُستخدم الماكينة لبضعة أيام دون إفراغ دائرة الماء، فإنه عند إعادة تشغيلها:

- أزل وأفقر وعاء الماء (A15)؛
- نظّف خزان الماء بعناية (انظر "5.15 تنظيف خزان الماء")؛
- املاً خزان الماء بماء جديد صالح للشرب؛
- قبل تحضير أي نوع من المشروبات، نفذ 3 عمليات صب من قهوة إسبريسو بدون بن مطحون في المرحش لتنظيف دائرة الماء.

12. إنشاء مشروب شخصي

من الممكن إنشاء حتى 9 مشروبات جديدة بمعايير مخصصة.



4. اضغط على "<". إذا كنت تريد حفظ المشروب الجديد، اضغط على أيقونة "OK" واكتب الاسم على لوحة المفاتيح.
5. اضغط على زر "OK" "موافقة".
6. اضغط على ">". تؤكد الماكينة أن المشروب الجديد قد حُفِظ وسيُعرض في الصفحة الأولى.

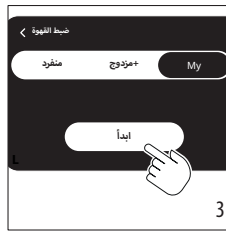
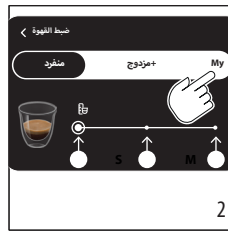
1. مرّر عبر المشروبات على الصفحة الأولى واختر "Add" "إضافة". ثم اضغط على "Continue" "استمرار".
2. اختر مشروب البداية (مثل الكابتشينو).
3. تابع عبر تخصيص ضبط كل مرحلة (الطحن، الصب، الترغية).

13. ضبط الماكينة

1. ادخل إلى قائمة الإعدادات:			
في الصفحة الأولى، اضغط على (B3)			
2. اختر الضبط المرغوب به:			
اللغات	اضغط على السهم الموجود بجوار الاختيار الحالي	اختر اللغة	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
الإطفاء الأوتوماتيكي	اضغط على السهم الموجود بجوار الاختيار الحالي	اختر موعد الإطفاء الأوتوماتيكي المرغوب به	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
عسر الماء	اضغط على السهم الموجود بجوار الاختيار الحالي	اختر عسر الماء وفقاً لنتيجة اختبار عسر الماء (2) تحضير الماكينة للاستخدام الأول)	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
إزالة الترسبات الجيرية	يُظهر الشريط الأخضر أن الماكينة على ما يرام. عندما تظهر أيقونة إزالة الترسبات الجيرية، فقد حان وقت الشروع في إزالة الترسبات الجيرية.	إذا كنت تريد المتابعة، اضغط على "Start" "ابدأ" (انظر 16). التخلّص من الترسبات الجيرية)	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
إعادة ضبط المصنع	اضغط على السهم الأيمن	اضغط على "Reset" "إعادة الضبط" و "Yes" "نعم" (أو "No" "لا" إذا كنت لا ترغب في استعادة القيم الافتراضية للماكينة)	في حالة تنفيذ إعادة ضبط الماكينة، ستعمل الماكينة كما كانت عند الاستخدام الأول
منوية/فهرنهايت	اضغط على السهم الموجود بجانب الاختيار الحالي	اختر وحدة القياس	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
إشارة صوتية	اضغط على السهم الموجود بجانب الاختيار الحالي	قم بتفعيل أو تعطيل الإشارة الصوتية بالضغط على الأمر المخصص لذلك	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات



11. برمجة الكمية "MY"



1. عند تخصيص مشروبك، من الممكن اختيار طوله أو برمجته عن طريق اختيار "My".
2. اضغط على "My".
3. اضغط على "Start" "ابدأ" ثم "Continue" "استمر".
4. اضغط على سهم "play" لتشغيل "بدء تشغيل الصب".



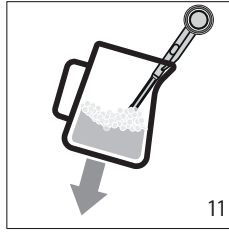
5. عند الوصول إلى الطول المرغوب به، اضغط على رمز "stop" "توقف".

6. اضغط على "<": إذا كنت ترغب في حفظ هذا الضبط كمشروب جديد، فاضغط على الأيقونة "✓".
7. اكتب اسم المشروب على لوحة المفاتيح واضغط على "ok" "موافق".
8. اضغط على "<": تؤكد الماكينة أن المشروب الجديد قد حُفظ وسيُعرض في الصفحة الأولى.

لاحظ جيداً:

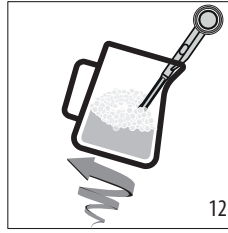
- إذا كنت ترغب في تعديل المشروب أو حذفه: اختر المشروب؛
- اضغط على "..." في أعلى اليمين أو على الشاشة؛
- اختر "Modify" "تعديل" إذا كنت تريد إعادة تسمية المشروب (اكتب على لوحة المفاتيح واحفظه)؛
- اختر "Cancel" "حذف": إذا كنت تريد حذف المشروب نهائياً، فاضغط على "Continue" "استمرار".

المشروب	الطول (مل / أونصة سائلة)			الكمية القابلة للبرمجة (مل / أونصة سائلة)
	L	M	S	
إسبريسو (منفرد)	1,69 / 50	1,18 / 35	0,68 / 20	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 3,72 / 110$
إسبريسو (مزدوج)	2,70 / 80	2,03 / 60	1,35 / 40	
قهوة أمريكية (منفردة)	(ماء) 1,69 / 50	(ماء) 1,18 / 35	(قهوة) 0,68 / 20	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 3,72 / 110$
قهوة أمريكية (مزدوجة)	(ماء) 2,70 / 80	(ماء) 2,03 / 60	(قهوة) 1,35 / 40	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 3,72 / 110$
Long Black (منفردة)	(ماء) 1,69 / 50	(ماء) 1,18 / 35	(قهوة) 0,68 / 20	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 3,72 / 110$
Long Black (مزدوجة)	(ماء) 2,70 / 80	(ماء) 2,03 / 60	(قهوة) 1,35 / 40	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 3,72 / 110$
قهوة الباردة	(ماء) 3,04 / 90	(ماء) 2,20 / 65	(قهوة) 0,68 / 20	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 3,72 / 110$
ماء ساخن	(ماء) 14,20 / 420	(ماء) 11,83 / 350	(ماء) 8,45 / 250	من $\approx 0,68 / 20$ إلى $\approx 14,20 / 420$



11

11. أمسك فوهة البخار فوق السطح مباشرة، مع الانتباه إلى عدم تركها تُدخِل هواء أكثر من اللازم بحيث تُكوّن فقاعات كبيرة.



12

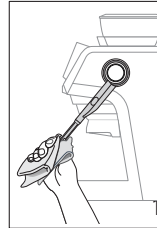
12. أدخل فوهة البخار أسفل الحليب مباشرة - سيخلق هذا دوامة.



13

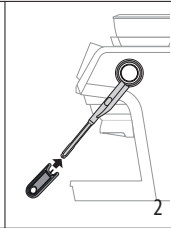
13. عندما تصل درجة الحرارة والرغوة إلى الحد المرغوب فيه، توقف بالضغط على الرمز "stop" "توقف".
أضف رغوة الحليب إلى القهوة واستمتع بالكابتشينو.
أعد وضع الحليب دائماً في الثلجة فوراً بعد الاستخدام.

التنظيف الأوتوماتيكي بعد كل استخدام



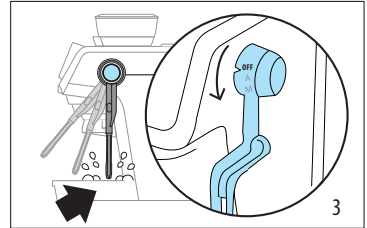
1

1. بعد كل استخدام، أزل أي بقايا الحليب من ذراع البخار بقطعة قماش ناعمة ورطبة.



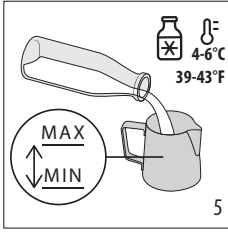
2

2. انتظر حتى يبرد ذراع البخار وقم بتسليك ثقب الفوهة بواسطة إبرة التنظيف (C12).



3

3. بعد كل استخدام، عندما تقوم بإعادة البخار إلى الوضع "OFF" "إيقاف التشغيل"، يصب ذراع البخار كمية صغيرة من الماء الساخن والبخار لتنظيف دائرة البخار الداخلية.

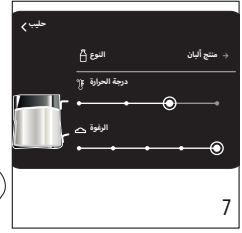


5. قم بصب الحليب أو المشروب الباقى المرغوب فيه في إبريق الحليب (C11). يجب أن تظل الكمية بين مستوى Min (الحد الأدنى) و Max (الحد الأقصى).

يجب أن يكون المشروب في درجة حرارة التلاجة (4-6°C مئوية/39-43°C فهرنهايت)	
حليب	
مصل	
مشروب نباتي المنشأ	
الصويا	
الشوفان	
اللوز	

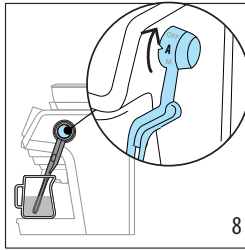


6. اضغط على الزر الموجود في قاعدة أيقونة الحليب للدخول إلى ضبط وتحسين نتيجة الرغوة.



7. اختر المشروب الجارى استخدامه (مكون من الحليب أو مشروب نباتي) ودرجة الحرارة (الحد الأدنى، متوسطة، عالية) ومستوى الرغوة المرغوب فيه. اضغط على <.

الترغية الأوتوماتيكية



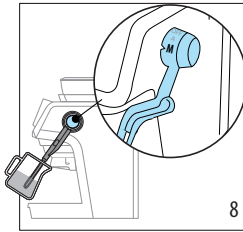
8. ضع إبريق الحليب تحت ذراع البخار (D1) وأدره إلى الوضع "A" (D2)".



9. اضغط على سهم "play" "تشغيل": يبدأ تشغيل الترغية وتوقف أوتوماتيكياً.

أضف رغوة الحليب إلى القهوة واستمتع بالكابتشينو. ضع دائماً الحليب في التلاجة فوراً بعد الاستخدام

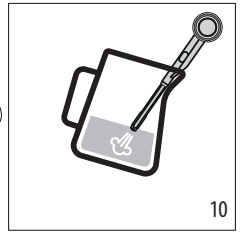
الترغية اليدوية



8. ضع إبريق الحليب تحت ذراع البخار (D1) وأدره إلى الوضع "M" (D3)".



9. اضغط على سهم "play" "تشغيل": يبدأ تشغيل الترغية



10. لتكوين الرغوة، ضع الفوهة على سطح الحليب: سيتم التقاط الهواء من قبل خليط الحليب والبخار.

تقنية Bean adapt



13. اضغط على سهم "play"
"تشغيل" لبدء تشغيل النقع.
تحلل الماكينة قهوة إسبريسو
وتقدم النتيجة:



14. قهوة إسبريسو على ما يرام. اضغط على <.
15. يُحفظ الملف الشخصي لحبوب البن ويُعرض على الصفحة الأولى بجوار شعار Bean Adapt.

14. تذوق قهوة إسبريسو الخاصة بك.
15. إذا كنت ترغب في الانتهاء منه، اضغط على الزر الموافق وكرر الإعداد عن طريق ضبط الماكينة كما هو مقترح على الشاشة.
16. إذا كنت توافّق، اضغط على "OK for me" مناسب بالنسبة لي" واحفظ.

14. تندفق قهوة إسبريسو الخاصة بك بسرعة كبيرة جدًا أو ببطء شديد ويلزم تعديل إعدادات الماكينة.
15. اضغط على "<": ترشدك الماكينة للاستخراج المثالي.
اضغط على "X": اخرج من وظيفة Bean Adapt دون حفظ.

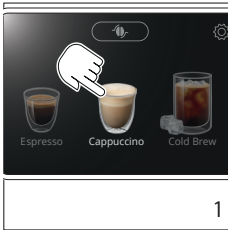
1.9 معلومات عامة عن تقنية Bean Adapt

- لتحضير قهوة إسبريسو بالإعدادات الافتراضية، اضغط على ملف حبوب البن وقم بتعطيل تقنية Bean adapt.
- إذا كنت ترغب في إدخال تعديلات صغيرة على الملف، فاضغط على "Improve" "تحسين" وستساعد الماكينة المستخدم في تنفيذ هذه التعديلات. في هذه الحالة، يمكن أيضًا تعديل درجة حرارة النقع (يؤثر تغير درجة الحرارة تأثيراً كبيراً على المشروبات الطويلة).
- من الممكن إضافة حتى 6 ملفات شخصية لحبوب البن: اضغط على أيقونة Bean Adapt في الصفحة الأولى ثم اضغط على "Add" "إضافة". اتبع الإجراء الموجه (حتى 10 دقائق).
- لاختيار الملف الشخصي المراد استخدامه، ادخل إلى القائمة بالضغط على أيقونة Bean Adapt واختار الملف الشخصي المرغوب به.

10. AUTO LATTEART

AUTO LatteArt

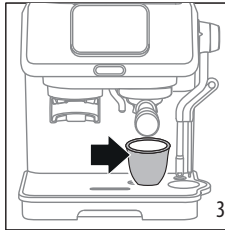
يعمل نظام Auto LatteArt أوتوماتيكياً على ترقية الحليب بدرجة الحرارة المختارة وبالقوام المرغوب به للحصول على تجربة نادل حقيقية.



1. اختر مشروباً مكوناً من الحليب (مثل الكابتشينو).



2. قم بتحضير الجرعة المثالية (الطحن والكبس).



3. قم بتعشيق حامل المرشح (C1) بوحدة الصب (A8). ضع الكوب تحت فوهات القهوة، مع مراعاة أن تكون سعته كافية للقهوة والحليب.



4. اضغط على سهم "play" "تشغيل" يبدأ الصب.

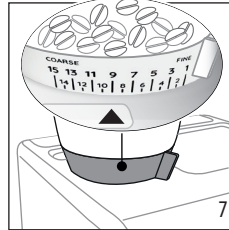
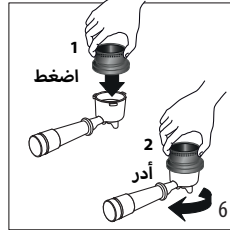
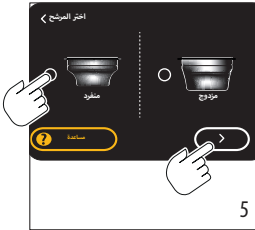




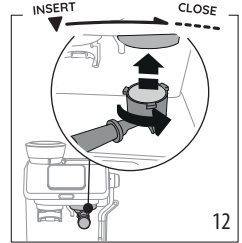
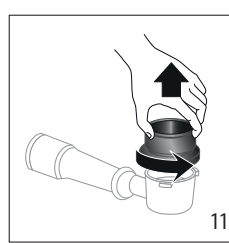
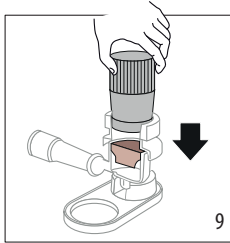
خبير من خبراء القهوة في تناول يدي المستخدم لمساعدته على تحسين نقع القهوة وتبجتها في الفجان في خطوات قليلة. ترشد التقنية الذكية المستخدم في ضبط واستخدام الماكينة، بناءً على حبوب البن المختارة: بدءاً من الطحن وحتى النقع، يتم التحكم في كل خطوة للحصول على قهوة أفضل باستخدام أي نوع من حبوب البن.



1. اضغط على الأيقونة المتعلقة بتقنية Bean Adapt.
2. قم بتنشيط تقنية Bean Adapt باستخدام الزر المخصص لها: سيتطلب الإجراء حوالي 10 دقائق. اضغط على "START" "إبدأ" (إذا كنت ترغب في العودة، اضغط على ">").
3. تحقق من نوع البن الذي تستخدمه من على عبوة البن (إن سارك الشك، فاخر "Arabic Robusta Blend" "مزيج من حبوب البن أرابيكا وروبوستا"). اضغط على <.
4. تحقق من مستوى تحميص البن من على عبوة البن: من الممكن أيضاً مقارنة البن بالدليل الموجود على الشاشة. اضغط على <.



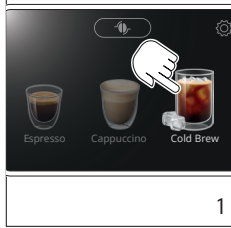
5. اختر المرشح الذي تستخدمه: 1 فنجان (C2) أو 2 فنجان (C3). أدخل المرشح في حامل المرشح. (C1). اضغط على <.
6. أدخل قمع محدد الجرعة (C4) في حامل المرشح: 1 اضغط و 2 أدرك حتى قفله. اضغط على "<". على الشاشة.
7. تأكد من أن مفتاح اختيار مستوى الطحن (A3) على الرقم المبين على الشاشة. اضغط على "<". ملاحظة هامة: لا تحرك الموضع إلا أثناء الطحن.
8. ادفع حامل المرشح حتى "النقرة"، ثم حرره: يبدأ تشغيل الطحن ويتوقف أوتوماتيكياً.



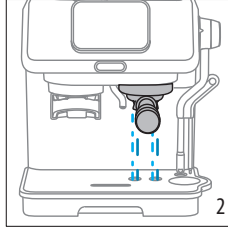
9. أكبس البن. اضغط على "<". وتحقق من الجرعة.
10. تحقق من جرعة البن (انظر 1.4 كيفية مراقبة الجرعة). اضغط على <.
11. على الشاشة، تعرض الماكينة جميع الإعدادات. اضغط على <.
12. ركب حامل المرشح في وحدة الصب (A8).



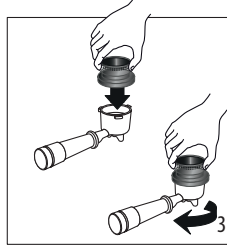
توفر تقنية Cold Extraction "الاستخراج البارد" طريقة تحضير للقهوة والتي تستخدم الماء البارد أو الماء بدرجة حرارة الغرفة. بدلاً من الحرارة، تُستخدم فترة نقع أطول لاستخراج خصائص حبوب البن.



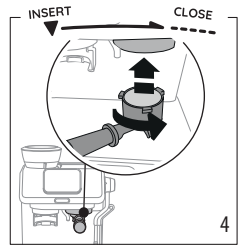
1. اختر "Cold Brew" "المشروب البارد" في الصفحة الأولى.



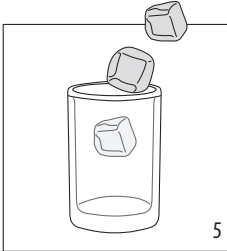
2. ننصح بالشطف على البارد: رُغِّب حامل المرشح (C1) والمرشح فارغ ثم قم بتعشيقه بوحدة الصب. (A8). اضغط على "OK": سيتم صب الماء من وحدة الصب. (من الممكن تخطي هذه الخطوة بالضغط على "ESCAPE" "تخطي").



3. افصل حامل المرشح من وحدة الصب وقم بتوصيل قمع محدد الجرجة (C4). اشرع في طحن الجرجة على النحو الموضح في "4. صب القهوة"



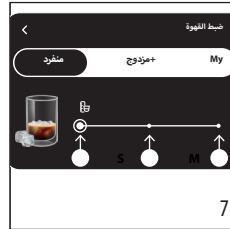
4. قم بتوصيل حامل المرشح (C1) الذي يحمل الجرجة المثالية بوحدة الصب.



5. أضف مكعبات الثلج في الكوب: ننصح باستخدام 3 مكعبات ثلج للجرعة المنفردة و5 للجرعة المزدوجة.



6. الاختيار المباشر: اضغط على السهم "play" "تشغيل": يبدأ الصب. الكمية المخصصة: اضغط على المربع الموجود أسفل صورة المشروب لضبط الكمية والانتقال إلى المرحلة التالية.



7. اختر الطول المرغوب به للجرعة المنفردة أو المزدوجة: ثم اضغط على >. اضغط على سهم "play" "تشغيل": يبدأ الصب.

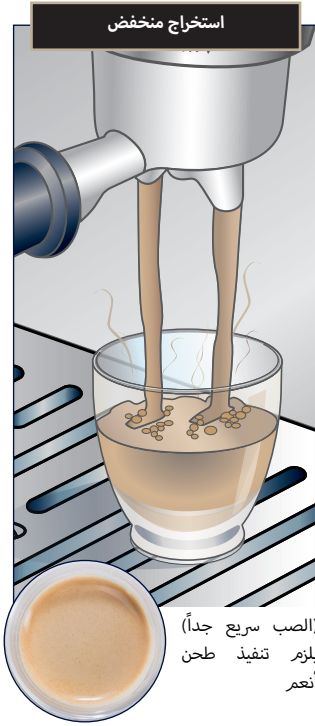
لاحظ جيداً: ارجع إلى فصل "11". برمجة الكمية "my" لاختيار كمية "My".

لاحظ جيداً:

- قبل إعداد المشروبات الباردة، أفرغ دائماً وعاء الماء (A15)، ثم اشطفه بماء وفير واملأه بماء جديد صالح للشرب.
- من الإلزامي استخدام ماء جديد صالح للشرب.

7. للحصول على قهوة إسبرسو مثالية

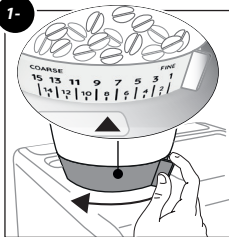
يعتبر استخراج قهوة إسبرسو مثالية فنًا وقد يتطلب بضع محاولات. كن مستعدًا لضبط حجم الحبيبات بالطحن وتأكد دائمًا من كبس البن المطحون حتى خط المؤشر في المرنج (الجرعة المثالية) للتمكن من الحصول على استخراجه مثالي.



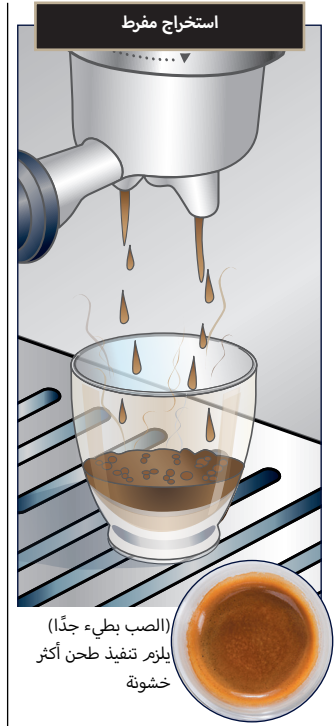
- تتدفق بسرعة مثل الماء
- سطح القهوة خفيف وشاحب

للحصول على الوضع المثالي:

- اضبط الطحن على ضبط أنعم بمقدار 1 خطوة في كل مرة. لا تقم بالتغيير إلا أثناء الطحن.



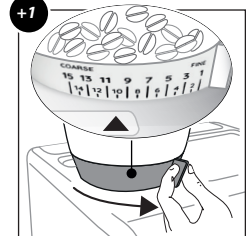
- تأكد من وصول كمية البن المطحون إلى "الجرعة المثالية" (انظر 1.4 كيفية مراقبة الجرعة").



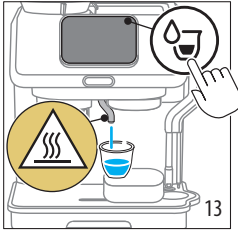
- تتدفق على شكل قطرات أو لا تتدفق على الإطلاق
- سطح القهوة داكن جداً وغير متساوٍ

للحصول على الوضع المثالي:

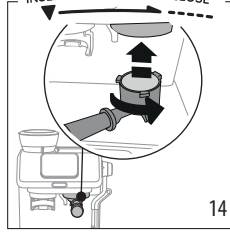
- اضبط الطحن على ضبط أكثر خشونة بخطوة واحدة في كل مرة. لا تقم بالتغيير إلا أثناء الطحن.



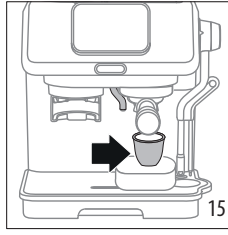
- تأكد من وصول كمية البن المطحون إلى "الجرعة المثالية" (انظر 1.4 كيفية مراقبة الجرعة").



13. نصيحة للنادل: سَخِّن الفنجان بالماء الساخن عن طريق الضغط على زر "water jet" قذف الماء" في الصفحة الأولى. سيتم صب الماء الساخن من الفوهة المخصصة له (A7)



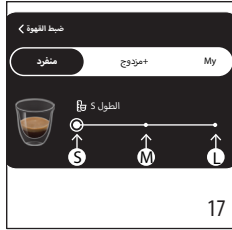
14. أزل قمع محدد الجرعة (C4) وقم بتعشيق حامل المرشح في وحدة الصب.



15. ضع الكوب تحت حامل المرشح. بالنسبة للأكواب الصغيرة، استخدم الدعامة المخصصة لها ((C5)).



16. الاختيار المباشر: اضغط على السهم "play" "تشغيل": يبدأ الصب. الكمية المخصصة: اضغط على المربع الموجود أسفل صورة المشروب للدخول إلى ضبط الكمية والانتقال إلى الخطوة التالية.



17. اختر الطول المرغوب به للجرعة المنفردة أو المزدوجة: ثم اضغط على > اضغط على سهم "play" "تشغيل": يبدأ الصب. لاحظ جيداً: ارجع إلى فصل (11) لاختيار كمية "My".

5. تحضير القهوة "LONG BLACK" أو "AMERICANO"

1. أزل قمع محدد الجرعة (C1) وركّب حامل المرشح في وحدة الصب (A8).
2. ضع فنجاناً كبيراً تحت فوهة الماء الساخن (A7) وفوهات القهوة (تحت حامل المرشح).
3. اضغط على سهم "play" "تشغيل" الموجود على صور القهوة والماء.
4. **Americano**: يلزم صب القهوة أولاً ومن ثم الماء الساخن.
5. **Long Black**: يلزم صب الماء الساخن أولاً ثم القهوة.

6. تحضير "الماء الساخن"

1. ضع فنجاناً كبيراً تحت فوهة الماء الساخن (A7).
2. الاختيار المباشر: اضغط على السهم "play" "تشغيل": يبدأ الصب.
3. الكمية المخصصة: اضغط على المربع الموجود في قاعدة المشروب. اختر الطول المرغوب به، ثم اضغط على ">". اضغط على سهم "play" "تشغيل": يبدأ الصب.
4. لاحظ جيداً: ارجع إلى فصل (11) لاختيار كمية "My".

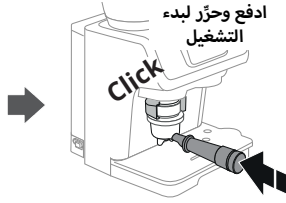
1.4 كيفية مراقبة الجرعة

تحقق من موضع المكبس (C9) لمعرفة ما إذا تم الوصول إلى "جرعة مثالية".



جرعة منخفضة

إذا أشار المكبس إلى "-1" أو "-2"، فإن كمية البن المطحون ليست كافية ومن الضروري زيادة الكمية.



1. ركب حامل المرشح (C1): ادفعه وحرره لبدء تشغيل الطحن.

2. بعد بضع ثوان، أوقف الطحن، وادفعه مرة أخرى وتحقق من الجرعة بواسطة المكبس.

باستخدام تقنية Bean Adapt، سترشد الماكينة المستخدم للحصول على الجرعة المثالية.



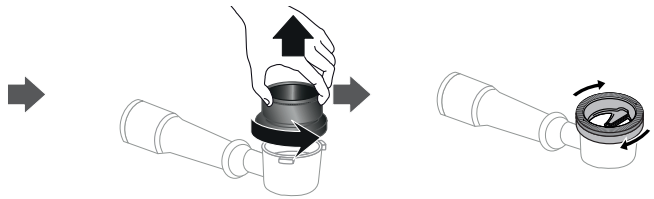
جرعة مثالية

إذا أشار المكبس إلى "OK"، فإن الجرعة صحيحة.



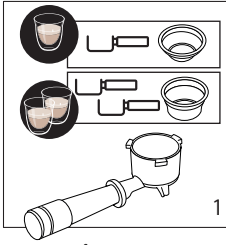
جرعة مفرطة

إذا أشار المكبس إلى "+1" أو "+2"، فإن كمية البن المطحون تكون مفرطة ويجب ضبطها باستخدام ملحق 'Dose Adjust' "ضبط الجرعة" (C10) على النحو التالي:

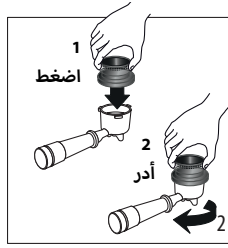


2. ضع ملحق "Dose Adjust" "ضبط الجرعة" على حامل المرشح وأدره في اتجاه عقارب الساعة لإزالة البن المطحون الزائد. نفذ 1 دورة كاملة على الأقل.

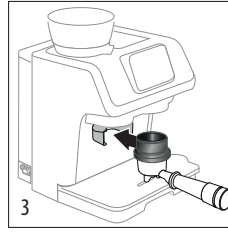
1. أزل قمع محدد الجرعة (C4) عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة وسحبه لأعلى



1. اختر المرنش من أجل 1 فنجان (C2) أو 2 فنجان (C3) وضعه في حامل المرنش (C1).



2. أدخل قمع محدد الجرعة (C4) في حامل المرنش: 1 اضغط و 2 أدّر حتى قفله.



3. أدخل حامل المرنش



4. في الصفحة الأولى اضغط على المشروب (B2) الذي ترغب في تحضيره (مثلاً إسبريسو).



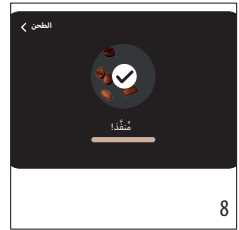
5. اضغط على المربع الموجود أسفل صورة حامل المرنش للدخول إلى ضبط الجرعة.



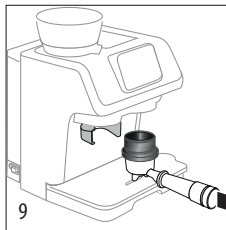
6. اختر المرنش الجاري استخدامه (منفرد: 1 فنجان; مزدوج: 2 فنجان). من الممكن ضبط وقت الطحن بالضغط على الزر ⊖ أو ⊕ (يزيد الوقت أو ينقص بمقدار 0.5 ثانية في كل مرة).



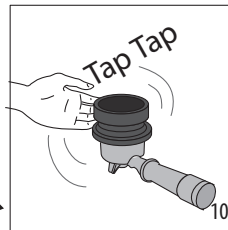
7. اضغط على ">" للعودة إلى الصفحة الأولى. ادفع حامل المرنش حتى تسمع "نقرة"، ثم حرره: يبدأ تشغيل الطحن ويتوقف أوتوماتيكياً.



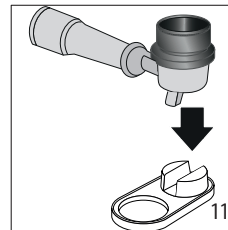
8. عند اكتمال الطحن، انتقل إلى الكبس.



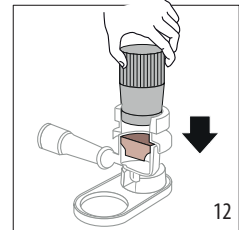
9. أخرج حامل المرنش.



10. اضرب برفق على قمع محدد الجرعة (C4) لتسوية البن المطحون بداخله.

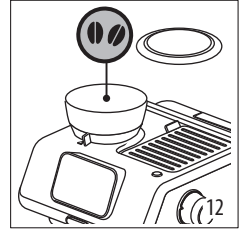
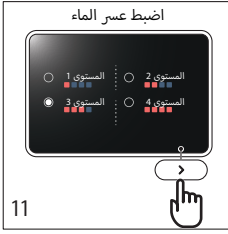


11. أدخل حامل المرنش في المبيت المخصص له على سجادة الكبس (C8).



12. اكبس بقوة على البن وتأكد من أن الجرعة صحيحة (انظر كيفية مراقبة الجرعة).

تحضير الماكينة للاستخدام الأول



11. بعد حوالي دقيقة واحدة، تتشكل 1 أو 2 أو 3 أو 4 مريعات حمراء، وفقاً لعسر الماء. اختر المستوى الموافق له على الشاشة، اضغط على <.

12. املأ وعاء حبوب البن. اضغط على <.

13. تعرض الشاشة فيديو تعليمي والذي يشرح كيفية استخدام الماكينة: اضغط على "START" "إبدأ" لتنفيذ الفيديو التعليمي.

14. اضغط على "<" بعد كل صفحة شاشة للمتابعة.

15. بعد صفحة الشاشة الأخيرة، اضغط على "START" "إبدأ" وستكون الماكينة جاهزة للاستخدام.

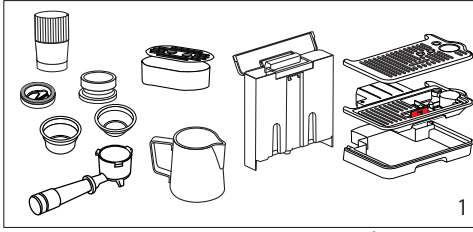
3. الإعدادات العامة للمشروبات

1. ادخل إلى قائمة إعدادات المشروبات:

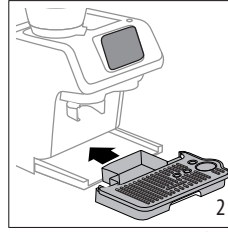
في الصفحة الأولية اضغط على (B1): عند تعطيل Bean Adapt، يمكن الدخول إلى إعدادات المشروبات:

2. اختر الضبط المرغوب به:

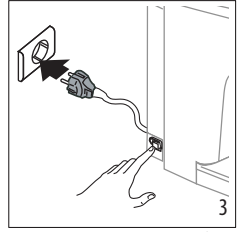
درجة حرارة التقع بالماء	اضغط على السهم الموجود بجانب الاختيار الحالي	اختر الضبط المرغوب به لاحظ جيداً: يؤثر اختلاف درجات الحرارة تأثيراً أكبر على المشروبات الطويلة.	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
طول التقع المسبق	اضغط على السهم الموجود بجانب الاختيار الحالي	اختر الطول من القصير إلى الطويل	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
مؤقت الجرعة (ثوانٍ)	اضغط على السهم الموجود بجانب الاختيار الحالي	اختر المرشح (منفرد أو مزدوج) واضبط وقت الطحن	اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات
3. اضغط على ">" للعودة إلى الصفحة الأولية			



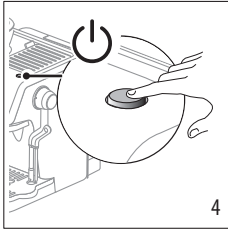
1. اغسل وجفّف جميع الملحقات (بما في ذلك خزان الماء (A15)) بالماء الساخن ومنظف الأطباق.



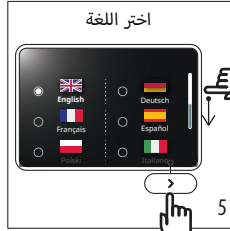
2. أدخل حوض تجميع القطرات (A10) شاملاً شبكة الفناجين وأزل المصق من الشاشة.



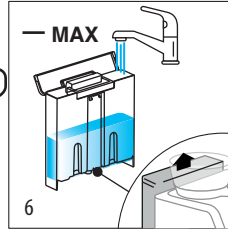
3. أدخل قابس الماكينة وقم بتشغيلها عن طريق الضغط على المفتاح الرئيسي (A4) الموجود على جانب الماكينة.



4. اضغط على مفتاح التشغيل/ وضع الاستعداد. (A18). تضيء الشاشة.



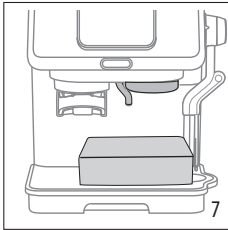
5. اختر اللغة: ابحث عن اللغة عن طريق تمرير السطر الموجود على اليمين، اختر النقطة المتوافقة مع العَلَم بالقامة، ثم اضغط على < لتأكيد الاختيار.



6. سترشد الماكينة المستخدم خطوة بخطوة. أزل خزان الماء واملأه بماء جديد ونظيف* مع الانتباه إلى عدم تجاوز المستوى MAX (الحد الأقصى). أعد وضع خزان الماء واضغط على <.

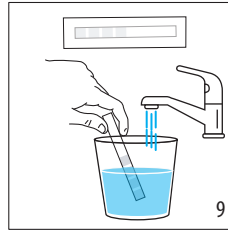
* أي الماء تستخدم

- من الإلزامي استخدام ماء جديد صالح للشرب.
- لا تستخدم المياه الفوارية (الغازية) أو المقطرة
- تقنية الاستخراج على البارد: Cold - عند تحضير "Brew" المشروب البارد لأول مرة، اشطف الدائرة الداخلية بتحضير 4 مشروبات مزدوجة من "Cold Brew" المشروب البارد بدون بن مطحون.
- قبل إعداد المشروبات الباردة، أفرغ دائماً وعاء الماء (A17)، ثم اشطفه بماء وفير واملأه بماء جديد صالح للشرب.

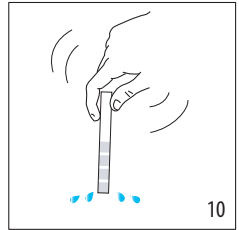


7. ضع وعاءً تحت فوهة الماء الساخن (A7) واضغط على "START" "ابدأ" للشطف.

8. يبدأ الشطف ويتوقف أوتوماتيكياً. ثم اشرع في ضبط عسر الماء: إن برمجة الماكينة بناءً على العسر الفعلي لماء شبكة الماء في المناطق المختلفة، يسمح بتنفيذ إزالة الترسبات الجيرية بالتكرار الصحيح.

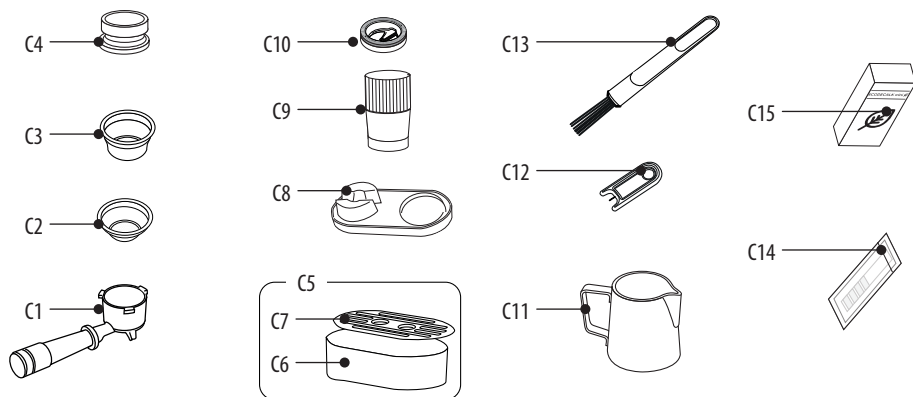
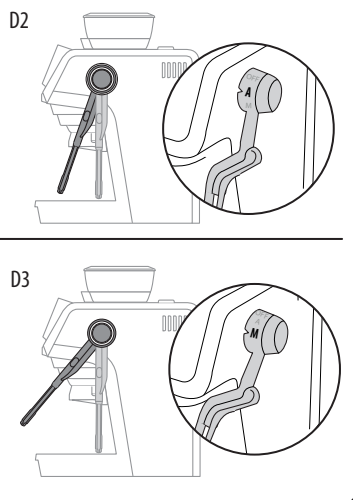
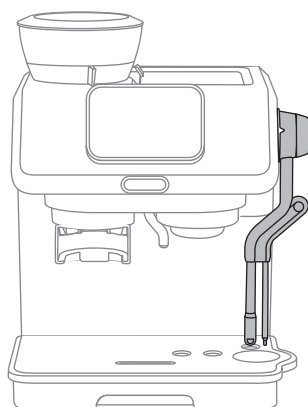


9. أخرج ورقة مؤشر "اختبار العسر الإجمالي للماء" (C14) من العبوة. اضغط على "START" "ابدأ": اغمر الورقة بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية واحدة.

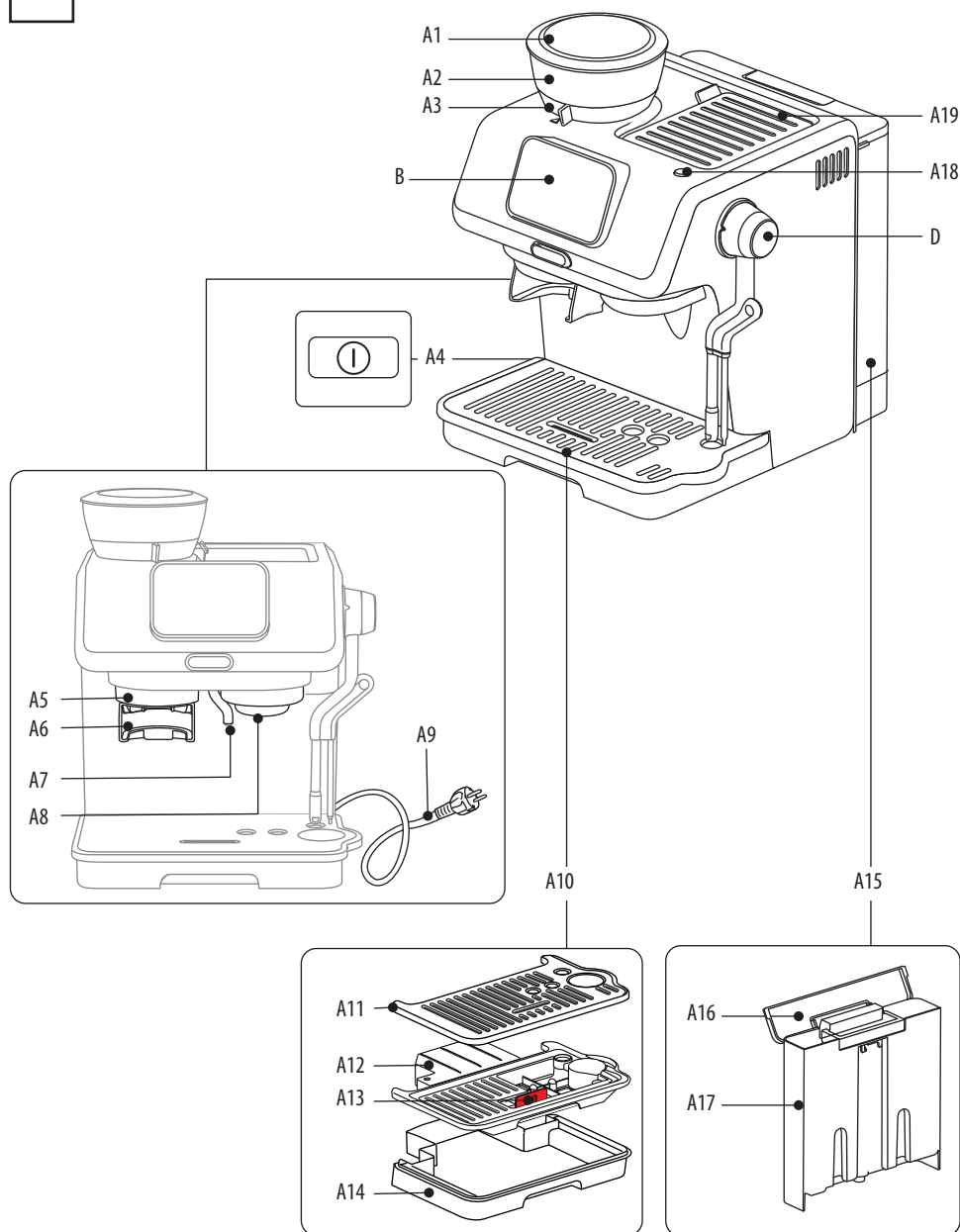


10. أخرج ورقة المؤشر من الماء وقم برفعها بلطف. اضغط على <.

1. الوصف	3.1 وصف الملحقات - C*
1.1 وصف الجهاز - A	(*) يختلف نوعها وعددها حسب الموديل
A1. غطاء وعاء حبوب البن	C1. حامل المرشح
A2. وعاء حبوب البن	C2. مرشح القهوة من أجل 1 فنجان
A3. مفتاح اختيار درجة الطحن (من الناعم إلى الخشن)	C3. مرشح القهوة من أجل 2 فنجان
A4. المفتاح الرئيسي (I/O)	C4. قمع محدد الجرعات
A5. مخرج مطحنة القهوة	C5. دعامة الفناجين الصغيرة
A6. دعامة حامل المرشح	C6. حوض تجميع القطرات للفناجين الصغيرة
A7. فوهة صب الماء الساخن	C7. دعامة شبكة الفنجان
A8. وحدة الصب	C8. سجادة الكبس
A9. كابل التغذية الكهربائية	C9. المكبس
A10. مجموعة حوض تجميع القطرات	C10. الملحق 'Dose Adjust' (ضبط الجرعي)
A11. شبكة حمل الأكواب أو الأقداح	C11. إبريق الحليب
A12. شبكة الحوض	C12. إبرة تنظيف لذراع البخار
A13. مؤشر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات	C13. فرشاة التنظيف
A14. وعاء تجميع القطرات	C14. الشريط التفاعلي "اختبار عسر الماء"
A15. خزان الماء	C15. مزيل الترسبات الجيرية
A16. غطاء خزان الماء	
A17. وعاء الماء	
A18. مفتاح التشغيل/الاستعداد	
A19. تجويف حمل الملحقات	
2.1 وصف الصفحة الأولى- B	4.1 وصف نظام D - Auto Latte Art
B1. تقنية Bean adapt	D1. أنبوب البخار
B2. المشروبات القابلة للاختيار (سترشد الماكينة المستخدم خطوة بخطوة)	D2. الموضع "A": الوظيفة الأوتوماتيكية
B3. قائمة الإعدادات	D3. الموضع "M" الوظيفة اليدوية
	5.1 ملحقات التنظيف الاختيارية الموصى بها
	تفضل بزيارة Delonghi.com للمزيد من المعلومات.
	المنظف:
	@ ECO MULTICLEAN الرمز الشريطي: 8004399333307

B**C*****D**

A



2:EX EC9455

La Specialista
TOUCH

ماكينة إعداد القهوة
إرشادات الاستخدام



De'Longhi