

إرشادات الاستخدام



ECAM45X.5Y
ECAM45X.6Y
ECAM45X.8Y

ELETTA
EXPLORE

ملخص المحتويات

1	وصف المكونات	6
1.1	وصف الماكينة.....	6
2.1	وصف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل، والصفحة الرئيسية.....	8
3.1	وصف الملحقات*.....	9
4.1	وصف إبريق الحليب.....	10
2	استخدام الماكينة للمرة الأولى ☺	11
1.2	عملية التوصيل الأولى.....	11
3	كيفية استخدام الماكينة	13
1.3	التشغيل والإطفاء.....	13
1.1.3	التشغيل ☺.....	13
2.1.3	إطفاء الماكينة.....	13
3.1.3	إطفاء الماكينة لفترات طويلة.....	13
2.3	الصفحة الرئيسية واللوحة.....	14
1.2.3	مقدمة إلى الصفحة الرئيسية.....	14
1.1.2.3	التصفح في سجل المشروبات.....	14
2.1.2.3	إعدادات الضبط، والتنبيهات، ومؤشرات التشغيل.....	14
3.1.2.3	أيقونة الملف الشخصي.....	15
2.2.3	مقدمة إلى لوحة التحكم.....	16
1.2.2.3	قائمة المشروبات "Hot" (الساخنة).....	16
2.2.2.3	قائمة المشروبات "Cold" (الباردة).....	16
3.2.2.3	قائمة المشروبات "To go" (تيك أواي).....	16
4.2.2.3	قائمة المشروبات "Favourites" (المفضلة).....	17
3.2.3	قم بتنزيل التطبيق!.....	17
4	المشروبات	18
1.4	مشروبات القهوة الساخنة* ☺.....	18
1.1.4	الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الساخنة.....	18
2.1.4	تخصيص مشروبات القهوة الساخنة.....	19
3.1.4	استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة الساخنة.....	20
4.1.4	إبريق القهوة.....	22
2.4	مشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew) * ☺.....	23
1.2.4	الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew).....	24

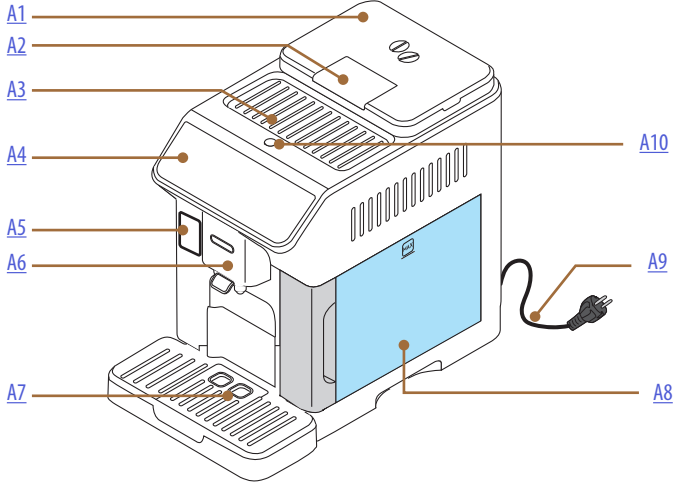
25.....	2.2.4	تخصيص مشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew)
26.....	3.2.4	استخدام البن المطحون مسبقاً في مشروبات القهوة الباردة
27.....	4.2.4	إبريق القهوة الباردة***
3.4		المشروبات الساخنة بالحليب
29.....	1.3.4	ما نوع الحليب الذي يجب أن أستخدمه في إبريق "LatteCrema Hot"؟
31.....	4.3.4	الاختيار المباشر للمشروبات الساخنة بالحليب
32.....	5.3.4	تخصيص المشروبات الساخنة بالحليب
33.....	6.3.4	استخدام البن المطحون مسبقاً في المشروبات الساخنة مع الحليب
35.....	4.4	المشروبات الباردة مع الحليب*
53.....	1.4.4	ما هو نوع الحليب الذي يجب أن أستخدمه في إبريق "LatteCrema Cool"؟
36.....	2.4.4	تحضير وتركيب إبريق "LatteCrema Cool"
36.....	3.4.4	ضبط رغوة إبريق "LatteCrema Cool"
37.....	4.4.4	الاختيار المباشر للمشروبات الباردة بالحليب
38.....	5.4.4	تخصيص المشروبات الباردة بالحليب
39.....	6.4.4	استخدام البن المطحون مسبقاً في المشروبات الباردة مع الحليب
40.....	5.4	إمداد الماء الساخن
41.....	6.4	وظيفة الشاي
41.....	7.4	نصائح لإعداد القهوة المفضلة
43	5	TO GO (تيك أواي)
46	6	FAVOURITES "المفضلات"
47	7	الوظائف الإضافية
47.....	1.7	Bean Adapt Technology "تقنية موازنة حبوب البن"***
47.....	1.1.7	وظيفة "my" (فقط للمشروبات الساخنة "Hot")
50	8	إعدادات الضبط
50.....	1.8	الشفط
50.....	2.8	التخلص من الترسبات الجيرية
50.....	3.8	القدرة على الاتصال**
51.....	4.8	ضبط الطحن
52.....	5.8	درجة حرارة القهوة
53.....	6.8	اللغات

53.....	7.8 إنشاء وتعديل الملفات الشخصية.....
53.....	8.8 الدعم.....
53.....	9.8 ضبط الإيقاف التلقائي.....
54.....	10.8 عام.....
54.....	11.8 مرشح الماء.....
54.....	12.8 عسر الماء.....
55.....	13.8 قيم المصنع
55.....	14.8 تفريغ دائرة التشغيل.....
56.....	15.8 الإحصائيات.....

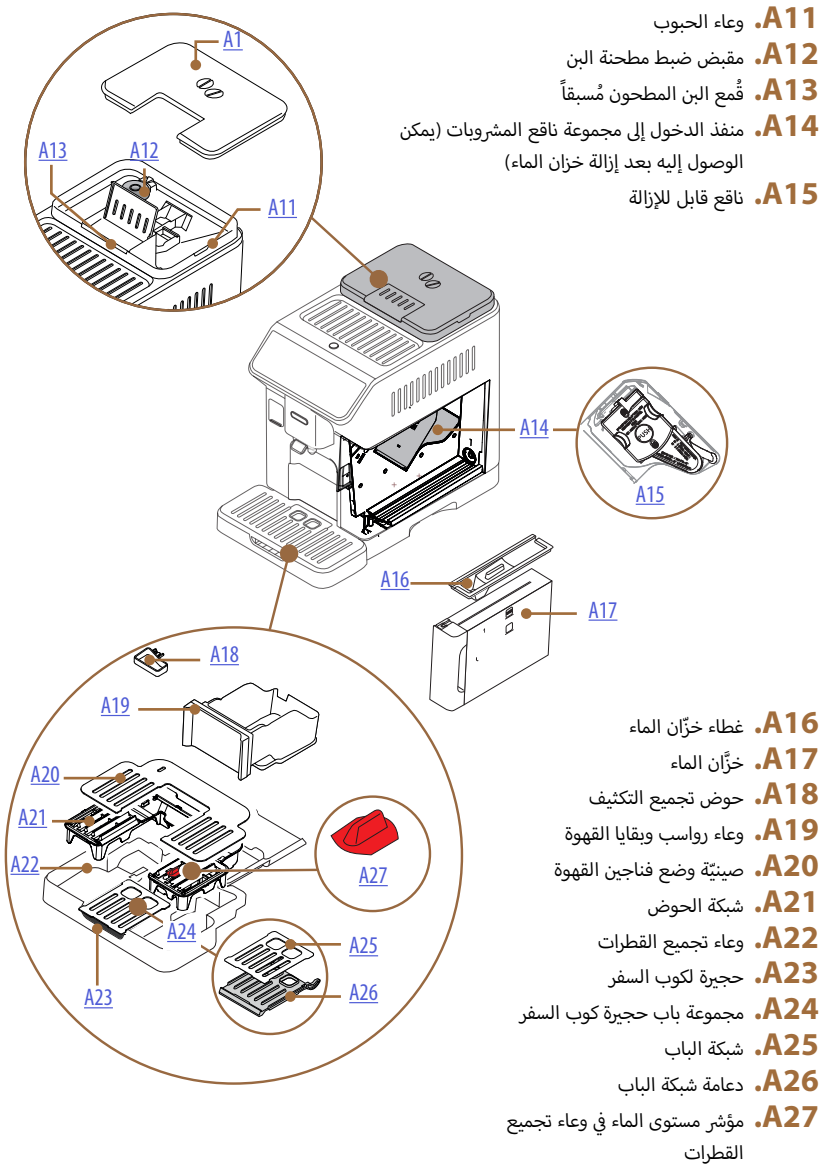
9 التنظيف والصيانة 57

57.....	1.9 تنظيف المكونات القابلة للإزالة.....
57.....	1.1.9 طُرُق التنظيف.....
57.....	2.9 مكونات يمكن غسلها في غسالة الأطباق.....
58.....	1.2.9 تنظيف شبكة الحوض وحوض تجميع القطرات ودعم شبكة الباب.....
59.....	2.2.9 تنظيف دوارق الحليب.....
59.....	1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام
60.....	2.2.2.9 التنظيف الكامل لدورق الحليب
62.....	3.9 المكونات التي يجب غسلها بالنقع.....
62.....	1.3.9 تنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة.....
63.....	2.3.9 تنظيف صينية حمل الفناجين وشبكة الباب
64.....	3.3.9 تنظيف صنوبر الماء.....
64.....	4.9 مكونات تُغسل بالماء الجاري.....
64.....	1.4.9 تنظيف خزان الماء مع الغطاء.....
65.....	5.9 تنظيف الهيكل الرئيسي للماكينة.....
65.....	1.5.9 تنظيف المكونات الداخلية للماكينة.....
65.....	2.5.9 تنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل.....

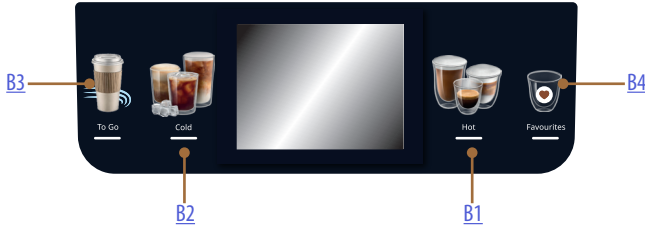
65.....	6.9 التنظيف الشامل للماكينة.....
65.....	1.6.9 تنظيف مجموعة الناقع.....
67.....	2.6.9 إزالة الترسبات الجيرية.....
70.....	3.6.9 إدارة غُسر الماء.....
70.....	1.3.6.9 قياس غُسر الماء.....
70.....	2.3.6.9 ضبط غسر الماء.....
70.....	4.6.9 إدارة مرشح المياه.....
71.....	1.4.6.9 تركيب مرشح المياه.....
71.....	2.4.6.9 استبدال مرشح المياه.....
72.....	3.4.6.9 إزالة مرشح الماء.....
74	10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه
74.....	1.10 رسائل تنبيه خاصة بخزان المياه ووعاء رواسب القهوة.....
75.....	2.10 رسائل تنبيه تتعلق بالناقع.....
76.....	3.10 رسائل تنبيه خاصة بجيوب البن والبن المطحون مُسبقاً.....
77.....	4.10 رسائل تنبيه خاصة بالأباريق.....
80.....	5.10 رسائل الإنذار.....
83.....	6.10 رسائل تنبيه خاصة بالتنظيف وإزالة الترسبات الجيرية.....
84	11 الأسئلة الشائعة
87	12 البيانات الفنية
87.....	1.12 نصائح لتوفير الطاقة.....



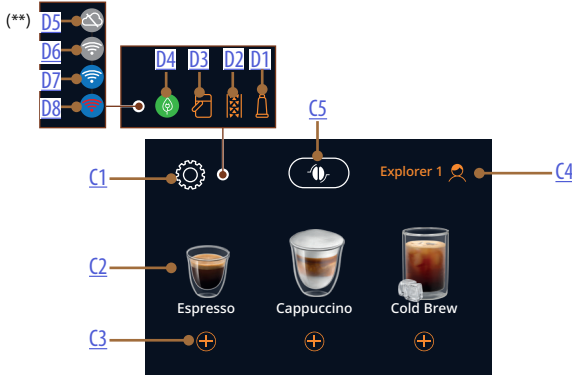
- A1.** غطاء وعاء حبوب البن مع الحشوة
- A2.** باب قمع البن المطحون مسبقاً
- A3.** رف حامل الفنجانين
- A4.** لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل
- A5.** باب موصل إبريق الحليب/صنبور الماء
- A6.** صنبور القهوة بارتفاع قابل للضبط
- A7.** مجموعة حوض تجمع القطرات
- A8.** مجموعة خزان الماء
- A9.** كابل توصيل التيار الكهربائي
- A10.** زر (⏻): لتشغيل الماكينة أو إيقافها (by-stand)



2.1 وصف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل، والصفحة الرئيسية



- B1** قائمة المشروبات "Hot" (ساخن)
B2 قائمة المشروبات "Cold" (الباردة)
B3 قائمة المشروبات "To go" (تيك أواي)
B4 قائمة المشروبات "Favourites" (المفضلة)

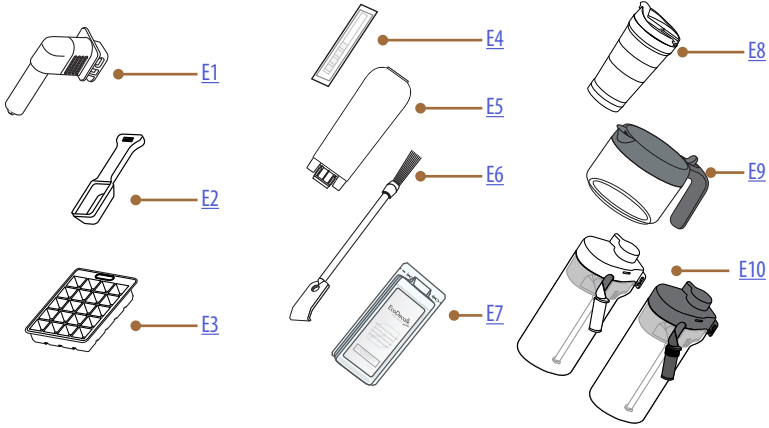


- C1** قائمة إعدادات الماكينة
C2 المشروبات القابلة للاختيار* (اختيار مباشر)
C3 للعرض، وأي تخصيص لإعدادات المشروبات
C4 ملفات شخصية قابلة للتخصيص
C5 Bean Adapt Technology (تقنية موازنة)
D1 المؤشر الضوئي لانتهاؤ المرسح
D2 المؤشر الضوئي لطلب إزالة الترسبات الجيرية
D3 المؤشر الضوئي لطلب تنظيف إبريق الحليب (Clean)
D4 مؤشر توفير الطاقة نشط
D5 المؤشرات الضوئية لحالة الاتصال **: المؤشرات الضوئية لحالة الاتصال **: المؤشر الضوئي لعدم الوصول للشحابة
D6 الجهاز ينتظر الاتصال الأول
D7 المؤشر الضوئي لنشاط Wi Fi
D8 المؤشر الضوئي لغياب الشبكة

(*) مشروبات وملحقات مختلفة من حيث النوع والعدد وفقًا للموديل

(**) الموديلات المزودة بالاتصال فقط

3.1 وصف الملحقات*



داخل علبة الملحقات

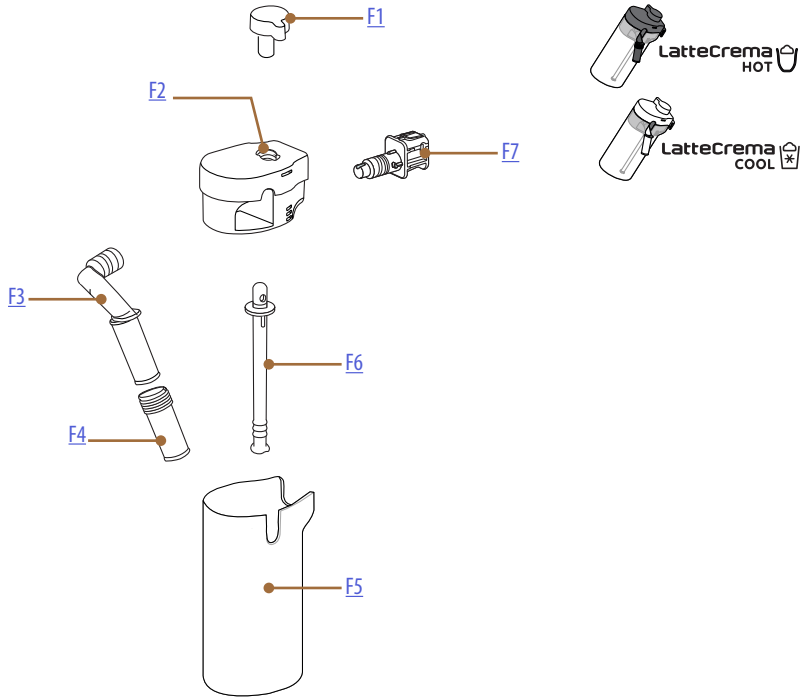
- E1.** صنبور الماء الساخن
- E2.** مكيال معاير للقهوة المطحونة مسبقاً
- E3.** حوض مكعبات الثلج
- E4.** شريط الاختبار «Total Hardness Test» (قسوة المياه)
- E5.** مرشح تيسير الماء
- E6.** فرشاة التنظيف
- E7.** مُزيل الرّسبات الجيرية

مع عبوة مخصصة

- E8.** كوب السفر
- E9.** إبريق القهوة
- E10.** إبريق الحليب

(*) مشروبات وملحقات مختلفة من حيث النوع والعدد وفقاً للموديل

4.1 وصف إبريق الحليب



- .F1** مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (Clean)
- .F2** غطاء إبريق الحليب
- .F3** صنوبر LatteCrema (بارتفاع قابل للضبط)
- .F4** وصلة إطالة صنوبر الحليب (فقط على إبريق LatteCrema Hot)
- .F5** وعاء الحليب
- .F6** أنبوب شفط الحليب
- .F7** موصل-وليعة إبريق الحليب (قابل للإزالة من أجل التنظيف)



2 استخدام الماكينة للمرة الأولى

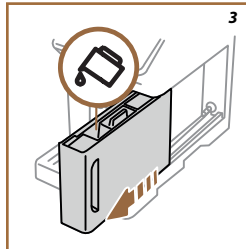
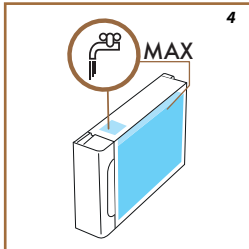
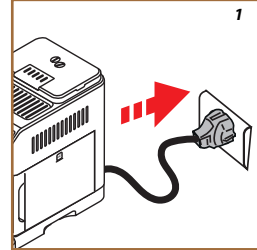
انتبه جيدًا:

- وجود أية آثار للبن في مطحنة البن يرجع إلى اختبارات ضبط الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي نوفرها للمنتج.
- عند الاستخدام الأول، اشطف جميع الملحقات القابلة للفك بالماء الساخن (إبريق الحليب، كوب السفر، إبريق القهوة، خزان الماء) المخصصة للتلامس مع الماء أو الحليب. نوصي بغسل أبريق الحليب في غسالة الأطباق.

1.2 عملية التوصيل الأولى

إليك ما هو ضروري لتشغيل هذه الماكينة:	
ماء عذب ونظيف صالح للشرب	
صنبور الماء	
حبوب القهوة المفضلة إليك	
حاوية (تحقق من أن سعتها الاستيعابية 0,4 لتر على الأقل)	

1. قم بتوصيل كابل الطاقة بشبكة التيار الكهربائي (الشكل 1).
2. اضغط على "Next" "التالي" حتى عرض اللغة المرغوب بها: ثم اضغط على العلم المتعلق باللغة وأكد الاختيار بالضغط على "Done" "تم" (الشكل 2)؛
3. ثم استمر مُتبعًا التعليمات المُشار إليها على شاشة الجهاز نفسه: أخرج خزان الماء (A8) (الشكل 3).
4. املا الخزان بماء جديد، صالح للشرب حتى مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 4) وأعد إدخال خزان المياه في الماكينة. اضغط على "Next" "التالي".

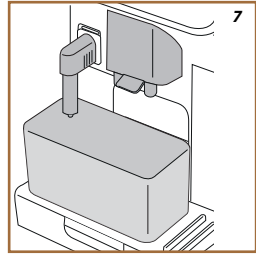
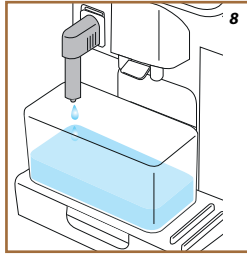
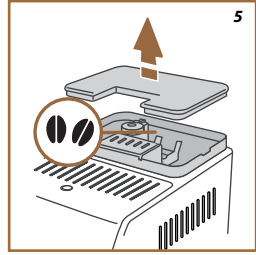
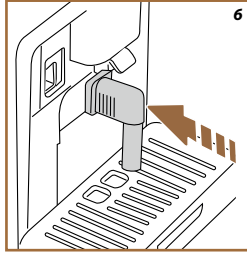


5. املأ وعاء حبوب النّبي (الشكل 5):
اضغط على "Next" "التالي".

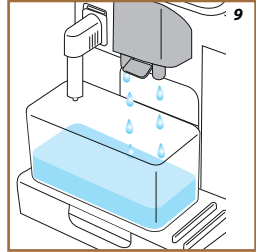
6. أخرج صنبور الماء الساخن من
علبة الملاحظات (E1).

7. حرّك نحو الأعلى باب الوصول
إلى موصل إبريق الحليب/صنبور
القهوة (A5) (الشكل 6) ثم ضع
وعاء بسعة لا تقل عن 400 مل
أسفل الصنابير (الشكل 7).

8. اضغط على "OK" "موافق" لملء
دائرة الماء: يقوم الجهاز بصب
الماء من صنبور الماء الساخن
(الشكل 8). يتوقف الصب
أوتوماتيكياً.



9. بمجرد اكتمال الصب، تشرع الماكينة في التسخين لتنفيذ عملية شطف بالماء
الساخن الخارج من صنبور القهوة (A6) (الشكل 9).
في نهاية التسخين يقدم الجهاز فيديو تعليمي حول استخدام الجهاز.



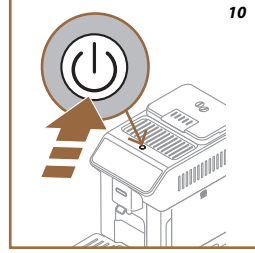
لاحظ جيداً:

- في البداية، تكون دائرة الماء فارغة، لذلك يمكن أن تحدث الماكينة ضجيجاً
عالياً: ستتلاشى الضوضاء مع تعبئة الدائرة.
- عند الاستخدام الأول، من الضروري صب المشروبات التالية دون تناولها:
 - 5 عمليات صب للقهوة الساخنة؛
 - 3 عمليات صب للماء الساخن؛
 - 3 عمليات صب للحليب مع إبريق الحليب؛
 - 3 عمليات صب لمشروبات cold brew (التحضير البارد) (إذا كانت
مشمولة في الموديل)

3 كيفية استخدام الماكينة

1.3 التشغيل والإطفاء

1.1.3 التشغيل



لاحظ جيداً:

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

تأكد من توصيل الماكينة بالتيار الكهربائي (الشكل 1).

1. من أجل تشغيل الماكينة، اضغط على الزر (الشكل 10): يتم تشغيل الماكينة.
2. بمجرد اكتمال التسخين، تبدأ مرحلة الشطف بالماء الساخن الذي يخرج من صنبور القهوة (A6)؛ بهذه الطريقة، فإنه علاوةً على تسخين الغلاية، تعمل الماكينة على تمرير الماء الساخن في القنوات الداخلية بحيث تسخن هي الأخرى.

2.1.3 إطفاء الماكينة

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

1. من أجل إطفاء الماكينة، اضغط على الزر (الشكل 10): (A10) (الشكل 10).
2. تقوم الماكينة بتنفيذ شطف لصنبور القهوة (A6) بالماء الساخن ثم تنطفئ (في وضع الاستعداد)، إن كانت الماكينة مجهزة بذلك.

انتبه!

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

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.

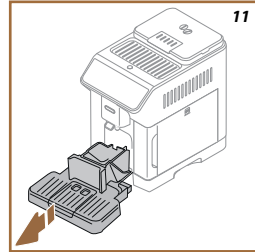
3.1.3 إطفاء الماكينة لفترات طويلة

إذا قررت عدم استخدام الماكينة لأكثر من 3 أيام، استخدم وظيفة "14.8 تفرغ دائمة التشغيل" في حالة عدم استخدام هذه الماكينة لبضع أيام، فقم بإجراء الخطوات التالية:

1. أطفئ الماكينة، بالضغط على الزر (A10) (الشكل 10).
2. أخرج خزان الماء وأفرغه ونظفه (A8).
3. أخرج حوض تجميع القطرات (A7) ووعاء رواسب القهوة وأفرغهما ونظفهما (A19) (الشكل 11)؛
4. افصل كابل الطاقة (A2) من مقبس التيار الكهربائي.

لاحظ جيداً:

عند إعادة تشغيل الماكينة، بعد 3 أيام أو أكثر من عدم الاستخدام، قم بصب المشروبات التالية، دون أن تتناولها: الماء الساخن، البخار، القهوة الساخنة، ومسروب Cold Brew "التحضير البارد" (إذا كان موجوداً في الموديل).



2.3 الصفحة الرئيسية واللوحة

1.2.3 مقدمة إلى الصفحة الرئيسية

تمر التفكير في هذه الشاشة بشكل يزودك بكل المعلومات التي تحتاجها للاستخدام المثالي للماكينة.

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

1.1.2.3 التصفح في سجل 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 التي بحوزتك.

تحت كل مشروب، اضغط على الرمز (+) (C3) من أجل عرض إعدادات المشروب، وإن لزم الأمر، تخصيصها. سنرى معنى ذلك بشكل أفضل في الفصل "4 المشروبات".



2.1.2.3 إعدادات الضبط، والتنبيهات، ومؤشرات التشغيل

يعرض القسم العلوي الأسفل من الشاشة بعض المعلومات المفيدة للاستخدام اليومي للماكينة الخاصة بك بالإضافة إلى الأيقونة الخاصة بالدخول إلى قائمة الإعدادات (C1):

- يُذكر المؤشر الضوئي (D1) بأنه من الضروري استبدال أو إزالة مرشح تسير الماء (E5) (انظر الفقرة "2.4.6.9 استبدال مرشح المياه" أو "3.4.6.9 إزالة مرشح الماء").
- يُذكر المؤشر الضوئي (D2) بأنه من الضروري الشروع في إزالة الترسبات الجيرية (انظر الفقرة "2.8 التخلص من الترسبات الجيرية").
- يُذكر المؤشر الضوئي (D3) بأنه من الضروري تنفيذ وظيفة clean "التنظيف" لتنظيف إبريق الحليب (انظر الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام").
- يُشير المؤشر الضوئي (D4) إلى أن وظيفة توفير الطاقة نشطة (انظر الفقرة "10.8 عام").

- يشير الرمز الوارد  على الأيقونة  (C1) إلى إنذار يتعلق بصيانة الماكينة (إزالة الترسبات الجيرية، استبدال/إزالة مرشح الماء) والذي يمكن تنفيذه من خلال الوصول إلى قائمة الإعدادات.

المؤشرات الضوئية لحالة الاتصال **:

في الموديلات المزودة بالقدرة على الاتصال، يظهر المؤشر الضوئي المتعلق بحالة الاتصال. راجع الفقرة "3.8 القدرة على الاتصال (**)" لتنشيط الوظيفة أو إلغاء تنشيطها.

مؤشر ضوئي على الصفحة الرئيسية	المعنى
 مؤشر ضوئي أبيض على خلفية رمادية	تم تمكين الاتصال: الجهاز ينتظر الاتصال الأول
 مؤشر ضوئي أبيض على خلفية زرقاء	الجهاز متصل
 مؤشر ضوئي أحمر على خلفية زرقاء	الجهاز متصل بشبكة الواي فاي Wi-Fi المنزلية، ولكن الشبكة غير متوفرة.
 مؤشر ضوئي أبيض على خلفية رمادية	لا يمكن الوصول إلى تقنية السحابة.
لا يوجد رمز	الاتصال معطل. من أجل تنشيطه، ادخل إلى قائمة الإعداد (C1) (Setting)

[شاهد الفيديو هنا](#)



3.1.2.3 أيقونة الملف الشخصي

في أعلى اليمين يوجد الملف الشخصي (C4) الجاري استخدامه حاليًا على الماكينة. في هذه الماكينة يمكنك إنشاء العديد من الملفات الشخصية، كل منها له لون مرجعي خاص به. يتم إسناد لون الملف الشخصي لجميع العناصر الموجودة على الصفحة الرئيسية للسماح لك دائمًا بفهم الملف الشخصي الذي تتواجد عليه. تسمح لك الملفات الشخصية بأن تعيش تجربة مخصصة حقًا مع الماكينة الخاصة بك. في الواقع ستقوم الماكينة بحفظ تفضيلات كل شخص على ملفه الشخصي. بهذه الطريقة ستكون الماكينة قادرةً على تذكر ما تريده وتقتصره عليك كخيار أول على الشاشة.

عند الضغط على الملف الشخصي في الصفحة الرئيسية يمكنك عرض جميع الملفات الشخصية المنشأة ومن هنا يمكنك:

- اضغط على ملف شخصي آخر للانتقال إلى صفحته الرئيسية؛
 - إضافة ملف تعريف جديد؛
 - تعديل ملف تعريف موجود؛
 - حذف ملف تعريف موجود.
- إضافة ملف شخصي جديد (يكون متاحًا إذا لم يتم الوصول إلى العدد الأقصى):
- في الصفحة الرئيسية، اضغط على الملف الشخصي؛
 - اضغط على "Add" "إضافة"؛
 - اختر أيقونة الملف الشخصي من بين الأيقونات المتاحة واضغط على "Next" "التالي"،

- اختر لونًا من بين الألوان المتاحة، ثم اضغط على "Next" "التالي"؛
- استخدم لوحة المفاتيح التي تظهر على الشاشة لإدخال الاسم الذي ترغب في استخدامه، ثم اضغط على "Next" "التالي" و"X" للعودة إلى صفحة اختيار الملف الشخصي؛
- اضغط مجددًا على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لتعديل ملف شخصي موجود:

- على الصفحة الرئيسية اضغط على أيقونة الملف الشخصي في أعلى اليمين
- اختر الملف الشخصي الذي ترغب في تعديله ثم اضغط على "Modify" "تعديل"
- إذا كنت ترغب في تعديل أيقونة الملف الشخصي، اضغط على "Modify" "تعديل" بجوار الأيقونة المستخدمة واختر أيقونة الملف الشخصي من بين الأيقونات المتاحة
- إذا كنت ترغب في تعديل اللون، اضغط على "Modify" "تعديل" بجوار اللون المستخدم واختر لونًا من الألوان المتاحة
- اضغط مجددًا على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية
- لإلغاء ملف تعريفي موجود:
- على الصفحة الرئيسية اضغط على أيقونة الملف الشخصي في أعلى اليمين؛
- اختر الملف الشخصي الذي ترغب في حذفه واضغط على "Modify" "تعديل"؛
- اضغط على "Cancel" "حذف"؛
- اضغط على "Ok" "موافق" لتأكيد حذف الملف الشخصي؛
- اضغط على "X" في أعلى اليمين للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

[شاهد الفيديو هنا](#)



2.2.3 مقدمة إلى لوحة التحكم

من أجل تسهيل عبورك على المشروب المفضل، قمنا بتزويد هذه الماكينة ببعض الأزرار التي تعرض، مثل أزرار الفلاتر، مجموعة مختارة من المشروبات المتوفرة. بهذه الطريقة سيكون من الأسهل العثور على نمط الترشيح أو الكابتشينو لوجبة الإفطار الخاصة بك.



1.2.2.3 قائمة المشروبات "Hot" (الساخنة)

سيعرض لك الزر (B1)، جميع المشروبات الساخنة التي يمكن أن تصبها الماكينة الخاصة بك (انظر الفقرتين [1.4 مشروبات القهوة الساخنة](#) و [3.4 مشروبات الساخنة بالحليب](#)).



2.2.2.3 قائمة المشروبات "Cold" (الباردة)

سيعرض لك الزر (B2)، جميع المشروبات الباردة (cold brew أو over ice) التي يمكن أن تصبها الماكينة الخاصة بك (انظر الفقرتين [2.4 مشروبات القهوة الباردة](#) و [Over Ice و Cold Brew](#) * و [4.4 المشروبات الباردة مع الحليب](#) **).



3.2.2.3 قائمة المشروبات "To go" (تيك أوي)

سيعرض لك الزر (B3)، جميع المشروبات المحسنة لكوب السفر الخاص بك (المتاح في العبوة في بعض الموديلات فقط أو يمكن شراؤه من على delonghi.com) (انظر الفصل ["To go 5" \(تيك أوي\)](#)).



4.2.2.3 قائمة المشروبات "Favourites" (المفضلة)

سيعرض لك الزر (B4) مجموعة المشروبات المفضلة المحفوظة للملف الشخصي قيد الاستخدام (انظر الفصل "Favourites 6" المفضلات").

[شاهد الفيديو هنا](#)



3.2.3 قم بتنزيل التطبيق!

قم بتنزيل التطبيق وأنشئ حسابك باتباع الإرشادات الواردة داخل التطبيق نفسه.



توجد في التطبيق الوصفات والمعلومات والنصائح والتوضيحات حول عالم القهوة كما أصبح من الممكن الحصول بسهولة على جميع المعلومات الخاصة بالماكينة التي تمتلكها.

يوضح هذا الرمز الوظائف التي يمكن إدارتها عن بُعد (**) في الموديلات المتصلة فقط) أو الإطلاع عليها في التطبيق.



تحقق من أن التطبيق متاح في بلدك:

availability.delonghi.com-app

لاحظ جيدًا:

- من أجل الدخول إلى الوظائف المقدمة من التطبيق، قم بتنشيط الاتصال من قائمة الإعدادات بالماكينة (انظر "3.8 القدرة على الاتصال (**)").
- تحقق من الأجهزة المتوافقة مع ذلك على الموقع الإلكتروني "compatibledevices.delonghi.com".

4 المشروبات

كما هو موضح في القسم "2.3 الصفحة الرئيسية واللوحة"، فإن هذه الماكينة تقدم العديد من أنواع المشروبات المختلفة.

ستجد في الأقسام التالية من الدليل جميع المعلومات المفيدة لصب مشروب وتخصيصه حسب رغباتك، ومن أجل استخدام إبريق الحليب بشكل صحيح في حالة المشروبات التي تتطلب استخدام الحليب.

• 1.4 مشروبات القهوة الساخنة * ☺

• 2.4 مشروبات القهوة الباردة (Cold Brew و ☺ * ** (Over Ice)

• 3.4 المشروبات الساخنة بالحليب ☺

• 4.4 المشروبات الباردة مع الحليب* ☺ بيب

• 5.4 إمداد الماء الساخن و 6.4 وظيفة الشاي

انتبه!

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

1.4 مشروبات القهوة الساخنة * ☺

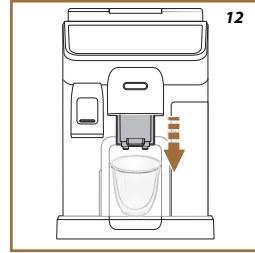
يسمح لك جهازك بتحضير مجموعة متنوعة واسعة من مشروبات القهوة الساخنة: اضغط على Hot "ساخن" (B1) للمشروبات الساخنة كما هو موضح في الفقرة "2.2.3 مقدمة إلى لوحة التحكم".

هذه هي مشروبات القهوة الساخنة التي ستظهر على شاشة الماكينة الخاصة بك:



1.1.4 الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الساخنة

1. ضع 1 أو 2 من الفناجني أسفل صنوبر القهوة (A6) (الشكل 12) ثم اخفض الصنوبر بحيث يكون قريبًا بقدر الإمكان من الفنجان لأن ذلك سيؤدي إلى الحصول على كريمة أفضل.
2. اضغط مباشرة على الصورة الموجودة على الصفحة الرئيسية المتعلقة بالمشروب المطلوب (مثل Espresso، الشكل 13).
3. تُجري الماكينة التحضير.
4. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة). بمجرد الانتهاء من التحضير، تصبح الماكينة جاهزة لاستخدام جديد.



لاحظ جيدًا

- تضمن كمية الماء فوق المستوى 1 الصب الكامل لمعظم المشروبات. من خلال الملء فوق المستوى 1 دائمًا، يُسمح للماكينة بتقدير كمية المياه المتوفرة لصب المشروبات.
- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة الإعداد تمامًا والعودة.
- "Stop" "إيقاف": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي
- بمجرد الانتهاء من الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي الضغط على "Extra" "إضافي". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" "إيقاف" أو "Cancel" "إلغاء".

[شاهد الفيديو هنا](#)



2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة

1. ضع 1 فنجان تحت صنوبر القهوة (A6) وخفض الصنوبر بحيث يكون قريباً بقدر الإمكان من الفنجان (الشكل 12): سيؤدي ذلك إلى الحصول على كريمة أفضل؛
2. اضغط على (+) (C3) في قاعدة المشروب المرغوب به (الشكل 14). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



يسمح لك شريط الاختيار الأول، فيما يتعلق بمقاس/طول المشروب، باختيار المقاس المرغوب به (S، M، L، XL). بالتوافق مع شريط الطول، يمكن اختيار وظيفة "my" (انظر الفقرة 1.1.7 ووظيفة "my" فقط للمشروبات الساخنة "Hot")،
يسمح لك شريط الاختيار الثاني، المتعلق بكثافة المشروب، باختيار كثافة المشروب، من خفيف (1) إلى قوي (5). بالتوافق مع شريط الكثافة، يمكن اختيار وظيفة البن المطحون مسبقاً "☕" (انظر الفقرة 3.1.4 استخدام القهوة المسبقة الطحن في مشروبات القهوة الساخنة)،

3. بمجرد اختيار الإعدادات المرغوب بها، اختر "Deliver" "صب" وستشعر الماكينة في التحضير.
 4. يظهر وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، تخمير القهوة) على الشاشة.
 5. بمجرد الانتهاء من الصب، اضغط على "Save" "حفظ" من أجل حفظ الإعدادات الجديدة أو "CANCEL" "إلغاء" للحفاظ على المعايير السابقة.
 6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- يصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام من جديد.

لاحظ جيدًا

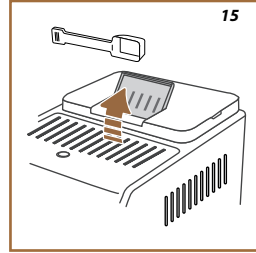
- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- تضمن كمية الماء فوق المستوى 1 الصب الكامل لمعظم المشروبات. من خلال الملء فوق المستوى 1 دائمًا، يُسمح للماكينة بتقدير كمية المياه المتوفرة لصب المشروبات.
- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية الصب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص.
- "Stop" "إيقاف": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي
- بُمجرّد الانتهاء من الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي الضغط على "Extra" "إضافي". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" "إيقاف" أو "Cancel" "إلغاء".

- 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 في شاشة تخصيص المشروب، فسيكون رمز "البن المطحون مسبقًا" نشطًا. اعمل على النحو التالي:

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتى تتجذب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى انسآخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلتف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأن هذا الأمر سيؤدي إلى انسآخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- في حالة استخدام بن مطحون مسبقاً، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة، ولا يمكنك أن تختار كثافة المشروب الخاص بك من الشاشة لأن الكثافة تعتمد على كمية البن المطحون الذي ستضعه أنت في القمع ولا يمكن أن يزيد أبداً عن كمية مكبال قهوة مستوي الحافة.
- لا يمكن تحضير المشروبات +Doppio، 2xEspresso، و Coffee Pot (إبريق القهوة) باستخدام القهوة المسبقة الطحن.
- عند إعداد قهوة Filter style فإنه في منتصف عملية الإعداد، عندما تطلب منك الماكينة ذلك، أدخل مكبال قهوة مستوي الحافة من البن المطحون مسبقاً ثم اضغط على "Ok" "موافق".

1. ضع 1 فنجان تحت صنبور القهوة (A6) (الشكل 12)؛
 2. اضغط على (+) (C3) في قاعدة المشروب المرغوب به (الشكل 14). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق؛
 3. اختر الطول المرغوب به (S, M, L, XL)؛
 4. اختر "☕" "؛"
 5. اضغط على "DELIVER" "صب"؛
 6. ارفع باب قمع التي المطحون مسبقاً (A2) (الشكل 15).
 7. تأكد من عدم انسداد القمع (A13) ثم أدخل مكبال مستوي (E2) من البن المطحون مسبقاً؛
 8. اضغط على "Ok" "موافق" للشروع في الصب؛
 9. يستمر الجهاز في الصب، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، صب القهوة).
- عقب إتمام عملية الإعداد، تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال مرة أخرى. خلافاً للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.



لاحظ جيداً

- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة الإعداد تماماً 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 مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي.
- بمجرّد 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 يُذوق في وسط الضجبة؛ إنه قام على "Coffee" (القهوة)، وهو مشروب خفيف ومتوازن، مع طبقة رقيقة من الكريمة.

لن يتم التعبير عن الطول بالمقاسات (s، m، l، xl) ولكن بالفنانين، نظراً لأن ذلك أكثر راحة.

ملحق اختياري في بعض الموديلات:	
إبريق (سعة 750 مل)	
النوع: DLSC021	
الرمز الشريطي: 8004399333642	

من أجل صب المشروب اعمل على النحو التالي:

1. اضغط مباشرة في الصفحة الرئيسية (C) على صورة المشروب المرغوب به (C2)؛



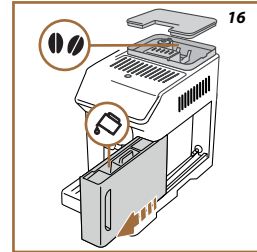
2. اختر عدد الفنانين التي يجب تحضيرها والكثافة المرغوب بها؛

عدد الفنانين	عدد مرات الطحن	الكمية الإجمالية (مل) ****
2	2	250
3	3	375
4	4	500
5	5	625
6	6	750

**** الكميات المشار إليها هي تقريبية ويمكن أن تختلف وفقاً لنوع البن.

3. اضغط على "Start" "ابدأ" للانتقال إلى المرحلة التالية؛

4. املأ خزان الماء (A12) حتى مستوى الحد الأقصى MAX ووعاء حبوب البن (A11) (الشكل 16).



5. بمجرد التأكد من أن كمية الماء والبن كافية للتحضير، اضغط على "Next" "التالي"؛
 6. ضع إبريق (E9) (أو، إذا لم يكن الإبريق مرفقًا مع الموديل الخاص بك، ضع إبريقًا بحجم مناسب) أسفل صنوبر القهوة (A6). اضغط على "DELIVER" "صب"؛
 7. يشعَر الجهاز في التحضير بعدد من عمليات الطحن والصب المناسبة لعدد الفناجين المراد تحضيرها ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، صب القهوة).
 8. بمجرد اكتمال التحضير، إذا تم تعديل عدد الفناجين التي يجب تحضيرها و/أو كثافة المشروب في النقطة 1، اضغط على "Save" "حفظ" لحفظ الإعدادات الجديدة أو "Cancel" "إلغاء" للاحتفاظ بالمعايير السابقة.
 9. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- يصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام من جديد.

انتبه!

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

لاحظ جيدًا

- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية الصب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص.
- "Stop" "إيقاف": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي
- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- تنظيف الإبريق بعد كل استخدام: ننصح بغسيل الإبريق بعد كل استخدام بالماء الساخن (40-50° مئوية) ومنظف رقيق. ثم اشطف بعناية بالماء الساخن (40-50° مئوية) للتخلص من أية بقايا للمنظف. يمكن غسل إبريق القهوة في غسالة الأطباق.

2.4 مشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew) * ☺

يسمح لك جهازك بتحضير مجموعة متنوعة كبيرة من مشروبات القهوة الباردة Over Ice (الصب الساخن فوق الثلج)؛ تتمتع بعض الموديلات أيضًا بتقنية Cold Brew (التحضير البارد) للمشروبات بالنقع البارد. اضغط Cold (بارد) (B2) للمشروبات الباردة كما هو موضح في الفقرة "2.2.3 مقدمة إلى لوحة التحكم".

هذه هي مشروبات القهوة الباردة التي ستظهر على شاشة الماكينة الخاصة بك:



(**) الموديلات المتصلة فقط

لاحظ جيداً

- تستخدم المشروبات الباردة Cold Brew ما يسمى بـ Cold Extraction Tech-nology (تقنية الاستخلاص البارد) ، أي طريقة الاستخلاص البطيء الذي يتطلب بعض دقائق.
- للحصول على استخلاص مثالي للمشروبات الباردة "Cold Brew"، أفرغ خزان المياه (A17)، واشطفه واملأه بمياه طازجة صالحة للشرب.
- عند تحضير مشروب Cold Brew "قهوة باردة" فوراً بعد مشروب ساخن، تقترح الماكينة إجراء شطف بارد للحصول على المشروب بدرجة الحرارة الصحيحة. في هذه الحالة، قم بعملية الشطف أو اضغط على "Skip" (تخطي) لمتابعة التحضير.

انتبه!

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

1.2.4 الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الباردة (Cold Brew و Over Ice)

1. اضغط مباشرة على الصورة (C2) الموجودة على الصفحة الرئيسية المتعلقة بالمشروب المطلوب؛
2. **Cold Extraction Technology (تقنية الاستخلاص البارد):** اختر "Original" "الأصلي" أو "Strong" "الثقيل": اضغط على "Next" "التالي"؛
Over ice: اختر "Ice" (ثلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي): اضغط على "Next" "التالي"؛
3. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخلاص وتقتريح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالية.
4. قم بصب الكمية المبينة من مكعبات الثلج في الكوب (الشكل 17) وضعه تحت صنوبر القهوة (A6)، ثم اضغط على "Deliver" "صب".
5. تُجري 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": اضغط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية الصب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص.
- "Stop" "إيقاف": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي

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

1. اضغط على (+) (C3) في قاعدة المشروب المرغوب به (الشكل 14). تظهر على الشاشة صفحة مشابهة لتلك الواردة أدناه:



2. **Cold Extraction Technology (تقنية الاستخلاص البارد):** اختر "Original" "الأصلي" أو "Strong" "الثقيل": اضغط على "Next" "التالي";
Over ice: اختر "Ice" (ثلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي): اضغط على "Next" "التالي";
 3. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخلاص وتترح الكمية الصحيحة من الثلج لاستخدامها للحصول على نتيجة مثالية.
 4. قم بصب الكمية المبيّنة من مكعبات الثلج في الكوب (الشكل 17) وضعه تحت صنوبر القهوة (A6). ثم اضغط على "Deliver" "صب".
 5. تُجري الماكينة التحضير. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة).
 6. بمجرد الانتهاء من الصب، اضغط على "Save" لحفظ الإعدادات الجديدة أو "Cancel" للاحتفاظ بالمعايير السابقة.
- بمجرد الانتهاء من التحضير، تصبح الماكينة جاهزة لاستخدام جديد.

لاحظ جيداً

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية الصب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التعديلات.
- "Stop" "إيقاف": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي.
- عند الرغبة في استخدام بن مطحون مسبقاً، ستجد التفاصيل في الفقرة "3.2.4 استخدام البن المطحون مسبقاً في مشروبات القهوة الباردة (مشروبات Over ice "ثلج إضافي" فقط)".

3.2.4 استخدام البن المطحون مسبقاً في مشروبات القهوة الباردة (مشروبات Over ice "ثلج إضافي" فقط)

يمكن صب العديد من مشروبات "Over ice" باستخدام البن المطحون مسبقاً، إذا كانت هذه الوظيفة متاحة لمشربك المفضل، فسيكون الرمز "☞" نشطاً. اعمل على النحو التالي:

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقاً الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حيث تتجنب فقدانها داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى انسآخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأن هذا الأمر سيؤدي إلى انسآخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبقاً الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- لا يمكن تحضير المشروبات Cold Brew (القهوة الباردة) باستخدام القهوة المسبقة الطحن.

1. اضغط على (+) (C3) عند قاعدة المشروب المرغوب به. ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق؛ اختر "☞"؛
2. اختر الطول المرغوب به. اضغط على Start "بدء"؛
3. اختر "Ice" (ثلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي) واضغط على "Next" "التالي"؛
4. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخراج وتقتصر الكمية الصحيحة من الثلج المطلوب استخدامها للحصول على نتيجة مثالية؛
5. قم بصب الكمية المبنية من مكعبات الثلج في الكوب (الشكل 17) وضعه تحت صنوبر القهوة (A6)؛
6. ثم اضغط على "Deliver" "صب".
7. ارفع باب قمع البن المطحون مسبقاً (A2) (الشكل 15).

8. تأكد من أن قمع البن المطحون مسبقاً (A13) غير مسدود؛ أضف مكبال مستوي (E2) من البن المطحون مسبقاً؛
 9. اضغط على "Ok" "موافق" للشروع في الصب؛
 10. يستمر الجهاز في الصب، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، صب القهوة).
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معداً للاستعمال مرة أخرى.

انتبه!

خلالًا للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيداً

- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة 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 مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي

4.2.4 إبريق القهوة الباردة***

إبريق "Cold Brew Pot" (مشروب القهوة الباردة) " هو مشروب يعتمد على مشروب "Cold Brew" (مشروب القهوة الباردة) " للحصول على لحظة منعشة للمشاركة مع أحبائك. لن يتم التعبير عن الطول بالمقاسات (S، M، XL) ولكن بالفنانين، نظراً لأن ذلك أكثر راحة.

لاحظ جيداً

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 التالي:

1. أفرغ خزان المياه (A12)، ثم اشطفه واملأه حتى مستوى الحد الأقصى MAX بمياه جديدة صالحة للشرب. املاً أيضاً وعاء حبوب البن (A11)؛
2. اختر عدد الفنانين؛

الكمية الإجمالية (مل) ****	عدد مرات الطحن	عدد الفنانين
240	2	2
360	3	3
480	4	4
600	5	5
720	6	6

**** الكميات المشار إليها هي تقريبية ويمكن أن تتفاوت وفقاً لنوع البن.

3. اختر الكثافة المرغوب بها: "Original" "أصلي" أو "Strong" "كثيف"، ثم اضغط على "Next" (التالي)؛
 4. بمجرد التأكد من أن كمية الماء والبن كافية للتحضير، اضغط على "Next" (التالي)؛
 5. ضع إبريق (E9) (أو، إذا لم يكن إبريق مرفقًا مع الموديل الخاص بك، ضع إبريقًا بحجم مناسب) أسفل صنوبر القهوة (A6). اضغط على "DELIVER" "صب"؛
 6. يشرع الجهاز في التحضير بعدد من عمليات الطحن والصب المناسبة لعدد الفناجين المراد تحضيرها ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، صب القهوة).
 7. بمجرد اكتمال التحضير، إذا تم تعديل عدد الفناجين التي يجب تحضيرها في النقطة 2، اضغط على "Save" "حفظ" لحفظ الإعدادات الجديدة أو "Cancel" "إلغاء" للاحتفاظ بالمعايير السابقة
- يصبح الجهاز جاهزًا للاستخدام من جديد.

لاحظ جيدًا

- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية الصب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص.
- "Stop" "إيقاف": اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة Americano (أمريكية) = قهوة + ماء ساخن)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي
- للحصول على توازن صحيح بين الثلج والقهوة، فإنه ليس من الممكن استخدام خيار Extra shot الذي قد يؤدي إلى عدم توازن المشروب.
- تنظيف الإبريق بعد كل استخدام: ننصح بغسيل الإبريق بعد كل استخدام بالماء الساخن (40-50° مئوية) ومنظف رقيق. ثم اشطف بعناية بالماء الساخن (40-50° مئوية) للتخلص من أية بقايا للمنظف. يمكن غسل إبريق القهوة في غسالة الأطباق.



3.4 المشروبات الساخنة بالحليب

من أجل تحضير المشروبات الساخنة بالحليب يجب استخدام إبريق LatteCrema Hot الذي يتميز بغطاء الإبريق (F2) الأسود.

ستجد في الفصول التالية معلومات حول أنواع الحليب التي يجب استخدامها، وكيفية استخدام الإبريق وتنظيفه، وكيفية صب وتخصيص مشروبات القهوة، وكيفية صب وتخصيص مشروباتك الساخنة بالحليب. يسمح لك جهازك بتحضير مجموعة متنوعة واسعة من المشروبات: اضغط على Hot "ساخن" (B2) للمشروبات الساخنة كما هو موضح في الفقرة "2.3 الصفحة الرئيسية واللوحة".

هذه هي المشروبات الساخنة بالحليب (Hot) التي ستظهر على شاشة الماكينة الخاصة بك:

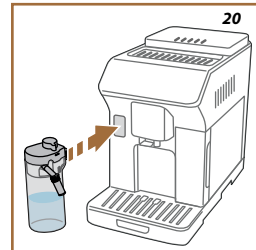
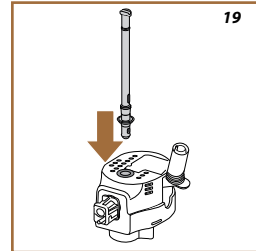
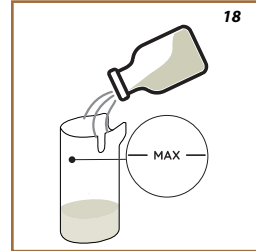


1.3.4 ما نوع الحليب الذي يجب أن أستخدمه في إبريق "LatteCrema Hot" ؟

صُمم إبريق LatteCrema Hot لتسخين الحليب وخفقه بمستويات متعددة من الرغوة لتحضير أي مشروب ساخن بالحليب بشكل مثالي. يتم خلط البخار، والهواء، والحليب بنسب خلط مثالية لتكوين رغوة مثالية، ليتم سكبه مباشرة من الإبريق إلى الكوب. يتضمن إبريق LatteCrema Hot أيضاً دورة تنظيف بالبخار والماء (Clean) (تنظيف): بمجرد اكتمال التنظيف، يمكن إعادة وضع الإبريق في الثلاجة لإعادة استخدامه لاحقاً. يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:

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

	LatteCrema HOT 
حليب البقر 	
كامل الدسم (دهون < 3,5%)	
شبه منزوع الدسم (الدهون بين 1,5 و 1,8%)	
منزوع الدسم (دهون > 0,5%)	
Plant-based drinks (مشروبات نباتية) 	
الصويا 	
اللوز 	
الشوفان 	



2.3.4 تحضير وتركيب إبريق "LatteCrema Hot"

سنرى في هذا الفصل كيفية إعداد إبريق LatteCrema Hot (رغوة 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 يجب أن نستخدمه في إبريق "LatteCrema Hot"؟](#).

1. ارفع الغطاء (E2) واملأ وعاء الحليب (E5) بكمية كافية من الحليب، دون تجاوز مستوى الحد الأقصى MAX المطبوع على الوعاء (الشكل 18)؛
2. تأكد من الإدخال الجيد لأنبوب سحب الحليب (E6) في المبيت المخصص له على قاع غطاء إبريق الحليب (الشكل (الشكل 19)). أعد إدخال الغطاء على وعاء الحليب؛
3. ارفع الباب (A5) وقم بتعشيق الإبريق في الموصل، عن طريق دفعه حتى النهاية (الشكل 20). سوف تُصدر الماكينة إشارة صوتية (إذا كانت وظيفة التنبيه الصوتي نشطة).

3.3.4 ضبط رغوة إبريق "LatteCrema Hot"

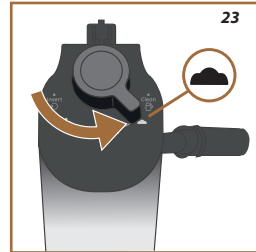
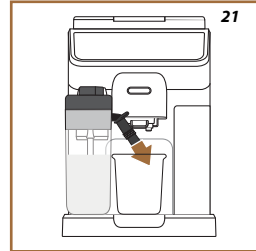
تم تصميم إبريق LatteCrema Hot (رغوة الحليب الساخن) ليقدم 3 مستويات من الرغوة للتكيف بشكل مثالي مع أي مشروب ترغب في تناوله.

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

وضعية المقبض	يُصبح به من أجل...
• الحد الأدنى رغوة خفيفة	• Caffelatte • Hot Milk (بدون رغوة)
• متوسط رغوة كريمي القوام	• Latte Macchiato • Flat White • Cortado
• الحد الأقصى رغوة كثيفة	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Espresso Macchiato • + Cappuccino • Hot Milk (برغوة)

4.3.4 الاختيار المباشر للمشروبات الساخنة بالحليب

1. اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة "2.3.4 تحضير وتركيب إبريق "LatteCrema" Hot":
2. ضع فنجان كبير بما يكفي تحت فوهات صنوبر القهوة (A6) وتحت صنوبر الحليب (E3):
3. اضبط وصلة إطالة صنوبر الحليب (F4) وفقاً للفنجان واخفض صنوبر القهوة (A6) بحيث يكون أقرب ما يمكن إلى الفنجان (الشكل 21).
4. اضغط مباشرة على الصورة (C2) الموجودة على الصفحة الرئيسية الخاصة بالمسئوب المرغوب به (مثل الكابتشينو الشكل 22).
5. اضبط مستوى الرغوة عن طريق تدوير مقبض ضبط الرغوة (F1) إلى الموضع الموصى به (الشكل 23). على الشاشة بينما تقوم الماكينة بالتسخين وتشرع في التحضير.
6. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب).
7. بمجرد اكتمال التحضير، تطلب منك الماكينة تنفيذ تنظيف إبريق الحليب (وظيفة "Clean" للتنظيف) لتنظيف غطاء إبريق الحليب (E2). اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة المخصصة "2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام".
8. إذا لم يُنفذ التنظيف يظهر على الصفحة الرئيسية المؤشر المضيء (D3) للتذكير بأنه من الضروري الشروع في تنظيف الإبريق.



لاحظ جيدًا

- عندما تنتهي من جميع عمليات صب المشروبات الساخنة بالحليب، تذكر تنظيف إبريق الحليب على النحو الوارد في الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام". من الممكن إعادة وضع الإبريق في النلاجة، مع الالتزام بالإرشادات الواردة في الفقرة.
- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- "Stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابتوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.
- بمجرد الانتهاء من صب القهوة، إذا كنت ترغب في زيادة كميتها، يكفي الضغط على Extra+. بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop" (إيقاف).

5.3.4 تخصيص المشروبات الساخنة بالحليب

1. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "2.3.4 تحضير وتركيب إبريق "Latte Crema Hot"؛
2. ضع فنجان كبير بما يكفي تحت فوهات صنوبر القهوة (A6) وتحت صنوبر الحليب (E3)؛
3. اضغط على (+) عند قاعدة المسؤوب المرغوب به (الشكل 24). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



يسمح لك شريط الاختيار الأول، فيما يتعلق بمقاس/طول المشروب، باختيار المقاس المرغوب به (S، M، L، XL). بالتوافق مع شريط الطول، يمكن اختيار وظيفة "my" (انظر الفقرة 1.1.7 وظيفة "my" (فقط للمشروبات الساخنة "Hot").

يسمح لك شريط الاختيار الثاني، المتعلق بكثافة المشروب، باختيار كثافة المشروب، من خفيف (1) إلى قوي (5). بالتوافق مع شريط الكثافة، يمكن اختيار وظيفة البن المطحون مسبقاً " (انظر الفقرة 6.3.4 استخدام البن المطحون مسبقاً في المشروبات الساخنة مع الحليب).

4. اضبط وصلة إطالة صنوبر الحليب (F4) وفقًا للفنجان الخاص بك وخفض صنوبر المشروبات بحيث يكون أقرب ما يمكن إلى الفنجان (الشكل 21)؛
5. بمجرد اختيار الإعدادات المرغوب بها، اختر "Deliver" "صب" وستشرع الماكينة في التحضير؛
6. اضبط مستوى الرغوة عن طريق تدوير مقبض ضبط الرغوة (F1) إلى الموضع الموصى به على الشاشة بينما تقوم الماكينة بالتسخين والشروع في التحضير؛
7. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب)؛
8. بمجرد الانتهاء من الصب، اضغط على "Save" "حفظ" من أجل حفظ الإعدادات الجديدة أو "CANCEL" "إلغاء" للحفاظ على المعايير السابقة.
9. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيدًا

- عندما تنتهي من جميع عمليات صب المشروبات الساخنة بالحليب، تذكر تنظيف إبريق الحليب على النحو الوارد في الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام": من الممكن إعادة وضع الإبريق في الثلاجة، مع الالتزام بالإرشادات الواردة في الفقرة.
- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه عند الرغبة في مقاطعة الصب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص.
- "Stop" "إيقاف": اضغط عليه، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي.
- بمجرد الانتهاء من عملية الصب، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، اضغط فقط "Extra+". بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop" (إيقاف).

6.3.4 استخدام البن المطحون مسبقًا في المشروبات الساخنة مع الحليب

يمكن تحضير العديد من المشروبات باستخدام القهوة المسبقة الطحن. إذا كانت هذه الوظيفة متاحة في شاشة تخصيص المشروب، فسيكون رمز "  " البن المطحون مسبقًا" نشطًا. اعمل على النحو التالي:

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقة الطحن في الماكينة وهي في وضع إيقاف، حتى تتجنب فقدانها داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى انسآخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأن هذا الأمر سيؤدي إلى انسآخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبقة الطحن، يمكنك فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- لا يمكن تحضير المشروب Cappuccino+ باستخدام القهوة المسبقة الطحن.

1. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة "2.3.4 تحضير وتركيب إيريقي "Latte Crema Hot""؛
 2. ضع فنجان كبير بما يكفي تحت فوهات صنبور القهوة (A6) وتحت صنبور الحليب (E3)؛
 3. اضغط على  (C3) عند قاعدة المشروب المرغوب به (الشكل 24). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق؛
 4. اختر  "؛
 5. ارفع باب قمع البن المطحون مسبقاً (A2) (الشكل 15).
 6. تأكد من أن قمع البن المطحون مسبقاً غير مسدود؛ أضف مكيال مستوي من البن المطحون مسبقاً. اختر الطول واضغط على "DELIVER" "صب".
 7. اضبط مستوى الرغبة عن طريق تدوير مقبض ضبط الرغبة (F1) إلى الموضع الموصى به على الشاشة بينما تقوم الماكينة بالتسخين والشروع في التحضير؛
 8. يشرع الجهاز في الصب، ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (تسخين الماء، صب القهوة، صب الحليب).
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معدداً للاستعمال مرة أخرى. خلافاً للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيداً

- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة الإعداد تماماً والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- "Stop" "إيقاف": اضغط عليه، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابتوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب 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).



4.4 المشروبات الباردة مع الحليب* ❄️

ستجد في الفصول التالية إرشادات حول أنواع الحليب التي يجب استخدامها، وكيفية استخدام الإبريق وتنظيفه، وكيفية صب وتخصيص مشروبات القهوة، وكيفية صب وتخصيص مشروباتك الباردة بالحليب. يسمح لك جهازك بتحضير مجموعة متنوعة واسعة من المشروبات: اضغط على Cold "بارد" (B2) للمشروبات الباردة كما هو موضح في الفقرة "2.3 الصفحة الرئيسية واللوحة".
هذه هي مشروبات الحليب الباردة (Cold) التي ستظهر على شاشة الماكينة الخاصة بك:



1.4.4 ما هو نوع الحليب الذي يجب أن أستخدمه في إبريق "LatteCrema Cool"؟

صُمم إبريق LatteCrema Cool لتحقيق الحليب بمستويات متعددة من الرغوة لتحضير أي مشروب بارد بالحليب بشكل مثالي.
يتم خلط البخار، والهواء، والحليب بنسب خلط مثالية لتكوين رغوة مثالية، ليتم سكبها مباشرة من الإبريق إلى الكوب. يتضمن إبريق LatteCrema Cool أيضًا دورة تنظيف بالبخار والماء (Clean) (تنظيف): بمجرد اكتمال التنظيف، يمكن إعادة وضع الإبريق في التلاجة لإعادة استخدامه لاحقًا.
يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:

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

حليب البقر	
كامل الدسم (دهون > 3,5%)	❌
...▶	

شبه منزوع الدسم (الدهون بين 1,5 و 1,8٪)	✗
منزوع الدسم (دهون >0,5٪)	✓
Plant-based drinks (مشروبات نباتية) 	
الصويا 	✓
اللوز 	✓
الشوفان 	✓

2.4.4 تحضير وتركيب إبريق "LatteCrema Cool"

- سنرى في هذا الفصل كيفية إعداد إبريق LatteCrema Cool (رغوة الحليب البارد) للاستخدام. ننصح دائماً بإبقاء الحليب خارج الثلاجة لأقصر وقت ممكن حتى يكون دائماً في درجة حرارة قريبة من 5° مئوية كما هو موضح في الفقرة "1.4.4 ما هو نوع الحليب الذي يجب أن أستخدمه في إبريق "LatteCrema Cool"؟".
1. ارفع الغطاء (E2) واملاً إبريق الحليب (E5) بكمية كافية من الحليب، بحيث لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى MAX المطبوع على الوعاء (الشكل 18)؛
 2. تأكد من الإدخال الجيد لأنبوب سحب الحليب (E6) في المبيت المخصص له على قاع غطاء إبريق الحليب (الشكل 19). أعد إدخال الغطاء على وعاء الحليب؛
 3. ارفع الباب (A5) وقم بتعشيق الإبريق في الموصل، عن طريق دفعه حتى النهاية (الشكل 20). سوف تُصدر الماكينة إشارة تنبيه صوتية (إذا كانت وظيفة التنبيه الصوتي نشطة)؛
 4. ضع فنجاناً كبيراً بما يكفي أسفل فوهات صنبور القهوة (A6) وتحت صنبور الحليب (E3)؛
 5. اختر المشروب المرغوب فيه.

لاحظ جيداً

إذا كان وضع "Energy saving" "توفير الطاقة" نشطاً (انظر الفقرة ذات الصلة 10.8 عام)، فقد يتطلب صب المشروب بضع ثوانٍ من الانتظار.

3.4.4 ضبط رغوة إبريق "LatteCrema Cool"

يقدم إبريق "LatteCrema Cool" (رغوة الحليب البارد) 3 مستويات من الرغوة للتكيف بشكل مثالي مع أي مشروب.

من خلال تدوير مقبض ضبط الرغوة (E1) يتم اختبار كمية رغوة الحليب التي سيتم صيها أثناء تحضير مشروبات الحليب. عندما تختار مشروبًا، فإن الشاشة تقترح الوضع اللازم لتدوير مقبض ضبط الرغوة.

وضعية المقبض	يُنصح به من أجل...
• الحد الأدنى رغوة خفيفة	• Caffelatte
• متوسط رغوة كريمية القوام	• Latte Macchiato • Flat White • Cold brew latte
• الحد الأقصى رغوة كثيفة	• Cappuccino • Cappuccino Mix • Cold Milk (برغوة) • Cold brew cappuccino

4.4.4 الاختيار المباشر للمشروبات الباردة بالحليب

1. اتبع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفقرة 2.4.4 تحضير وتركيب إبريق "Latte Crema Cool";
2. اضغط مباشرة على الصورة (C2) الموجودة على الصفحة الرئيسية المتعلقة بالمسزوب المطلوب (مثل الكابوتشينو) (الشكل 25);
3. **Cold Extraction Technology** (تقنية الاستخلاص البارد): اختر "Original" "الأصلي" أو "Strong" "الثقيل": اضغط على "Next" "التالي";
Over ice: اختر "Ice" (ثلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي): اضغط على "Next" "التالي";
4. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخراج وتقتح الكمية الصحيحة من الثلج المطلوب استخدامها للحصول على نتيجة مثالية؛
5. قم بصب كمية الثلج المبينة في الكوب ثم ضعه تحت صنوبر القهوة (A6) وتحت صنوبر الحليب (F3) في إبريق Latte Crema Cool (رغوة الحليب البارد)، ثم اضغط على "DELIVER" "صب";
6. اضبط مستوى الرغوة عن طريق إدارة مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الموضع الموصى به على الشاشة بينما تقوم الماكينة بالتسخين والشروع في التحضير؛

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)؛



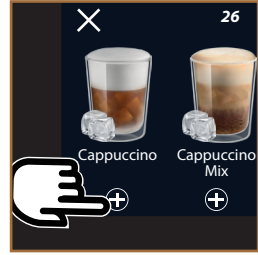
8. بمجرد اكتمال التحضير، تطلب منك الماكينة تنفيذ تنظيف إبريق الحليب (وظيفة "التنظيف") لتنظيف غطاء إبريق الحليب (F2). اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة المخصصة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام" إذا لم يُنفَّذ التنظيف، يظهر على الصفحة الرئيسية المؤشر المضيء (D3) للتذكير بأنه من الضروري الشروع في تنظيف الإبريق.

لاحظ جيدًا

- عندما تنتهي من جميع عمليات صب المشروبات الباردة بالحليب، تذكر تنظيف إبريق الحليب على النحو الوارد في الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام". من الممكن إعادة وضع الإبريق في الثلاجة، مع الالتزام بالإرشادات الواردة في الفقرة.
- "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- "Stop" "إيقاف": اضغط عليه، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابتوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي.

5.4.4 تخصيص المشروبات الباردة بالحليب

1. اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة "2.4.4 تحضير وتكوين إبريق LatteCrema Cool"؛
2. اضغط على (+) (C3) عند قاعدة المرسوب المرغوب به (الشكل 26)؛
3. اختر الطول. اضغط على Start "بدء"؛
4. **Cold Extraction Technology (تقنية الاستخلاص البارد):** اختر "Original" "الأصلي" أو "Strong" "الثقل": اضغط على "Next" "التالي"؛
- Over ice:** اختر "Ice" (ثلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي): اضغط على "Next" "التالي"؛



لاحظ جيدًا

- إذا كنت ترغب في استخدام البن المطحون مسبقًا، يمكنك العثور على التفاصيل في الفقرة "6.4.4 استخدام البن المطحون مسبقًا في المشروبات الباردة مع الحليب".
5. بناءً على اختيارك، يقترح الجهاز كمية مكعبات الثلج التي يجب أن تملأ بها الكوب الخاص بك؛
6. قم بصب كمية الثلج المبيّنة في الكوب ثم ضعه تحت فوهات صنبور القهوة (A6) وتحت صنبور الحليب (E3) في إبريق LatteCrema Cool (رغوة الحليب البارد)، ثم اضغط على "DELIVER" "صب"؛
7. اضبط مستوى الرغوة عن طريق تدوير مقبض ضبط الرغوة (E1) إلى الموضع الموصى به على الشاشة بينما تقوم الماكينة بالتحضير وتشرع في الصب؛

8. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، سكب القهوة، سكب الحليب)؛
9. بمجرد الانتهاء من الصب، اضغط على "Save" "حفظ" من أجل حفظ الإعدادات الجديدة أو "CANCEL" "إلغاء" للحفاظ على المعايير السابقة.
10. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً

- عندما تنتهي من جميع عمليات صب المشروبات بالحليب البارد، تذكر تنظيف إبريق الحليب على النحو الوارد في الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام": من الممكن إعادة وضع الإبريق في الثلاجة، مع الالتزام بالإرشادات الواردة في الفقرة.
- "Cancel (إلغاء)": اضغط عليه عند الرغبة في إيقاف عملية السكب بشكل كامل والعودة إلى الصفحة الرئيسية دون حفظ التخصيص وفقاً لاحتياجات كل عميل.
- "Stop" (إيقاف): اضغط، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابتوتشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد التوقف عن سكب المكون الجاري والانتقال إلى سكب المكون التالي.

6.4.4 استخدام البن المطحون مسبقاً في المشروبات الباردة مع الحليب

يمكن تحضير العديد من المشروبات باستخدام القهوة المسبقة الطحن. إذا كانت هذه الوظيفة متاحة في شاشة تخصيص المشروب، فسيكون رمز "  " البن المطحون مسبقاً" نشطاً. اعمل على النحو التالي:

انتبه!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتى تجنّب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى انسآخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلتف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من 1 معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأنّ هذا الأمر سيؤدي إلى انسآخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.
- عند استعمال القهوة مسبقة 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 كابتوتشينو باردة بالحليب)" باستخدام القهوة المسبقة الطحن.

1. اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة "2.4.4 تحضير وتركيب إبريق "LatteCrema Cool".

2. اضغط على  (C3) عند قاعدة المشروب المرغوب به (مثل الكابتوتشينو، الشكل 26). ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقاً للذوق؛

3. اختر  "؛

4. اضغط على Start "بدء"؛

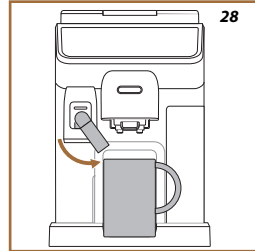
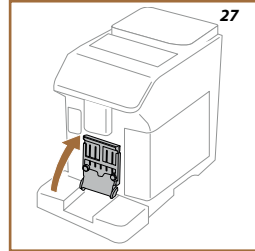
5. **Over ice**: اختر "Ice" (ثلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي): اضغط على "Next" التالي؛
6. تقوم الماكينة، بناءً على الاختيار المحدد، بضبط معايير الاستخراج وتخرج الكمية الصحيحة من الثلج المطلوب استخدامها للحصول على نتيجة مثالية؛
7. قم بصب كمية الثلج المبيّنة في الكوب ثم ضعه تحت فوهات صنوبر القهوة (A6) وتحت صنوبر الحليب (E3) في إبريق LatteCrema Cool (رغوة الحليب البارد) ثم اضغط على "DELIVER" "صب"؛
8. ارفع باب قمع البن المطحون مسبقاً (A2) (الشكل 15).
9. تأكد من أن قمع البن المطحون مسبقاً (A13) غير مسدود؛ أضف ميكال مستوي (E2) من البن المطحون مسبقاً واضغط على "OK"؛
10. تستمر الماكينة في السكب، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، وسكب القهوة، وسكب الحليب).
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معداً للاستعمال مرة أخرى. خلافاً للتخصيصات الأخرى، لا يمكن حفظ استخدام القهوة المسبقة الطحن ولكن يجب تحديدها عند كل عملية سكب للقهوة.

لاحظ جيداً

- "Cancel" "إلغاء": اضغط عليه إذا كنت تريد مقاطعة الإعداد تمامًا والعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- "Stop" "إيقاف": اضغط عليه، في حالة المشروبات التي تحتوي على مكونات متعددة (على سبيل المثال قهوة الكابتوشينو = قهوة + حليب)، إذا كنت تريد مقاطعة صب المكون الجاري والانتقال إلى صب المكون التالي.

5.4 إمداد الماء الساخن

1. قم بتوصيل صنوبر الماء الساخن (E1) بالماكينة (الشكل 6)؛
2. ضع فنجاناً تحت صنوبر الماء الساخن؛
3. إذا تم استخدام أكواب عالية:
- ارفع الباب (A24) (الشكل 27) وضع الكوب في الحجرة (A23)؛
- أدر صنوبر الماء (الشكل 28).
4. على الشاشة الرئيسية:
- اضغط مباشرة على الصورة (C2) المقابلة للماء الساخن: ستبدأ عملية السكب؛
- اضغط على (+) (C3) في قاعدة الصورة المتوافقة مع الماء الساخن: اختر الطول المطلوب صبه واضغط على "Deliver" "صب": يبدأ الصب؛
5. يتوقف الصب أوتوماتيكياً.



لاحظ جيداً

- من أجل قطع الصب يدويًا، اضغط على "Stop" إيقاف أو "Cancel" إلغاء.
- بمجرّد 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 الفئجان والاستمتاع بمشروب أكثر سخونة: ما عليك سوى ملء الفئجان بالقليل من الماء الساخن ثم التخلص منه قبل سكب مشروبك الساخن فيه.

6.4 وظيفة الشاي

تسمح وظيفة الشاي الساخن باختيار 4 درجات حرارة مختلفة بناءً على نوع الشاي أو الأعشاب المستخدمة.

1. قم بتوصيل صنوبر الماء الساخن (E1) بالماكينة (الشكل 6)؛
 2. ضع فئجاناً تحت صنوبر الماء الساخن؛
 3. إذا تم استخدام أكواب عالية:
 - ارفع الباب (A24) (الشكل 27) وضع الكوب في الحجرة (A23)؛
 - أدر صنوبر الماء (الشكل 28).
 4. على الشاشة الرئيسية:
 - اضغط مباشرة على الصورة (C2) الموافقة للشاي؛
 - اضبط الطول ودرجة الحرارة؛
 - اضغط على "DELIVER" "صب" يبدأ الصب ويتوقف أوتوماتيكياً.
- الماكينة جاهزة للاستخدام من جديد.

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

1. إذا خرجت القهوة على شكل قطرات، أو لم تكن كثيفة وتمتلك القليل من السطح الكريمي، اطلع على الفصل "1.1 الأسئلة الشائعة"؛
2. إذا كانت القهوة ساخنة للغاية أو باردة للغاية، اعمل على ضبط درجة حرارة القهوة (انظر الفقرة "5.8 درجة حرارة القهوة" في قائمة الإعدادات) و/أو اطلع على الفصل "1.1 الأسئلة الشائعة"؛
3. للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُنصح القيام بما يلي:
 - قم بإجراء عملية شطف قبل سكب القهوة (انظر الفقرة "1.8 الشطف" في قائمة إعدادات الضبط)؛
 - قم بتسخين الفئجان عن طريق شطفها بالماء الساخن (استخدم وظيفة الماء الساخن، انظر الفصل "5.4 إعداد الماء الساخن")؛

-
- اعمل على إعدادات درجة حرارة الماء عن طريق اختيار خيار يوفر درجة حرارة أعلى من الدرجة الحالية (انظر الفقرة "5.8 درجة حرارة القهوة" في قائمة الإعدادات ).
 - 4. للحصول على قهوة أكثر برودة، يُنصح القيام بما يلي:
 - قم بتفريغ خزان الماء ثم املاه 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.



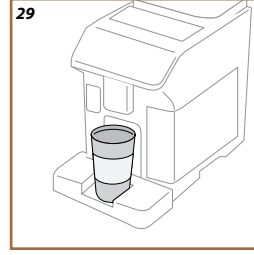
5 TO GO (تيك أواي)

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

ملحق اختياري في بعض الموديلات:	
كوب السفر (السعة 473 مل/ 160 مم ارتفاع)	
النوع: DLSC073	
الرمز الشريطي: 8004399024083	

خاصية "To go" متوفرة لإعداد المشروبات التالية:

Cold (باردة)		Hot (ساخنة)	
✓	✗	✓	قهوة أمريكية
✗	✓	✗	القهوة الباردة
✗	✓	✗	قهوة باردة بالحليب
✗	✓	✗	قهوة باردة كابوتشينو
✓	✗	✗	Coffee
✓	✗	✓	Cappuccino
✓	✗	✓	Latte Macchiato
✓	✗	✓	Caffelatte
✓	✗	✓	Cappuccino Mix
✓	✗	✓	Flat White
✓	✗	✓	الحليب



اعمل على النحو التالي:

1. ارفع الباب المخصص (A24) (الشكل 27) وضَع كوب السفر في الحجرة المخصصة له (A23) (الشكل 29)؛
2. إذا كنت ترغب في تحضير مشروب بالحليب، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة 2.3.4 تحضير وتركيب إيريقي "LatteCrema Hot" أو "2.4.4 تحضير وتركيب إيريقي "LatteCrema Cool"؛
3. اضغط على "B3" (To go) على لوحة التحكم؛

في المرة الأولى التي تستخدم فيها الوظيفة:

- اضغط على "Start" "ابدأ"؛
- عند الضغط على (B1) تُعرض المعلومات المتعلقة بالكميات الموافقة لأبعاد كوب السفر. اضغط على "X" للعودة للخلف؛
- اختر حجم كوب السفر الذي تستخدمه (Small "صغير"، Medium "متوسط"، Big "كبير")، ثم اضغط على "Next" "التالي"؛
- تعلمك الماكينة أنه في نهاية التحضير، من الممكن ضبط الكمية لحفظ السعة الدقيقة لكوبك. اضغط على "Next" "التالي".
- 4. اختر نوع المشروب الذي ترغب فيه (B1 Hot) "ساخن" أو (B2 Cold) "بارد"؛
- 5. تصفح المشروبات (C2) على الصفحة الرئيسية حتى عرض المشروب المرغوب به: اختر المشروب؛
- 6. اضغط على (+) (C3) عند قاعدة المشروب المرغوب به. ستظهر على الشاشة معايير التشغيل التي يمكن تخصيصها وفقًا للذوق الخاص والوظائف التشغيلية التي يمكن الاختيار من بينها؛
- 7. في نهاية الصب، من الممكن تصحيح الكمية التي تم صرفها بحيث يكون التحضير اللاحق مخصصًا لكوب السفر المستخدم.

لاحظ جيدًا:

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- عندما يتم استخدام كوب مختلف عن الذي تم استخدامه سابقًا، يُنصح بالبقاء بالقرب من الماكينة للتحقق من كمية الشراب الذي يتم صرفه.
- للحفاظ على درجة حرارة المشروبات الساخنة، يوصى بتسخين كوب السفر بالماء الساخن مسبقًا.
- إذا كنت ترغب في استخدام كوب سفر مختلف عن الكوب المرفق، فيجب الأخذ في الحسبان ألا يزيد ارتفاعه عن 16 سم.

تنبيه

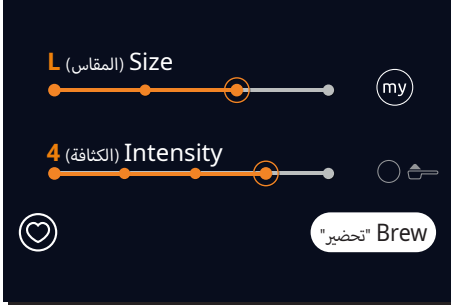
- ننصح باستخدام كوب السفر لمدة أقصاها ساعتين: بعد هذا الوقت، أفرغه وقم بتنظيفه.
- قبل وضع وتثبيت غطاء كوب السفر "travel mug"، افتح سداة الإغلاق لتحرير الضغط؛
- عقب الانتهاء من إعداد مشروبات الحليب، قم بتنظيف إبريق الحليب كما هو موضح في "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام".
- **تنظيف كوب السفر بعد كل استخدام:** ننصح بغسل كوب السفر بعد كل استخدام بالماء الساخن ومنظف رقيق. وبعد ذلك اشطفه جيدا بالماء الساخن لإزالة أي بقايا المنظف. يمكن غسل غطاء كوب السفر في غسالة الأطباق.
- لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى النشرة المرفقة بكوب السفر.



6 FAVOURITES "المفضلات"

لكل ملف تعريف يمكنك إنشاء مجموعة من المشروبات المفضلة لديك. اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على (+) (C2) في قاعدة الصورة الخاصة بالمشروب الذي ترغب في تضمينه في المجموعة (مثال Espresso). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



2. اختر القلب: يشير القلب الملون إلى أن المشروب مُدرج في المجموعة.
 3. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- ادخل إلى المجموعة بالضغط على "Favourites" "المفضلات" (B4) على لوحة التحكم.

لاحظ جيدًا

- يمكن إعادة ترتيب المشروبات من المجموعة:
1. ادخل إلى المجموعة بالضغط على "Favourites" "المفضلات" (B4) على لوحة التحكم
 2. اضغط على (✎) ؛
 3. اختر المشروب المطلوب نقله؛
 4. استخدم الأسهم من أجل تعديل ترتيب المشروبات؛
 5. اضغط على "X" للعودة إلى شاشة اختيار المشروب. اضغط على "X" مرة أخرى للعودة إلى الصفحة الرئيسية



7 الوظائف الإضافية

1.7 Bean Adapt Technology "تقنية موازنة حبوب البن"***

(**) الموديلات المزودة بالاتصال فقط

خبير قهوة في تناول يدك والذي يسمح لكم بخطوات قليلة بتحسين استخلاص القهوة وتبجتها في الفجان. إنها تكنولوجيا ذكية ترشدك إلى ضبط الماكينة وفقاً لحبوب القهوة المستخدمة: من درجة الطحن إلى الاستخراج، سيتم تعديل كل مرحلة للحصول على أفضل النتائج من حبوب القهوة. قم بتنزيل تطبيق Coffee Link وافتحه لاكتشاف المزيد. بمجرد حفظ الإعدادات في قسم "Bean Adapt Technology" تقنية موازنة حبوب البن" في التطبيق، على الصفحة الرئيسية يمكن استخدام مشروب Espresso SOUL (الشكل 30).

تحضير قهوة Espresso Soul على النحو المبين في الفقرة "1.1.4 الاختيار المباشر لمشروبات القهوة الساخنة".

لاحظ جيداً

من الممكن تعديل طول الوصفة "Espresso SOUL" على النحو المبين في الفقرة "2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة".

1.1.7 وظيفة "my" (فقط للمشروبات الساخنة "Hot")

تسمح لك وظيفة "my" باختيار كمية كل مكون مستخدم لتحضير المشروب الساخن الذي ترغب به. تختلف وظيفة "my" عن اختيار الكمية الموضحة في أقسام تخصيص المشروبات، حيث إنها تسمح لك بتخصيصها لتناسب بالضبط مع الفجان الخاص بك. تشغيلها أمر بسيط للغاية وبديهي: بمجرد أن تبدأ مشروبك، سيتوجب عليك فقط إيقاف الصب وقتما تشاء وسيتم حفظ هذه الكمية ككمية خاصة بـ "My" في الملف الشخصي النشط.

نغرض فيما يلي التعليمات خطوة بخطوة حول كيفية حفظ إعداد "my" لمشروب يحتوي على مكونين (مثل الكابتشينو = حليب + قهوة). يمكن اتباع نفس العملية لتناول مشروب يحتوي على مكون واحد.

جدول الكميات		
المشروب	الكمية القياسية	الكمية القابلة للبرمجة (الحد الأدنى - الحد الأقصى)
Espresso	40 مل	180-20 مل
***2x Espresso	40 مل + 40 مل	(20+20) - (180+180) مل
+Doppio	120 مل	180-80 مل
Filter Style	160 مل	250-115 مل
Coffee	180 مل	270-100 مل
Americano (قهوة أمريكية)	150 مل	480-70 مل
Té (الشاي)	150 مل	420-20 مل
ماء ساخن	250 مل	420-20 مل

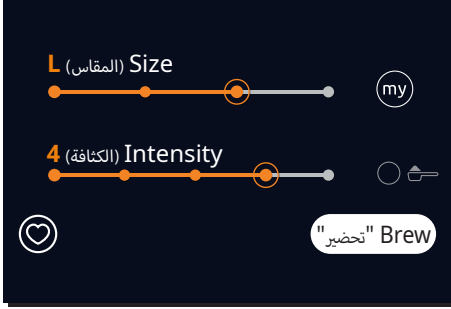
*** عند تخصيص مشروب "الإسبريسو"، يتم أوتوماتيكياً أيضاً تخصيص المشروب المزدوج المتوافق معه.

30



Espresso Soul

1. تأكد من تحديد ملف التعريف الذي تريد تخصيص المشروب له؛
2. اضغط على (+) (C3) عند قاعدة المشروب المرغوب به (مثل الكابتوتشينو (الشكل 24)). تظهر شاشة مشابهة للشاشة الموضحة أدناه:



3. اضغط على (my)؛
4. اضغط على "Start" "ابدأ" وتابع الإجراء الموجه؛
5. اختر كثافة الشاي ثم اضغط على "Next" "التالي" (أو في حالة تحضير الشاي، اختر درجة الحرارة)؛
6. ضع الفنجان المختار مسبقاً أسفل صنوبر القهوة (A6) واضغط على "Deliver" "صب" (أو في حالة تحضير الشاي، ضع الفنجان تحت صنوبر الماء الساخن (E1))؛
7. تبدأ الماكينة في سكب المكون الأول. على الشاشة، سيظهر شريط يمثل نطاق برمجة المكون.
8. بعد بضع ثوانٍ من الصب، عندما يتم الوصول إلى الكمية الصغرى القابلة للبرمجة، يظهر زر "Stop" "إيقاف" في الأسفل: من هذه اللحظة يمكنك الضغط عليه لإيقاف صب المكون.
9. بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" "إيقاف": سَتُحَقِّظ الكمية التي حصلت عليها في الفنجان الخاص بك وسيتمكنك العثور عليها في أي وقت باعتبارها الكمية "my" "الخاصة بي".
10. إذا كان المشروب يتطلب مكوناً ثانياً، ستعرض الماكينة شاشة برمجة جديدة. بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" "إيقاف": سَتُحَقِّظ الكمية التي حصلت عليها في الفنجان الخاص بك وسيتمكنك العثور عليها في أي وقت باعتبارها الكمية "my" "الخاصة بي".
11. إذا كانت النتيجة في الفنجان هي النتيجة المرغوب بها، فاضغط على "Save" للحفظ أو "Cancel" "إلغاء" للاحتفاظ بالمعايير السابقة.
12. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيدًا

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- في حالة تخصيص قهوة الإسبريسو، عند تخصيص مشروب فردي الكمية حسب الرغبة فإنه يتم تلقائيًا أيضًا تخصيص المشروب المزدوج الكمية ذي الصلة.
- يمكنك الخروج من البرمجة في أي وقت بالضغط على "X": لن يتم حفظ القيم.
- بمجرد تخصيص المشروب ستظهر، داخل الإعدادات، كلمة "Reset" (تحت الصورة) و "my" (بين اختيارات الطول). بالضغط على "Reset" (إعادة ضبط)، تعود إعدادات المشروب إلى قيم المصنع.



8 إعدادات الضبط

1.8 الشطف

من خلال هذه الوظيفة، يمكنك العمل على إخراج ماء ساخن من صنبور القهوة (A6) بحيث يتم تسخين الدائرة الداخلية وشطفها. في حالة فترات عدم الاستخدام الماكينة لمدة زمنية تزيد عن 3-4 أيام، فإننا ننصح أن يتم ذلك 2-3 مرات قبل الاستخدام. لبدء تشغيل هذه الوظيفة اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "RINSING" "الشطف";
3. ضع تحت صنبور القهوة (A6) وعاءً لا تقل سعته عن 0.2 لتر (الشكل 7).
4. اضغط على "Ok" "موافق" لبدء تشغيل الصب: بعد بضع ثوانٍ سيخرج الماء الساخن الذي سينظف ويسخن الدائرة الداخلية للماكينة.
5. من أجل قطع الشطف اضغط على "Stop" (إيقاف) "أو انتظر القطع الأوتوماتيكي.
6. الماكينة جاهزة للاستخدام.

لاحظ جيدًا:

من الطبيعي بعد إجراء هذه الوظيفة، أن يوجد الماء في حاوية القهوة (A19).

2.8 التخلص من الترسبات الجيرية

من أجل الحفاظ على الاستخدام الجيد للماكينة مع مرور الوقت، نوصي باستخدام مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi (E7). للحصول على مزيد من المعلومات، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني www.delonghi.com.

ECODECALC

1. اضغط على المفتاح (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Descaling" "إزالة الترسبات الجيرية": تعرض الشاشة شريطاً يشير إلى الوقت المتبقي حتى ظهور إنذار إزالة الترسبات الجيرية؛
3. اضغط على "Ok" واتبع الإجراء الموجه. تتوفر التعليمات أيضاً في الفصل ["2.6.9 إزالة الترسبات الجيرية"](#).
4. بخلاف ذلك، اضغط على "X" للعودة والانتقال إلى الصفحة الرئيسية.

3.8 القدرة على الاتصال **

من خلال هذه الوظيفة سيتم تفعيل أو تعطيل قدرة الماكينة على الاتصال (** فقط في الموديلات المزودة بالقدرة على الاتصال). اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C1).
2. انتقل عبر الصفحات حتى عرض البند "Connectivity" "القدرة على الاتصال";
3. اضغط على "Next" "التالي";
4. قم بتنشيط اتصال Wi-Fi وجهاز التحكم عن بعد (يمكن تنفيذه عبر تطبيق (De'longhi Coffee Link

5. تعرض الشاشة رمز PIN الخاص بالماكينة، وهو ضروري للاتصال من التطبيق؛
 6. اضغط على ">" من أجل حفظ الاختيار الجديد والعودة إلى قائمة الإعدادات؛
 7. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- في الصفحة الرئيسية يظهر المؤشر الضوئي المتعلق بحالة الاتصال:

المعنى	مؤشر ضوئي على الصفحة الرئيسية
تم تمكين الاتصال: الجهاز ينتظر الاتصال الأول	مؤشر ضوئي أبيض على خلفية رمادية 
الجهاز متصل	مؤشر ضوئي أبيض على خلفية زرقاء 
الجهاز متصل بشبكة الواي فاي Wi-Fi المنزلية، ولكن الشبكة غير متوفرة.	مؤشر ضوئي أحمر على خلفية زرقاء 
لا يمكن الوصول إلى تقنية السحابة.	مؤشر ضوئي أبيض على خلفية رمادية 
الاتصال معطل. من أجل تنشيطه، ادخل إلى قائمة الإعداد (C1) (Setting)	لا يوجد رمز

لاحظ جيداً:

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

- إذا قمت بتغيير اسم أو كلمة مرور شبكة Wi Fi أو إذا قمت بالاتصال بشبكة Wi Fi جديدة، فيجب عليك تنفيذ إجراء إعادة التعيين على النحو المحدد أدناه:
1. اعمل على النحو المحدد سابقاً من النقطة 1 إلى النقطة 3؛
 2. اضغط على "Reset" (إعادة الضبط)؛
 3. اضغط على "OK" "موافق" لتأكيد حذف إعدادات الشبكة؛
 4. أعد الاتصال بالتطبيق عن طريق اختبار بيانات الاعتماد الجديدة.

[شاهد الفيديو هنا](#)



4.8 ضبط الطحن

إن ضبط مطحنة القهوة، وبالتالي حجم مسحوق القهوة، هو أحد العوامل الحاسمة للاستخلاص الصحيح لمشروبات القهوة.

إذا كان الموديل الخاص بك يمتلك القدرة على الاتصال، فإننا ننصحك باستخدام وظيفة Bean Adapt (موائمة حبوب البن)  والتي ستتولى ضبط الموديل الخاص بك على المستوى الأمثل لكل حبة بن لديك. إذا كنت لا ترغب في تفعيل وظيفة Bean Adapt (موائمة حبوب البن) ، فسنشرح في هذا الفصل كيفية تغيير مستوى الطحن ونقدم لك بعض الاقتراحات لضبطه بشكل صحيح.

1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1)؛
2. انتقل عبر الصفحات حتى عرض بند "Adjust grinder" "ضبط الطحن"؛
3. اضغط على "Read more" "اقرأ المزيد" للإطلاع على البرنامج التعليمي حول ضبط درجة الطحن.

انتبه جيدًا:

- من المستحسن إجراء مزيد من التعديلات فقط بعد صب ما لا يقل عن 3 أنواع من القهوة على الأقل بعد الإجراء الموضح. إذا وجدت لمرة أخرى إمداد القهوة غير صحيح فكرر الإجراء.
- يجب تدوير مقبض الضبط (A12) فقط أثناء تشغيل مطحنة البن في المرحلة الأولية لإعداد مشروبات القهوة.

5.8 درجة حرارة القهوة

درجة الحرارة هي من بين العوامل الرئيسية التي تحدد جودة عملية استخلاص القهوة. كلما كانت القهوة أقل تحميصًا، كلما زادت درجة الحرارة التي تتحملها، والعكس صحيح. إذا كان الموديل الخاص بك يمتلك القدرة على الاتصال، فإننا ننصحك باستخدام وظيفة Bean Adapt (موائمة حبوب البن)  من أجل ضبط درجة الحرارة المثالية لحبة البن المستخدمة.

تنبيه:

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

1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1)؛
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "COFFEE TEMPERATURE" "درجة حرارة القهوة"؛
3. اضغط على "SET" "ضبط"؛
4. اختر درجة الحرارة المرغوب بها من بين تلك المقترحة؛
5. اضغط على ">" من أجل حفظ الاختيار الجديد والعودة إلى قائمة الإعدادات؛
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيدًا:

التغير في درجة الحرارة يكون أكثر فعالية في المشروبات الطويلة كثيرة الماء.

6.8 اللغات

إذا كنت تريد تغيير لغة الصفحة الرئيسية، فتابع ما يلي:

1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1)؛
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "LANGUAGES" "اللغات"؛
3. اضغط على "Next" "التالي"؛
4. اضغط على العلم الخاص باللغة التي ترغب في اختيارها (اضغط على زر "Next" أو "Back" لمشاهدة جميع اللغات المتاحة): يتم تحديث الشاشة فورًا باللغة المختارة؛
5. اضغط على ">" من أجل حفظ الاختيار الجديد والعودة إلى قائمة الإعدادات؛
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

7.8 إنشاء وتعديل الملفات الشخصية

بهذه الوظيفة، من الممكن تحرير الصورة ولون أيقونة كل ملف شخصي. لتخصيص الأيقونة، اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1)؛
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Create and edit profiles" "إنشاء وتعديل الملفات الشخصية"؛
3. اضغط على "Next" "التالي"؛
4. لإنشاء ملف شخصي جديد: اضغط على "Add" "إضافة"؛
5. لتعديل ملف شخصي موجود: اختر الملف الشخصي، واضغط على "Edit" "تعديل"؛
6. قم بالتخصيص حسب الرغبة واضغط على "Save" "حفظ" للتأكيد.
7. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

8.8 الدعم

1. اضغط على قائمة الإعدادات؛
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Support" "الدعم"؛
3. امسح ضوئيًا رمز الاستجابة السريعة للدخول إلى الكتيبات والحصول على الدعم الفني؛
4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

9.8 ضبط الإيقاف التلقائي

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

1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1)؛
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "OFF-SET AUTO" "ضبط الإطفاء الأوتوماتيكي"؛
3. يُعرض على الشاشة وقت الإطفاء الأوتوماتيكي المختار حاليًا والخيارات الأخرى القابلة للاختيار؛
4. اختر وقت الإطفاء الأوتوماتيكي المرغوب به؛
5. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيدًا:

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

10.8 عام

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C1):
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "General" "عام";
في هذا البند، يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط الوظائف التالية بللمسة بسيطة:
- "Beep sound": عندما يكون الجهاز نشطاً، فإنه يصدر تحذيراً صوتياً في كل عملية.
- "Energy saving": بهذه الوظيفة، يمكن تنشيط أو تعطيل وضع توفير الطاقة. تشغيل هذه الوظيفة، يضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقاً للقوانين الأوروبية السارية المفعول. للإشارة إلى أن الوظيفة نشطة، يظهر على الصفحة الرئيسية المؤشر الضوئي .
3. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية مع حفظ الاختيار الجديد في الذاكرة.

11.8 مرشح الماء

من أجل الحفاظ على الاستخدام الجيد للماكينة مع مرور الوقت، ننصح باستخدام مرشح تيسير الماء De'Longhi (دي لونجي) (E5).
لمزيد من المعلومات، قم بزيارة موقع الويب delonghi.com.

الرمز الشريطي: 8004399327252 WATERFILTER 

1. اضغط على المفتاح (C1):
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Water Filter" "مرشح الماء": تعرض الشاشة شريطاً يشير إلى الوقت المتبقي حتى ظهور إنذار انتهاء المرشح؛
3. اضغط على "Start" "ابدأ" وتابع الإجراء الموجه. تتوفر التعليمات أيضاً في فقرة ["1.4.6.9 تركيب مرشح المياه"](#).
4. بخلاف ذلك، اضغط على "X" للعودة والانتقال إلى الصفحة الرئيسية.

12.8 عسر الماء

تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بعد فترة تشغيل محدّدة مسبقاً والتي تعتمد على مستوى عسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، مع ضبط وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الجيرية. لمزيد من المعلومات عن مستويات عسر الماء، اطّلع على الجدول التالي:

	درجة ألمانية	درجة إنجليزية	درجة فرنسية	
المستوى 1	7 - 0	8.75 - 0	12.6 - 0	
المستوى 2	14 - 8	17.5 - 8.76	25.2 - 12.7	
المستوى 3	21 - 15	26.25 - 17.6	37.8 - 25.3	
المستوى 4	21 <	216.25 <	37.8 <	

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C1)؛
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "WATER HARDNESS" "عسر الماء"؛
3. اضغط على "Set" "اضبط". تتوفر التعليمات في الفقرة "2.3.6.9 ضبط عسر الماء".
4. اختر مستوى عسر الماء. تتوفر التعليمات الخاصة بتحديد المستوى الصحيح للماء الخاص بك في الفقرة "1.3.6.9 قياس عسر الماء".
5. اضغط ">" من أجل العودة للخلف؛
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

يمكنك إجراء اختبار عسر الماء باستخدام أي نوع من شرائط الاختبار التي ستجدها في السوق. بمجرد قياس درجة عسر الماء الخاص بك، اتبع الجدول (انظر أعلاه).

13.8 قيم المصنع

بواسطة هذه الوظيفة، تتم استعادة جميع إعدادات القائمة وجميع التخصيصات المنفذة من قبل المستخدم والعودة إلى القيم الافتراضية (باستثناء اللغة، والتي تبقى كما تم ضبطها بالفعل والإحصائيات).
اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على الزر (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Default values" "قيم المصنع".
3. اضغط على "Next" "التالي".
4. حدد ما تريد إعادة تعيينه: جهاز أو ملف تعريف فردي، ثم اضغط على "Next"؛
5. اتبع الإرشادات ذات الصلة حتى تأكيد إعادة الضبط بواسطة "Ok"؛
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.

لاحظ جيداً:

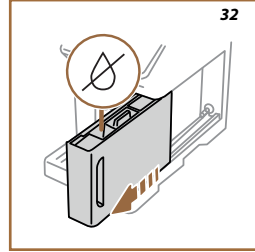
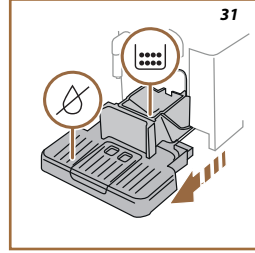
بمجرد إعادة ضبط الماكينة (ليس فقط الملف الشخصي على حدة) على الإعدادات الافتراضية للمصنع، فإن الماكينة تقترح العمليات المتعلقة بالتشغيل للمرة الأولى من الفقرة "1.2 عملية التوصل الأولى".

14.8 تفريغ دائرة التشغيل

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

1. اضغط على الزر (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "EMPTY CIRCUIT" "أفرغ الدائرة".
3. اضغط على "Ok" لبدء تشغيل الإجراء الموجه.

4. أخرج حوض تجميع القطرات (A7) (الشكل 31)، وأفرغ ونظّف الحوض ووعاء رواسب القهوة (A19). أعد إدخال كل شيء.
5. أدخل الصنبور (E1) في الموصل (A8) (الشكل 6)؛
6. اضغط على "Next" "التالي". ضع وعاءً بسعة لا تقل عن 0.2 لتر أسفل صنبور القهوة (A6) وصنبور الماء الساخن (E1) (الشكل 7).
7. اضغط على "Next" "التالي": تنفذ الماكينة عملية شطف بالماء الساخن من الصنابير.
8. بمجرد اكتمال الشطف، أخرج خزان الماء (A8) وأفرغه (الشكل 32).
9. إذا تم إدخال المرشح فأخرجه (E5) من خزان الماء واضغط على "Next" "التالي".
10. أعد إدخال الخزان (الفارغ) واضغط على "Next" "التالي".
11. انتظر حتى تقوم الماكينة بالتفريغ (تنبيه: ينزل ماء ساخن من الصنابير). بينما يتم تفريغ الدائرة، فإن الجهاز قد يزيد من الضوضاء: يتعلق الأمر بالتشغيل العادي للماكينة.
12. بعد انتهاء عملية التفريغ، أخرج حوض تجميع القطرات وأفرغه وأعد إدخاله، ثم اضغط على "Next" "التالي" و "Ok" "موافق" وستنطفئ الماكينة (وضع الاستعداد).
13. افصل الماكينة عن شبكة التيار الكهربائي.
14. عند التشغيل التالي للماكينة، اعمل وفقاً للتعليمات الواردة في الفصل "2 استخدام الماكينة للمرة الأولى".



15.8 الإحصائيات

- يمكنك في هذا البند أن تتحقق من أنواع المشروبات التي تم سكبها، وعدد هذه المشروبات، وعدد مرات إجراء الصيانة، وكمية المياه التي تم استهلاكها.
1. اضغط على الزر (C1).
 2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Statistics" "الإحصائيات" والبيانات الإحصائية الرئيسية: لعرض المزيد من البيانات، اضغط على "Read more"؛
 3. اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات.



9 التنظيف والصيانة

1.9 تنظيف المكونات القابلة للإزالة

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

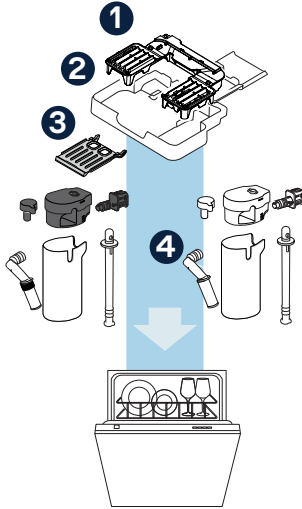
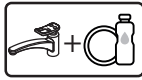
للتنظيف هذه الماكينة بالشكل الصحيح، تم تصميم العديد من المكونات بحيث يمكن إزالتها وغسلها بسهولة.

لاحظ جيداً:

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.
- مع الماكينات الأوتوماتيكية الفائقة De'Longhi ليس من الضروري استخدام إضافات كيميائية من أجل تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

1.1.9 طرق التنظيف

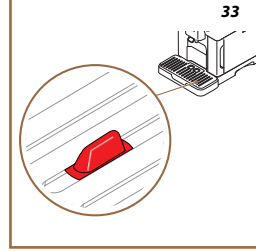
- 2.9 مكونات يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
 - 3.9 المكونات التي يجب غسلها باليد.
 - 4.9 مكونات تُغسل بالماء الجاري.
- 2.9 مكونات يمكن غسلها في غسالة الأطباق



- 1 شبكة الحوض (A21)
- 2 وعاء تجميع القطرات (A22)
- 3 دعامة شبكة الباب (A26)
- 4 إبريق الحليب (E10) (يجب تفكيك جميع المكونات والأجزاء)

لاحظ جيداً:

إذا لم يتوفر لديك غسالة أطباق، فإننا ننصحك بشطف جميع المكونات بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، ثم اترك المكونات منقوعة في ماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة على الأقل. بعد انقضاء هذه الفترة، اشطف جميع المكونات بعناية بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، وأخيراً جففها بقطعة قماش نظيفة.



1.2.9 تنظيف شبكة الحوض وحوض تجميع القطرات ودعم شبكة الباب
حوض تجميع القطرات (A7) مزود بمؤشر مع عوامة أحمر اللون (A27) والذي يشير إلى مستوى الماء الموجود (الشكل 33).

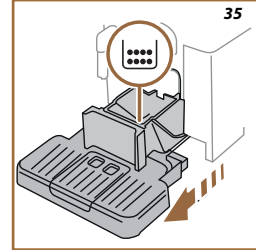
قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية حمل الفناجين (A20)، من الضروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا فقد يفيض الماء من الحافة، ويتلف الجهاز أو سطح التدعيم أو المنطقة المحيطة. إزالة حوض تجميع القطرات، اتبع الخطوات التالية:



انتبه! خطر التعرض للحروق!

إذا قمت بتحضير العديد من المشروبات المكونة من الحليب بشكل متلاحق، فسيصبح حامل الفناجين المعدني (A20) ساخناً. انتظر حتى يبرد قبل لمسه وأمسكه من المقدمة فقط (الشكل 34).

1. أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة")؛
2. أخرج مجموعة حوض تجميع القطرات (A7) (الشكل 35)؛
3. افحص حوض تجميع القطرات (A18) وإن كان ممتلئاً، أفرغه؛
4. أزل صينية حمل الفناجين (A20) وشبكة الحوض (A21)، ثم أفرغ حوض تجميع القطرات (A22) ووعاء رواسب القهوة (A19)؛
5. اغسل المكونات المبيّنة في المربع الأولي في غسالة الأطباق.
6. المكونات نظيفة: قم بتنظيف المكونات الأخرى على النحو المبين في الفقرة "3.9" المكونات التي يجب غسلها بالنقع وأعد تجميع مجموعة حوض تجميع القطرات (A7) لإعادة إدخالها في الماكينة.



انتبه!

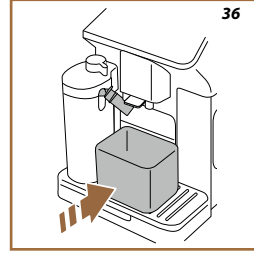
- عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.
- لا يجوز غسل المكونات الأخرى بمجموعة حوض تجميع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

2.2.9 تنظيف دوارق الحليب

1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام

بعد كل عملية صب لمشروب حليب، تطالبك الماكينة بتنفيذ تنظيف للإبريق (وظيفة Clean "التنظيف") لتنظيف غطاء إبريق الحليب (E2). لبدء تشغيل التنظيف، اعمل على النحو التالي:

1. اترك إبريق الحليب مُدخلاً في الماكينة (ليس من الضروري تفريغ وعاء الحليب)؛
2. ضع فنجاناً أو أي وعاء آخر فارغ تحت صنوبر الحليب (E3) (الشكل 36)؛
3. أدر مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (F1) على "Clean" "تنظيف" (الشكل 37)؛ يخرج الماء الساخن والبخار من صنوبر الحليب. تتوقف عملية التنظيف أوتوماتيكياً؛
4. أعد مقبض الضبط إلى أحد الخيارات الخاصة بالرغوة؛

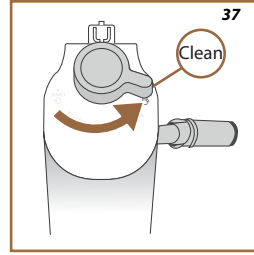


إذا استدعت الضرورة إجراء عدة تحضيرات متتالية:

- لمتابعة عمليات الإعداد التالية، فعندما تظهر الرسالة الخاصة بتنظيف إبريق الحليب (خاصية التنظيف "Clean") اضغط على "Cancel" "إلغاء". ابدأ في تنظيف إبريق الحليب بعد آخر تحضير.

في نهاية عمليات التحضير، يكون وعاء الحليب فارغاً 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 [2.2.2.9 التنظيف 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 ثم ضعه على الفور في الثلجة. يمكن حفظ إبريق LatteCrema Hot (رغوة الحليب الساخن) في الثلجة لمدة لا تتجاوز يومين، بينما يمكن حفظ إبريق LatteCrema Cool (رغوة الحليب البارد) في الثلجة لمدة لا تتجاوز يوم واحد؛ ثم قم بتنظيف جميع المكونات على النحو الموضح بالإجراء الوارد في الفقرة [2.2.2.9 التنظيف الكامل لدورق الحليب](#).

تنبيه:

إذا ظل إبريق الحليب خارج الثلجة لمدة تزيد عن 30 دقيقة، قم بفك جميع المكونات وتنظيفها كما هو موضح في الإجراء المذكور في الفقرة [2.2.2.9 التنظيف الكامل لدورق الحليب](#).

ملاحظات عامة بعد تحضير مشروبات الحليب

- إذا لم يُنقذ التنظيف، يظهر على الصفحة الرئيسية الرمز (D3) من أجل التذكير بأنه من الضروري الشروع في تنظيف إبريق الحليب.
- في بعض 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 ينبغي إيقافها أثناء تقدمها.

2.2.2.9 التنظيف الكامل لدورق الحليب

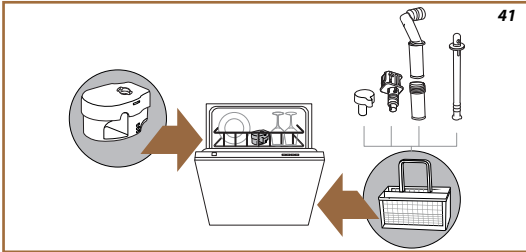
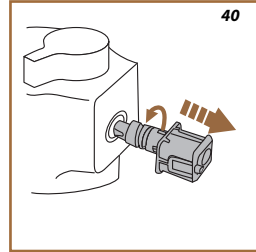
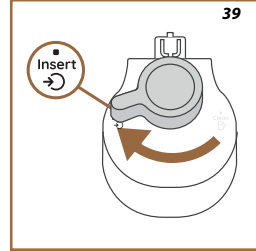
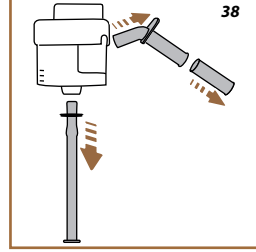
تنظيف إبريق الحليب بالكامل (E10) أمر ضروري لضمان نتائج مشروبات مثالية وثابتة مع مرور الوقت.

لاحظ جيدًا

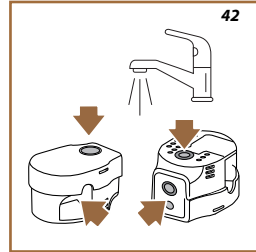
من أجل التنظيف بعد كل صب لمشروب يحتوي على الحليب انظر الفقرة "1.2.2.9" تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام.

نوصيك بإجراء عملية تنظيف كاملة لإبريق الحليب:

- بعد 1 يوم من عدم الاستخدام بالنسبة لإبريق LatteCrema Cool
 - بعد يومين من عدم الاستخدام بالنسبة لإبريق LatteCrema Hot.
- اتبع الخطوات التالية:
1. ارفع الغطاء (E2) الخاص بإبريق الحليب (E10)؛
 2. اسحب صنبور الحليب (E3)، ووصلة إطالة صنبور الحليب (F4) (إن وجدت) وأنبوب سحب الحليب (F6) (الشكل 38)؛
 3. أدر مقبض ضبط الرغوة في اتجاه عقارب الساعة (E1) حتى الموضع "Insert" "إدخال" (الشكل 39) واسحبه نحو الأعلى؛
 4. أدر وانزع وصلة ربط-موصل إبريق الحليب (F7) في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 40).
 5. اغسله في غسالة الأطباق (موصى به) أو يدويًا، بالطرق المبينة فيما يلي:
- **في غسالة الأطباق:** اشطف جميع المكونات بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية): ثم ضع الغطاء في وضع رأسي على السلة العلوية لغسالة الأطباق والأجزاء الصغيرة القابلة للفق (أنبوب الصب، أنبوب السحب، الموصل، المقبض) في سلة أدوات المائدة (الشكل 41). ابدأ تشغيل برنامج عند درجة حرارة 50° مئوية، على سبيل المثال: Eco Standard.



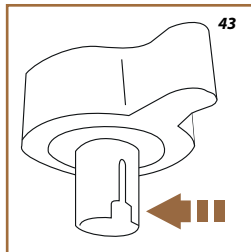
- **يدويًا:** اشطف بعناية جميع المكونات بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية) لإزالة جميع البقايا المرئية: تأكد من مرور الماء بني الثقوب (الشكل 42). اغمر جميع المكونات (بما في ذلك وعاء الحليب) في ماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية) ومنظف أطباق لمدة 30 دقيقة على الأقل. اشطف بعناية جميع المكونات بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، وافركها بيديك كلاً على حدة.



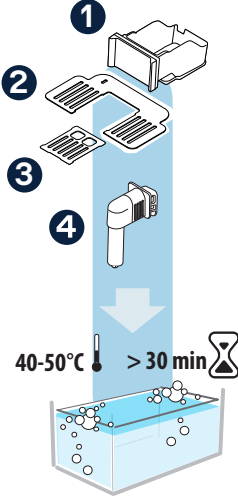
6. تأكد من عدم وجود بقايا حليب في التجويف والأخدود الموجود في الجزء السفلي من المقبض (الشكل 43). وإذا لزم الأمر، قم بتنظيفها باستخدام عود تخليل الأسنان؛
7. تأكد من أن أنبوب سحب الحليب (F6) وأنبوب صب الحليب (F3) غير مسدودين ببقايا الحليب
8. قم بتجفيف المكونات بقطعة قماش نظيفة وجافة؛
9. أعد تركيب جميع المكونات والأجزاء الخاصة بإبريق الحليب.

انتبه جيدًا:

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



3.9 المكونات التي يجب غسلها بالنقع



1 وعاء رواسب وبقايا القهوة (A19)

2 صينية وضع فناجين القهوة (A20)

3 شبكة الباب (A25)

4 صنبور الماء الساخن (E1)

لاحظ جيدًا:

اشطف جميع المكونات بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، ثم انقعها في ماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريبًا. اشطفها بعناية بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية) وأخيرًا جففها بقطعة قماش نظيفة.

1.3.9 تنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة

عندما تتطلب الماكينة ذلك (انظر الفقرة "10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه"), فمن الضروري تفريغ وعاء رواسب القهوة وتنظيفه (A19). حتى الانتهاء من تنظيف وعاء رواسب القهوة، فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. لمنع تكون العفونة، تشير الماكينة إلى الحاجة إلى تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة حتى إن لم تكن ممثلة، إذا مرت 72 ساعة منذ إجراء التحضير الأول (حتى يتم إجراء العد الخاص لمدة 72 ساعة بشكل صحيح، يجب عدم فصل الماكينة أبدًا عن التيار الكهربائي).

انتبه! خطر الحروق

إذا قمت بتحضير العديد من المشروبات المكونة من الحليب بشكل متلاحق، ستصبح صينية حمل الفناجين المعدنية (A20) ساخنة. انتظر حتى تبرد قبل لمسها وأمسكها من المقدمة فقط (الشكل 34).

للقيام بعملية التنظيف (والماكينة في حالة تشغيل):

1. أخرج صينية تجميع القطرات (A27) ووعاء رواسب القهوة (A19) (الشكل 35)؛
2. أفرغ حوض تجميع القطرات وحاجوية تجميع البقايا ونظفهما بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة في القيعان.
3. اشطف بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية).
4. اترك وعاء رواسب القهوة منقوعاً في ماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية) ومنظف للأطباق لمدة 30 دقيقة تقريباً. اشطفه بعناية بالماء الجاري (40-50° مئوية)، وأخيراً جففه بقطعة قماش نظيفة.
5. قمر بتنظيف المكونات الأخرى وأعد إدخال مجموعة حوض تجميع القطرات (A27) شاملاً وعاء رواسب القهوة في الماكينة.

انتبه!

عند إخراج حوض تجميع قطرات الماء ينبغي دائماً تفريغ وعاء رواسب القهوة حتى وإن لم يكن مُمتلئاً. إذا لم يتم القيام بهذه العملية، فمن المحتمل أن يمتلئ حوض بقايا ورواسب القهوة بقدر أكثر من المُحدد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة. من أجل تحسين أنشطة التنظيف، ننصحك أيضاً بإفراغ حوض تجميع القطرات.

2.3.9 تنظيف صينية حمل الفناجين وشبكة الباب

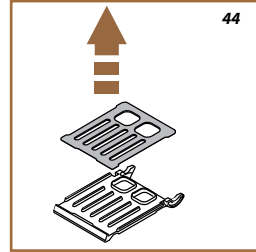
نظف بانتظام صينية حمل الفناجين (A20) وشبكة الباب (A25) على النحو التالي:

1. أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة")؛
2. أخرج حوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقطة (A27)؛

انتبه!

من أجل تحسين أنشطة التنظيف، نوصي أيضاً بإفراغ وعاء رواسب القهوة (A19) وإفراغ حوض تجميع القطرات.

3. ارفع الصينية (A20)؛
4. افصل شبكة الباب (A25) عن دعائمها (A26) (الشكل 44)؛
5. اشطف بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية).
6. اترك الصينية وشبكة الباب منقوعتين في ماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية) ومنظف للأطباق لمدة 30 دقيقة تقريباً. اشطفهما بعناية بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، وأخيراً جففهما بقطعة قماش نظيفة.



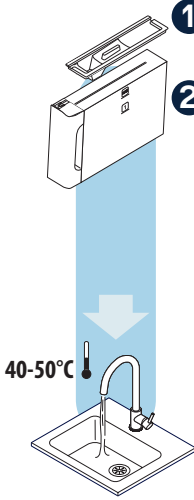
44

3.3.9 تنظيف صنبور الماء

قم بتنظيف صنبور الماء بانتظام (E1) كالآتي:

1. أخرج الصنبور من الماكينة؛
 2. اشطفه أولاً بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)؛
 3. اتركه منقوعاً في الماء (40-50° مئوية) ومنظف الأطباق لمدة 30 دقيقة تقريباً.
- اشطفه بعناية بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، وأخيراً جففه بقطعة قماش نظيفة.

4.9 مكونات تُغسل بالماء الجاري



1 غطاء خزان الماء (A16)

2 خزان الماء (A17)

1.4.9 تنظيف خزان الماء مع الغطاء

يُوصى بتنظيف خزان الماء بشكل دوري (A8) (مرة واحدة في الشهر تقريباً) أو في حالة عدم استخدام الماكينة لأكثر من 3 أيام.

يعتبر تنظيف خزان الماء جزءاً متعمماً لدورة استبدال مرشح تيسير الماء (E5) (انظر الفقرة "4.6.9 إدارة مرشح المياه").

1. أخرج خزان الماء، أزل مرشح تيسير الماء (إن وجد) واشطفه بماء صالح للشرب؛

2. أفرغ خزان الماء واغسله بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)، مع استخدام قطعة قماش غير كاشطة إذا لزم الأمر. اشطفه بعناية بماء ساخن صالح للشرب (40-50° مئوية)؛
3. أعد إدخال المرشح إذا ما سبقت إزالته، واملأه بماء صالح للشرب طازج حتى مستوى الحد الأقصى Max، ثم أعد إدخال الخزّان في مكانه على الماكينة؛
4. (فقط في حالة إدخال مرشح تبسير الماء) قم بصب 100 مل من الماء الساخن لإعادة تنشيط المرشح.

5.9 تنظيف الهيكل الرئيسي للماكينة

1.5.9 تنظيف المكونات الداخلية للماكينة

خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

قبل تنفيذ عمليات التنظيف على الأجزاء الداخلية، يجب إطفاء الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة") ويجب فصلها عن التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء

1. تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج حوض تجميع القطرات (A7)).
2. إذا لزم الأمر، أزل رواسب القهوة بالفرشاة المرفقة (E6) وبقطعة قماش نظيفة.
3. اعمل على شطف جميع البقايا بمكنسة كهربائية (الشكل 45).

2.5.9 تنظيف لوحة التحكم ومفاتيح التشغيل

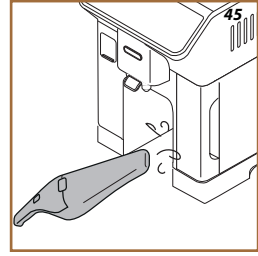
الشاشة التي تعمل باللمس حساسة جداً. ولذلك من أجل تنظيفها، يجب أن تكون هذه العملية رقيقة للغاية وأن تتبع الخطوات الموضحة أدناه:

1. أطفئ الماكينة (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة") وبهذه الطريقة ستتمكن أيضاً من رؤية الأوساخ بسهولة أكبر؛
2. استخدم قطعة قماش من الألياف الدقيقة لتنظف الأسطح دون خدشها أو إتلافها؛
3. لا تستخدم مذيبات أو منظفات مسببة للتآكل أو الكحول؛
4. امسح شاشة اللمس بقطعة القماش المصنوعة من الألياف الدقيقة (يمكنك ترطيب قطعة القماش بالماء)؛
5. استخدم الجزء الجاف من قطعة القماش المصنوعة من الألياف الدقيقة لتجفيف السطح.

6.9 التنظيف الشامل للماكينة

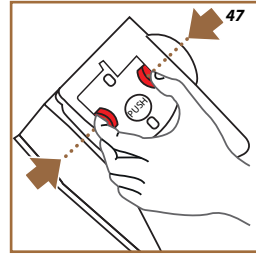
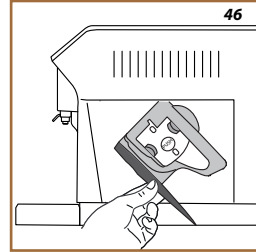
1.6.9 تنظيف مجموعة الناقع

يتيح التنظيف الشامل للماكينة التخلص من بقايا القهوة التي يمكن أن تتراكم أحياناً 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 لاحقاً (انظر الفقرة "10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه"). إذا كنت ترغب في الشروع فوراً، فيمجرد ظهور رسالة التحذير، سيكفي الضغط على "OK" "موافق" واتباع التعليمات التي تظهر على الشاشة خطوة بخطوة (يستغرق إجراء التنظيف حوالي 10 دقائق).



إذا قررت عدم الشروع فوراً في التنظيف، ستعرض الماكينة إنذاراً عند كل تشغيل.
اعمل على النحو التالي:

1. عندما يظهر الإنذار "حان وقت تنظيف ماكينتك. اضغط على OK "موافق" للبدء (حوالي 10 دقائق) ، اضغط "Ok" "موافق"؛
2. أخرج خزان الماء (A8) (الشكل 3)؛
3. افتح باب الناقع (A14) (الشكل 46) الموضوع على الجانب الأيمن؛
4. اضغط للداخل على زري الفك الملونين (الشكل 47) وفي نفس الوقت أخرج الناقع (A15) نحو الخارج؛
5. اضغط على "Next" "التالي"؛
6. اشطف الناقع تحت ماء جار جديد بدون منظفات. إذا كانت الأوساخ عبيدة، اترك الناقع منقوعاً في ماء صالح للشرب لمدة 5 دقائق ثم استخدم الفرشاة (E6) لإزالة الأوساخ المتبقية؛



انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط
لا للمنظفات - لا لغسالة الأطباق

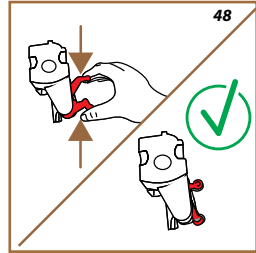
7. استخدم أيضاً الفرشاة لتنظيف أية بقايا قهوة موجودة على مبيت الناقع، والتي يمكن رؤيتها من باب الناقع (A14)؛
8. اضغط على "Next" "التالي"؛
9. أعد إدخال ناقع المشروبات عن طريق إدخاله في الدعامة واضغط حتى تسمع صوت نقرة إتمام التعشيق والتثبيت؛

انتبه جيداً:

إذا واجهت صعوبة في إدخال الناقع، فمن الضروري (قبل إدخاله) ضبطه على الحجم الصحيح عن طريق الضغط على الرافعتين (الشكل 48).

10. بمجرد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرين الملونين قد تم نقرهما نحو الخارج؛
11. أغلق باب الناقع وتحقق من أنه معشّق جيداً وأعد إدخال خزان المياه؛
12. لإكمال عملية التنظيف، ستقوم الماكينة بتنفيذ عمليات شطف بالماء الساخن لصنوبر القهوة: ضع وعاءً بسعة 0.2 لتر أسفل الصانير واضغط على "Next" "التالي".

يتم تسخين الماكينة وإجراء بعض عمليات الشطف ثم العودة إلى الصفحة الرئيسية في النهاية.



انتبه جيداً:

- في عمليات العرض اللاحقة لطلب التنظيف، سيُعرض الإجراء الموجه فقط إذا ضغطت على "Read more" "اقرأ المزيد" وإلا سيكفي الضغط على "Done" "تم" بعد التنفيذ الصحيح لجميع النقاط الموضحة مسبقاً لتنظيف الناقع القابل للفق.
- إذا رغبت في الشروع في تنفيذ تنظيف إضافي للناقع، أطفئ الماكينة (انظر 2.1.3 [إطفاء الماكينة](#)) لنقل الناقع إلى الموضع الصحيح وابدأ بإخراج الناقع وتنظيفه على النحو المبين سابقاً.

[شاهد الفيديو هنا](#)



2.6.9 إزالة 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 الفنتجان. لا تؤدي إزالة الترسبات الجيرية إلى إطالة عمر الماكينة التي بحوزتك فحسب، بل تعمل أيضاً على تحسين جودة المشروبات التي يتم إعدادها وسكبتها بشكل كبير. كما هو موضح في الفقرة "12.8 عسر الماء"، ستقوم الماكينة بتذكيرك عندما يحين الوقت المناسب لإزالة الترسبات الجيرية بناءً على عدد ونوع المشروبات المصبوقة وعسر الماء المستخدم. في حالة ضبط مستوى عسر الماء بشكل صحيح، فسوف تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بالتردد الصحيح. يمكنك التحقق في أي وقت من الوقت المتبقي لإزالة الترسبات الجيرية التالية في قائمة الإعدادات 2.8 [التخلص من الترسبات الجيرية](#).

انتبه!

- قبل الاستخدام، اقرأ تعليمات مزيل الترسبات الجيرية والملصق الخاص به، الواردة على عبوة المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مزيل 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، فحففه على الفور.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية

الرمز الشريطي: 8004399327252 ECODECALK	
مزيل الترسبات الجيرية	أمزيل الترسبات الجيرية De'Longhi
الوعاء	السعة الموصى بها: 2.0 لتر
الزمن	~30 دقيقة

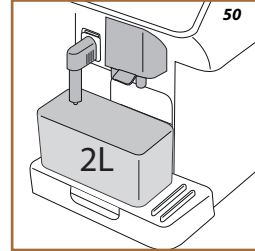
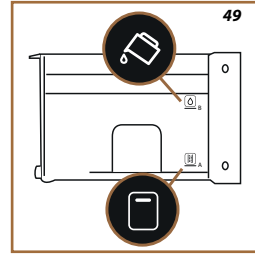
أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما تظهر على الصفحة الرئيسية الرسالة الخاصة بذلك (انظر الفقرة "10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه"): إذا رغبت في إزالة الترسبات الجيرية على الفور، اضغط على "Ok" "موافق" واتبع التعليمات خطوة بخطوة التي تظهر على شاشة الماكينة.

من أجل تأجيل إزالة الترسبات الجيرية إلى وقت آخر، اضغط على "Cancel" "إلغاء".

على الصفحة الرئيسية، يُذكر الرمز (D2) بأن الماكينة تحتاج إلى إزالة الترسبات الجيرية. (سيتم تكرار الرسالة في كل مرة تُشغل فيها الماكينة).

من أجل الدخول إلى قائمة إزالة الترسبات الجيرية:

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "DESCALING" "إزالة الترسبات الجيرية".
3. اضغط على "Start" "بدء" للدخول في الإجراء الموجه لإزالة الترسبات الجيرية؛
4. اضغط على "Start" "بدء" لبدء الإجراء؛
5. أدخل صنوبر الماء (E1) (الشكل 6)؛
6. أخرج وأفرغ حوض تجمع القطرات (A7) ووعاء رواسب القهوة (A19) (الشكل 35)؛ ثم أعد إدخال كليهما واضغط على "Next" "التالي"؛
7. أخرج خزان الماء (A8)، ارفع الغطاء وأزل المرشح (في حالة إدخاله) (E5). أفرغ الخزان تمامًا؛
8. قم بصب مزيل الترسبات الجيرية (E2) في خزان الماء حتى المستوى A (الذي يوافق عبوة الاستخدام الواحد أو 100 مل) المطبوع على الجانب الداخلي من الخزان؛ ثم أضف ماء صالح للسرب (لتر واحد) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 49). أعد إدخال خزان الماء (مع الغطاء) واضغط على "Next"؛
9. ضع وعاءً فارغاً بسعة لا تقل عن 2.0 لتر تحت الصنابير (الشكل 50). اضغط على "Next" "التالي" لبدء العملية "Back" "رجوع" إذا كنت تريد الرجوع إلى الشاشة السابقة أو "X" إذا كنت تريد الخروج من الإجراء، ولكن تذكر إزالة محلول مزيل الترسبات من الخزان.



انتبه! خطر الحروق

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

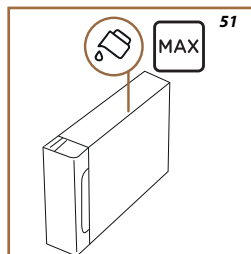
انتبه!

إذا تمت مقاطعة مرحلة بدء تشغيل إزالة الترسبات الجيرية، فتأكد من عدم ترك أي محلول لإزالة الترسبات الجيرية في الخزان.

10. يبدأ تشغيل برنامج إزالة الترسبات الجيرية ويخرج محلول إزالة الترسبات الجيرية سواءً من صنوبر الماء (E1) ومن صنوبر القهوة (A6). مع التنفيذ الأوتوماتيكي لسلسلة من عمليات الشطف على فواصل زمنية لإزالة بقايا الترسبات الجيرية من داخل الماكينة؛

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

11. أفرغ الحاوية المستعملة في تجميع محلول مزيل الترسبات الجيرية؛
12. أخرج خزان الماء وأفرغه واشطفه جيداً بماء جارٍ صالح للشرب؛
13. املا الخزان حتى مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 51) بمياه جديدة وأدخله في الماكينة. اضغط على "Next" "التالي"؛
14. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية فارغاً أسفل الصابير واضغط على "Next" "التالي" لبدء تشغيل الشطف؛
15. يخرج الماء الساخن سواءً من صنوبر الماء (E1) أو من صنوبر القهوة (A6)؛
16. عند انتهاء الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف؛
17. أخرج خزان الماء، أعد إدخال مرشح تبسير الماء، إن تمت إزالته مسبقاً. اضغط على "Next" "التالي" للمتابعة؛
18. املا الخزان بماء جديد حتى مستوى الحد الأقصى MAX (الشكل 51). أعد إدخاله في الماكينة واضغط على "Next" "التالي" للمتابعة؛
19. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية فارغاً أسفل الصابير واضغط على "Next" "التالي" لبدء تشغيل دورة شطف جديدة؛
20. عندما ينفذ الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف، وأزل وأفرغ وأعد إدخال حوض تجميع القطرات (A7) وكذلك وعاء الرواسب (A19)، ثم أعد إدخالهما في الماكينة؛
21. أخرج خزان الماء، املاه حتى مستوى الحد الأقصى Max (الشكل 51) وأعد إدخاله في الماكينة، ثم اضغط على "Next" "التالي"؛
22. اكتملت الآن عملية إزالة الترسبات الجيرية: اضغط على زر "OK" "موافق"؛
23. تقوم الماكينة بإجراء عملية تسخين سريعة وتعود إلى الصفحة الرئيسية في النهاية.



انتبه جيداً:

- من الطبيعي، بعد تنفيذ دورة إزالة الترسبات الجيرية بأكملها، أن يوجد بعض الماء في وعاء رواسب القهوة (A19).
- إذا لم تنتهي دورة إزالة الترسبات الجيرية بشكل صحيح (على سبيل المثال، انقطاع التيار الكهربائي)، فإنه بمجرد إعادة تشغيل الماكينة، ستطلب إعادة تشغيل الدورة؛
- يتطلب الجهاز شطفاً إضافياً في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX: وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الجيرية في الدوائر الداخلية للجهاز. قبل بدء تشغيل الشطف، تذكر تفريغ حوض تجميع القطرات.

3.6.9 إدارة عسر الماء

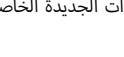
تطلب الماكينة إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية بعد فترة تشغيل محدّدة مسبقاً والتي تعتمد على مستوى عسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، مع ضبط وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الجيرية. لهذا ننصح بضبط القيمة الصحيحة فوراً.

1.3.6.9 قياس عسر الماء

1. أزل الشريط التفاعلي المرفق "Total hardness test" (اختبار العسر الكلي للماء) من عبوته (E4) (في عبوة الترحيب).
2. اغمر الشريط تماماً في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثمّ هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربّعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربّع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.

2.3.6.9 ضبط عسر الماء

1. اضغط على المفتاح (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "WATER HARDNESS" "عسر الماء".
3. اضغط على "SET" "اضبط".
4. إن الضغط على النقطة يتوافق مع مستوى عسر الماء الذي كشف عنه الاختبار (انظر الفقرة السابقة) على النحو المحدد في الجدول التالي:

	درجة فرنسية	درجة إنجليزية	درجة ألمانية	
	12.6 - 0	8.75 - 0	7 - 0	المستوى 1
	25.2 - 12.7	17.5 - 8.76	14 - 8	المستوى 2
	37.8 - 25.3	26.25 - 17.6	21 - 15	المستوى 3
	37.8 <	216.25 <	21 <	المستوى 4

5. عند هذه النقطة تم إعادة برمجة الماكينة طبقاً للإعدادات الجديدة الخاصة بعسر الماء.
6. اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات.

4.6.9 إدارة مرشح المياه

من أجل الحفاظ على الاستخدام الجيد للماكينة مع مرور الوقت، ننصح باستخدام مرشح تيسير الماء De'Longhi (دي لونجي) (E5).
لمزيد من المعلومات، قمر بزيارة delonghi.com.

الرمز الشريطي: 8004399327252 WATERFILTER

1.4.6.9 تركيب مرشح المياه

نصح بتركيب المرشح عند بدء التشغيل الأول. اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على المفتاح (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Water Filter" "مرشح الماء";
3. اضغط على "Ok" واتبع الإجراء الموجه.
4. أخرج المرشح من عبوته وأدر مؤشر التاريخ حتى عرض الشهرين التاليين (الشكل 52):

انتبه جيداً:

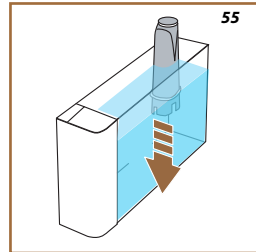
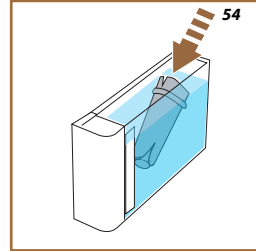
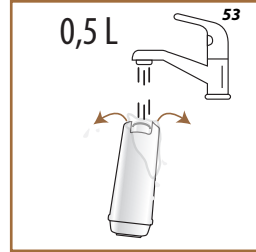
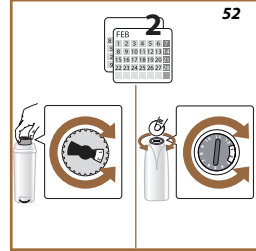
يصل عمر المرشح لشهرين إن تم استخدام الجهاز بشكل عادي، وعلى العكس إن ظلت الماكينة غير مستخدمة مع المرشح مركب، فإن عمره يصل إلى 3 أسابيع بحد أقصى.

5. اضغط على "Next" "التالي" للمتابعة و ("Back") "رجوع" للعودة إلى الشاشة السابقة؛ واضغط على "X" لإلغاء العملية؛
6. من أجل تنشيط المرشح، اعمل على تمرير ماء الصنبور عبر الثقب المركزي للمرشح حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (الشكل 53).
7. اضغط على "Next" "التالي";
8. أخرج خزان الماء (A8) من الماكينة واملاء بماء جديد صالح للشرب؛ أزل غطاء خزان الماء واغمر المرشح في خزان الماء، ثم اضغط على منتصف المرشح 2-3 مرات للسماح بخروج فقاعات الهواء (الشكل 54). اضغط على "Next" "التالي" للبدء في الخطوة التالية.
9. أدخل المرشح في المبيت المخصص له (الشكل 55) واضغط عليه حتى النهاية. أعد غلق الخزان بالغطاء. اضغط على "Next" "التالي" للبدء في الخطوة التالية؛
10. أعد إدخال خزان الماء في الماكينة؛
11. ضع وعاءً فارغاً بسعة لا تقل عن 0.5 لتر أسفل صنبور الماء (E1) واضغط على "Next" "التالي" لتنشيط المرشح؛
12. يوزع الجهاز الماء الساخن، ويتوقف تلقائياً. اضغط على "Ok" "موافق" للعودة إلى الصفحة الرئيسية؛
13. الآن أصبح المرشح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

2.4.6.9 استبدال مرشح المياه

يُعد استخدام مرشح تنقية وإزالة عُسر الماء (انظر الفقرة "1.4.6.9 تركيب مرشح المياه") بمثابة صيانة وقائية لها غرض مزدوج:

- تحسين نوعية المياه التي تتدفق عبر دائرة التشغيل داخل الماكينة وتصل إلى فنان مشروبك؛
- تقليل الوتيرة الزمنية لإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية التي تتطلبها الماكينة. يمكنك التحقق في أي وقت من الوقت المتبقي لاستبدال/إزالة المرشح في قائمة الإعدادات "11.8 مرشح الماء". استبدل المرشح عندما تظهر الرسالة الخاصة به على الصفحة الرئيسية (انظر الفقرة "10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إنذارات التنبيه");
- إذا رغبت في الشروع في الاستبدال فوراً، فاضغط على "Ok" "موافق" واتبع التعليمات التي تظهر على الشاشة خطوة بخطوة. لتأجيل الاستبدال إلى وقت آخر، اضغط على "Cancel" "إلغاء": على الصفحة الرئيسية، يظهر المؤشر المضيء المرشح (D1) للتذكير بأنه من الضروري استبدال المرشح.



من أجل استبدال المرشح، اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1).
2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Water Filter" "مرشح الماء": اضغط على "Start" "ابدأ";
3. اضغط على "Ok" للدخول في الإجراء الموجه؛
4. أخرج خزان الماء (A8) والمرشح المنتهي.
5. أخرج المرشح من عبوته وأدر مؤشر التاريخ حتى عرض الشهرين التاليين (الشكل 52):

انتبه جيدًا:

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

6. اضغط على "Next" "التالي" للمتابعة و "Back" "رجوع" للعودة إلى الشاشة السابقة؛ واضغط على "X" لإلغاء العملية؛
7. من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صنبور في فتحة المرشح المركزية حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (الشكل 53). اضغط على "Next" "التالي";
8. املا الخزان بماء جديد صالح للشرب؛ أزل غطاء خزان الماء واغمر المرشح في خزان الماء، واضغط على منتصف المرشح 2-3 مرات للسماح بخروج فقاعات الهواء (الشكل 54). اضغط على "Next" "التالي" للبدء في الخطوة التالية.
9. أدخل المرشح في المبيت المخصص له (الشكل 55) واضغط عليه حتى النهاية. أعد غلق الخزان بالغطاء. اضغط على "Next" "التالي" للبدء في الخطوة التالية؛
10. أعد إدخال خزان الماء في الماكينة؛
11. ضع وعاء فارغاً بسعة لا تقل عن 0.5 لتر أسفل صنبور الماء (E1) واضغط على "Next" "التالي" لتنشيط المرشح؛
12. يوزع الجهاز الماء الساخن، ويتوقف تلقائيًا. اضغط على "Ok" للعودة إلى الصفحة الرئيسية؛
13. الآن أصبح المرشح جاهزًا للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

3.4.6.9 إزالة مرشح الماء

يُعد استخدام مرشح تنقية وإزالة عُس الماء (انظر الفقرة "1.4.6.9 تركيب مرشح المياه") بمثابة صيانة وقائية لها غرض مزدوج:

- تحسين نوعية المياه التي تتدفق عبر دائرة التشغيل داخل الماكينة وتصل إلى فنان مشروبك؛
 - تقليل الوتيرة الزمنية لإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية التي تتطلبها الماكينة. يمكنك التحقق في أي وقت من الوقت المتبقي لاستبدال/إزالة المرشح في قائمة الإعدادات "11.8 مرشح الماء". استبدل المرشح عندما تظهر الرسالة الخاصة به على الصفحة الرئيسية (انظر الفقرة "10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إشارات التنبيه"):
- إذا رغبت في الشروع فورًا في إزالة المرشح المنتهي، فاضغط على "Ok" "موافق". لتأجيل الإزالة إلى وقت آخر، اضغط على "Cancel" "إلغاء": على الصفحة الرئيسية، يظهر المؤشر المضيء المرشح  (D1) للتذكير بأن المرشح الموجود في الماكينة منتهي.

-
- لإزالة المرشح، اعمل على النحو التالي:
1. اضغط على قائمة الإعدادات  (C1).
 2. انتقل بين الصفحات حتى عرض بند "Water Filter" "مرشح الماء": اضغط على "Start" "ابدأ"؛
 3. اضغط على "Ok" للدخول في الإجراء الموجه؛
 4. أخرج خزان الماء (A8) والمرشح المنتهي؛
 5. اضغط على "Ok" "موافق" لإبلاغ الماكينة بأنه قد تم إزالة المرشح (اضغط على "Back" "رجوع" للعودة إلى الشاشة السابقة؛ "Cancel" "إلغاء" لإلغاء العملية)؛
 6. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.
 7. اضغط على "Close" "أغلق" لإكمال العملية.

10 الرسائل الشائعة المتكررة ورسائل إشارات التنبيه

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

- 1.10 رسائل تنبيه خاصة بخزان المياه ووعاء رواسب القهوة
- 2.10 رسائل تنبيه تتعلق بالنافع
- 3.10 رسائل تنبيه خاصة بحبوب البن والبن المطحون مُسبقاً
- 4.10 رسائل تنبيه خاصة بالأباريق
- 5.10 رسائل الإنذار
- 6.10 رسائل تنبيه خاصة بالتنظيف وإزالة الترسبات الجيرية

1.10 رسائل تنبيه خاصة بخزان المياه ووعاء رواسب القهوة



- لم يتم إدخال خزان المياه (A8) بالشكل الصحيح.
- تأكد من إدخال الخزان بشكل صحيح. ثم إذا لزم الأمر باستخراجه واضغط عليه بالكامل مرة أخرى لتنبيهته.



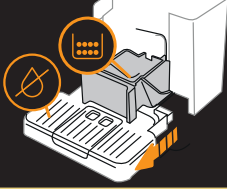
- الماء الموجود في الخزان (A8) غير كافٍ.
- أخرج الخزان واملأه بماء جديد صالح للشرب فوق المستوى 1، وأعد إدخاله في الماكينة.



- إن كمية الماء في الخزان (A8) ليست كافية لتحضير المشروب وسوف يُطلب منك قريباً إفراغ وعاء رواسب القهوة.
- تطلب الماكينة تنفيذ كلا النشاطين: بهذه الطريقة لن تحتاج إلى إجراء عمليات لاحقة وسيكون من الممكن تشغيل عدة مشروبات متتالية دون انقطاع.

Please empty the drip tray and grounds container

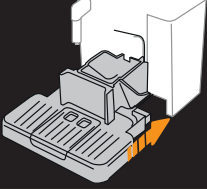
(أفرغ حوض تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة)



- وعاء رواسب القهوة (A19) ممتلئ أو تم إفراغه منذ أكثر من 72 ساعة. (تذكر أنه يجب تفريغ حاوية رواسب وبقايا القهوة، حتى لو لم تكن ممتلئة، كل 72 ساعة لتجنب ظهور الروائح الكريهة والتعفنات.)
- قم بإجراء عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة "1.3.9 تنظيف حاوية رواسب وبقايا القهوة".

Please insert grounds container and drip tray

(أدخل وعاء رواسب القهوة وحوض تجميع القطرات)

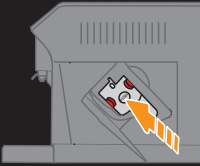


- تمت إزالة وعاء رواسب القهوة (A19) وحوض تجميع القطرات (A7) من الماكينة.
- أدخل حاوية رواسب وبقايا القهوة وحوض تجميع قطرات القهوة والمياه المتساقطة.

2.10 رسائل تنبيه تتعلق بالناقع

Please insert the brewing unit

(أدخل مجموعة الناقع)



- بعد التنظيف لم يُعاد إدخال الناقع (A15).
- أدخل الناقع كما هو موضح في الفقرة "1.6.9 تنظيف مجموعة الناقع".

3.10 رسائل تنبيه خاصة بحبوب البن والبن المطحون مُسبقاً



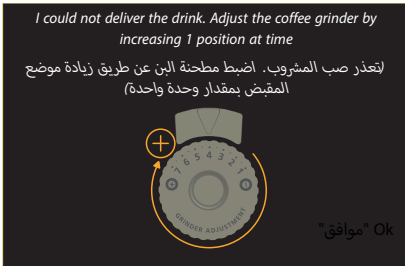
- تم اختيار التحضير بين من النوع المطحون مسبقاً ولكن لم يتم إدخال كمية كافية من البن المطحون مسبقاً.
- تأكد من خلال فتحة المراقبة (A2) من عدم انسداد القمع (A13) ثم أدخل مكيال قهوة مستوي الحافة من القهوة المسبقة الطحن (E2) واضغط على "موافق" لمواصلة التحضير.



- نفذت حبوب البن.
- املا وعاء حبوب البن واضغط على "OK" "موافق" لاستئناف التحضير.



- تم اختيار مستحضر يتطلب عمليات طحن وصب متعددة.
- تأكد من أن وعاء حبوب البن وخزان الماء ممتلئان ثم اشرع في التحضير.



- طحن البن ناعم للغاية وبالتالي تخرج القهوة من الماكينة ببطء شديد أو لا تخرج على الإطلاق.
- اضغط على "Ok" "موافق" للعودة إلى الصفحة الرئيسية، كرر التحضير عن طريق اختيار كثافة أقل من التخصيصات المتعلقة بالمشروب (انظر الفقرة 2.1.4 "تخصيص مشروبات القهوة الساخنة" أو 2.2.4 "تخصيص مشروبات القهوة الباردة Cold Brew و Over Ice").

4.10 رسائل تنبيه خاصة بالأباريق



- على الشاشة تم اختيار مشروب ساخن يحتوي على الحليب.
- أدخل الإبريق في موصل إبريق الحليب/الملحقات



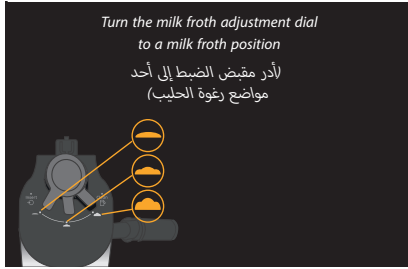
- على الشاشة تم اختيار مشروب بارد يحتوي على الحليب.
- أدخل الإبريق في موصل إبريق الحليب/الملحقات



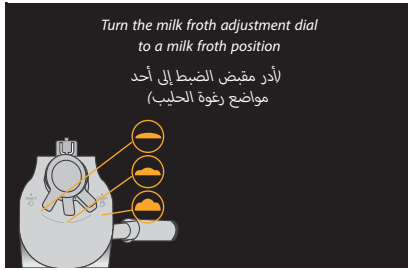
- على الشاشة تم اختيار مشروب ساخن يحتوي على الحليب ولكن تم إدخال إبريق LatteCrema Cool.
- أدخل إبريق LatteCrema Hot في موصل إبريق الحليب/الملحقات



- على الشاشة تم اختيار مشروب بارد يحتوي على الحليب ولكن تم إدخال إبريق LatteCrema Hot.
- أدخل إبريق LatteCrema Cool في موصل إبريق الحليب/الملحقات



- مقبض ضبط الرغوة ليس في الموضع الصحيح لتحضير المشروب.
- أدر المقبض إلى موضع الرغوة الموصى به للمشروب المختار (انظر الفقرة [3.3.4 ضبط رغوة إبريق "LatteCrema Hot"](#))



- مقبض ضبط الرغوة ليس في الموضع الصحيح لتحضير المشروب.
- أدر المقبض إلى موضع الرغوة الموصى به للمشروب المختار (انظر الفقرة [3.4.4 ضبط رغوة إبريق "LatteCrema Cool"](#))



- إبريق LatteCrema Hot (رغوة الحليب الساخن) لا يزال مدمجًا في الماكينة.
- نَقِّد عمليات تحضير أخرى أو أخرج الإبريق لحفظه في الثلاجة.



- إبريق LatteCrema Cool (رغوة الحليب البارد) لا يزال مدمجًا في الماكينة.
- نَقِّد عمليات تحضير أخرى أو أخرج الإبريق لحفظه في الثلاجة.



- إذا تعين عليك تحضير مشروب آخر فوراً، اضغط على "Cancel" "إلغاء" وقم بتحضير المشروب المرغوب به، ولكن تذكر تنفيذ التنظيف عن طريق تدوير المقبض إلى "تنظيف" Clean قبل إزالة الإبريق ووضعه في الثلاجة. بعد كل تحضير للمشروبات الساخنة التي تحتوي على الحليب، تتطلب الماكينة إجراء تنظيف (وظيفة "تنظيف") للإبريق.

تابع كما هو موضح في الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام" (وظيفة "Clean").



- إذا تعين عليك تحضير مشروب آخر فوراً، اضغط على "Cancel" "إلغاء" وقم بتحضير المشروب المرغوب به، ولكن تذكر تنفيذ التنظيف عن طريق تدوير المقبض إلى "تنظيف" Clean قبل إزالة الإبريق ووضعه في الثلاجة. بعد كل تحضير للمشروبات الباردة التي تحتوي على الحليب، تتطلب الماكينة إجراء تنظيف (وظيفة "تنظيف") للإبريق.

تابع كما هو موضح في الفقرة "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام" (وظيفة "Clean").



- من أجل الحفاظ على كفاءة نظام LatteCrema، نظّف الأباريق بانتظام.
- اضغط على "Start" "أبدأ" واتبع الإجراء خطوة بخطوة.



- الطحن ناعم للغاية وبالتالي تخرج القهوة ببطء شديد أو لا تخرج على الإطلاق.
- اضغط على "Ok" (موافق) " للعودة إلى الصفحة الرئيسية. كرّر التحضير عن طريق اختيار كثافة أقل من التخصيصات المتعلقة بالمشروب (انظر الفقرة [2.1.4](#) تخصيص مشروبات القهوة الساخنة" أو [2.2.4](#) تخصيص مشروبات القهوة الباردة (Cold Brew و Over Ice)".



- الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية
- نظف الماكينة بعناية على النحو المبين في الفصل [9](#)  بعد التنظيف، إذا استمرت الماكينة في عرض الرسالة، فاتصل بخدمة العملاء و/أو مركز خدمة معتمد.



- انتهت صلاحية مرشح تيسير الماء
- اضغط على "Ok" "موافق" لاستبدال المرشح، أو "Cancel" "إلغاء" إذا كنت تريد أن تفعل ذلك في وقت لاحق. اتبع التعليمات الواردة في الفصل [2.4.6.9](#) استبدال مرشح للمياه



- تم صب مشروبات كثيرة بتتابع سريع وارتفعت حرارة الماكينة
- انتظر حتى تصبح الماكينة جاهزة للاستخدام مرة أخرى



- يشير إلى أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة.
- إذا رغبت في الشروع في إزالة الترسبات الجيرية، اضغط على **"Ok"** "موافق" واتبع الإجراء الموجه، وإلا فاضغط على **"Cancel"** "إلغاء". في هذه الحالة، سيضيء المؤشر الضوئي على الصفحة الرئيسية لتذكيرك بضرورة إزالة الترسبات الجيرية (انظر الفصل **"2.8 التخلص من الترسبات الجيرية"**).



- أستخدمت كمية مُفرطة من البن.
- اختر كثافة أخف (انظر **2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة و 2.2.4 تخصيص مشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew)**) أو قلل كمية البن المطحون مسبقاً (بحد أقصى 1 مكial مستوي). اضغط على **"Ok"** "موافق" للعودة إلى الصفحة الرئيسية أو انتظر حتى تختفي الرسالة.



- أستخدمت كمية مُفرطة من البن.
- اختر كثافة أخف (انظر **2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة و 2.2.4 تخصيص مشروبات القهوة الباردة (Over Ice و Cold Brew)**).
- في حالة وجود مرشح تبسیر الماء فقد يُعزى إليه السبب في إطلاق فقاعة هوائية داخل الدائرة مما أدى إلى إيقاف عملية الصب.
- اضغط على **"Ok"** "موافق" وقم بصب القليل من الماء (انظر **5.4 إمداد الماء الساخن**) حتى يصبح التدفق منتظماً. إذا استمرت المشكلة، أزل المرشح (انظر **3.4.6.9 إزالة مرشح الماء**)



- الدورة المائية فارغة
- اضغط على "Ok" من أجل ملء الدائرة: يتوقف الصب أوتوماتيكياً. من الطبيعي العثور على ماء في حوض تجميع القطرات (A22) بعد الملء. إذا استمرت المشكلة، تأكد من خزان الماء (A8) قد تم إدخاله حتى النهاية.
- تم إدخال مرشح منق جديد (E5)
- تأكد من اتباعك للتعليمات الصحيحة لتركيب المرشح الجديد (الفقرة [1.4.6.9](#) تركيب مرشح المياه" و [2.4.6.9](#) استبدال مرشح المياه"). إذا استمرت المشكلة، فأزل المرشح (الفقرة [3.4.6.9](#) إزالة مرشح الماء").



- في الموديلات المتصلة فقط:
- حدث خطأ أثناء تحضير قهوة الإسبريسو مع التحسين بتقنية Bean Adapt Technology "تقنية موازنة حبوب البن".
- اضغط على "Ok" "موافق" للعودة إلى الشاشة الرئيسية، اتصل بالتطبيق لتعديل المعايير.



- في الموديلات المتصلة فقط:
- حدث خطأ أثناء تحضير قهوة الإسبريسو مع التحسين بتقنية Bean Adapt Technology "تقنية موازنة حبوب البن".
- اضغط على "Ok" "موافق" للعودة إلى الشاشة الرئيسية، اتصل بالتطبيق لتعديل المعايير.

6.10 رسائل تنبيه خاصة بالتنظيف وإزالة الترسبات الجيرية



- يكتشف الجهاز وجود شوائب في داخله.
- انتظر حتى يصبح الجهاز جاهزاً للاستعمال واختر من جديد المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.



- يلزم تنفيذ تنظيف شامل للماكينة.
- اضغط على "Ok" موافق" للبدء في التنظيف. عند الطلب الأول للتنظيف، توضح الماكينة الإجراء بأكمله خطوة بخطوة. عند طلبات التنظيف اللاحقة، إذا كنت ترغب في الدخول إلى التسلسل الكامل، اضغط على "Read more" اقرأ المزيد". لتأجيل التنظيف إلى وقت آخر، اضغط على "Cancel" إلغاء".



- لتنفيذ العملية المطلوبة، يلزم إدخال صنبور الماء.
- أدخل صنبور الماء عن طريق دفعه حتى النهاية: تُصدر الماكينة إشارة صوتية (إذا تم تنشيط وظيفة الإشارة الصوتية).

- الجهاز لا يشتعل
قابس التيار (A9) غير موصول بالمقبس
- القهوة غير ساخنة (1)
مضت 2-3 دقائق منذ آخر عملية إعداد للقهوة ولكن الدائرة الداخلية في الماكينة أصبحت باردة: فإنه يُنصح بإجراء عملية شطف بالماء الساخن.
في الصفحة الرئيسية، اضغط على  للدخول إلى قائمة الإعدادات (انظر الفقرة "1.8 الشطف").
- القهوة غير ساخنة (2)
لم يتم تسخين الفناجين أولاً.
سخّن الفناجين عن طريق شطفها بالماء الساخن (ملاحظة هامة: يمكنك استخدام الوظيفة الميمنة في الفقرة "5.4 إمداد الماء الساخن").
- القهوة غير ساخنة (3)
درجة الحرارة المسبقة الضبط لإعداد القهوة منخفضة. اختر درجة حرارة أعلى في قائمة الإعدادات: في الصفحة الرئيسية، اضغط على  (انظر الفقرة "5.8 درجة حرارة القهوة").
- القهوة غير ساخنة (4)
من الضروري إجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية: قمر بما هو موضح في الفقرة "2.8 التخلص من الترسبات الجيرية".
تحقق بعد ذلك من أن درجة غُسر الماء المضبوطة تقابل درجة الغُسر للماء المستخدم والموجود في شبكة المياه التي تستخدمها (انظر الفقرة "1.3.6.9 قياس غُسر الماء" و "2.3.6.9 ضبط غُسر الماء").
- القهوة ليست كاملة القوام أو تحتوي على سطح كريمي قليل (1)
ربما يكون البن المطحون حجمه مازال ضخماً. قمر بتنشيط Bean Adapt (موائمة حبوب البن) من التطبيق (في الموديلات المتصلة فقط) أو اضبط الطحن باتباع الإرشادات الواردة في البرنامج التعليمي في قائمة الإعدادات: في الصفحة الرئيسية اضغط على  (انظر الفقرة "4.8 ضبط الطحن").

- تخرج القهوة ببطء شديد أو على شكل قطرات (1)
ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية. قم بتنشيط *Bean Adapt* (مواثمة جوب البن) من التطبيق (في الموديلات المتصلة فقط) أو اضبط الطحن باتباع الإرشادات الواردة في البرنامج التعليمي في قائمة الإعدادات: في الصفحة الرئيسية اضغط على  (انظر الفقرة "4.8 ضبط الطحن").
- القهوة ليست كاملة القوام أو تحتوي على سطح كريمي قليل (2)
نكهة القهوة غير مناسبة.
استخدم البن الخاص بماكينات قهوة إسبريسو.
- القهوة ليست كاملة القوام أو تحتوي على سطح كريمي قليل (3)
القهوة ليست طازجة: العبوة مفتوحة منذ وقت وفقدت مذاقها.
- القهوة المسكوبة كثيرة المياه وخفيفة القوام
إذا كانت تقنية *bean adapt* (مواثمة جوب البن) نشطة (في الموديلات المتصلة فقط)، فانتقل إلى الإعدادات من التطبيق وعدّل المعايير أو عدّل كثافة المشروب (2.1.4 تخصيص مشروبات القهوة الساخنة و 2.2.4 تخصيص مشروبات القهوة الباردة (Cold Brew و Over Ice))
- يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشّات مندفعة من صنبور الحليب أو أنه قليل الرغبة (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 رشّات مندفعة من صنبور الحليب أو أنه قليل الرغبة (2)
قم بتنظيف غطاء إبريق الحليب بعناية كما هو موضح في الفقرتين "1.2.2.9 تنظيف إبريق الحليب بعد كل استخدام" و "2.2.2.9 التنظيف الكامل لدورق الحليب".
- مشروب To Go (تيك أواي) كثير جدًا أو فاض من كوب السفر
الكمية المختارة غير مناسبة لحجم كوب السفر (انظر الفصل "To go 5 تيك أواي، ☺").
- لا يُمكن إخراج (A15) نافع المشروبات.
يمكن إزالة النافع بعد تنفيذ الإطفاء (انظر الفقرة "2.1.3 إطفاء الماكينة").

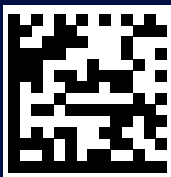
-
- رف حامل الفناجين (A3) ساخن.
تم تحضير مشروبات عديدة في تتابع سريع.
 - عند الانتهاء من إزالة الترسبات الجيرية، يتطلب الجهاز شطفًا إضافيًا.
أثناء دورة الشطف، لم يتم ملء خزان الماء (A8) بالماء حتى المستوى الأقصى MAX
اعمل على النحو الذي تطلبه الماكينة، ولكن أفرغ أولاً حوض تجميع القطرات (A7) حتى تتجنب أن يفيض الماء.
ارجع إلى الفقرة "2.8 التخلص من الترسبات الجيرية".
 - تصدر الماكينة نفثات بخار من حوض تجميع القطرات (A7) و/أو يوجد ماء على السطح الذي وُضعت الماكينة عليه.
بعد التنظيف، لم تتم إعادة إدخال شبكة الحوض (A21).
أعد إدخال شبكة الحوض في حوض تجميع القطرات.
 - التطبيق لا يعمل
يوجد خلل في التطبيق. أغلق التطبيق ثم أعد تشغيله.

12 البيانات الفنية

الجهود:	220-240 فولت ~ 50-60 هرتز بحد أقصى 10 أمبير
القدرة الكهربائية:	1450 واط
الضغط:	1.9 ميغا باسكال (19 بار)
سعة خزان الماء:	1.8 لتر
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع:	260x450x385 مم
طول الكابل:	1250 ملم
الوزن (يختلف حسب الموديل):	10/11 كجم
الحد الأقصى لسعة استيعاب وعاء حبوب القهوة:	300 جرام
تحتفظ De'Longhi بالحق في تغيير الخصائص الفنية والجمالية في أي وقت، مع الحفاظ على وظائف المنتجات وجودتها.	

1.12 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 "9.8 ضبط الإيقاف التلقائي")؛
- قم بتنشيط توفير الطاقة (انظر الفقرة "10.8 عام")؛
- عندما تتطلب الماكينة ذلك قم بتنفيذ دورة إزالة الترسبات.



57132C9442_00_0325