

Register Now

www.delonghi.com/register



De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia delonghi.com

57132C9285_00_1224

الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسنن عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ. إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:



هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تأريض

محاذ (بارد)

مشحون بالكهرباء (حامي)

السلك الأزرق:

السلك البتي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البتي بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الجهاز لا يشتعل	قابس التيار غير موصول بالمقبس	قم بتوصيل قابس التيار (A10) بمقبس التيار الكهربائي (الشكل 1).
	تأكد مما إذا كان قاطع التيار الرئيسي في وضع (A6) التشغيل، فقط في الموديلات التي يتوفر بها.	اضغط على قاطع التيار الرئيسي إلى وضع ا «الشكل 1».
القهوة لا تخرج من أية فوهات موزع السكب	فوهات مؤرّع سكب القهوة (A11) مسدودة	قم بتنظيف الصنابير كما هو موضح في الفقرة «7.16 تنظيف فتحات صنبور القهوة».

21. حل المشاكل

نذكر فيما يلي أسباب بعض الأعطال وبعض حلولها.

إذا لم يتم حل المشكلة حسب الطريقة المبيّنة هنا، فإنه يجب عندها الاتصال بمركز خدمة الدعم الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	أعد تسخين الفناجين عبر شطفها بماء ساخن (ملاحظة هامة: يمكن استخدام خاصية الماء الساخن).
	الدوائر الداخلية برّدت لأنه مرت 3/2 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.	قبل البدء في إعداد القهوة إعمل على تسخين الدوائر الداخلية عن طريق عملية شطف، بالضغط على الزر (B5).
	درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة منخفضة.	اضبط من القائمة درجة حرارة أعلى (انظر الفصل «9. ضبط درجة الحرارة»).
القهوة ليست غنية أو أنها تحتوي على قليل من الكريمة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	أدر مقبض ضبط الطحن (A5) بمقدار طريقة واحدة في اتجاه الرقم 1 عكس عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في قيد التشغيل (شكل 13). قم بضبط المستوى طريقة بعد الأخرى حتى الحصول على عملية صب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «2.12 ضبط مطحنة القهوة»).
	القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات.	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	لَقْ مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) بمقدار طقّة واحدة نحو الرقم 7 وفي اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة (الشكل 13). قم بضبط المستوى طريقة بعد الأخرى حتى الحصول على عملية صب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «2.12 ضبط مطحنة القهوة»).
لا يُمكن إخراج الناقع (A9)	لم تتم عملية الإطفاء بالشكل الصحيح	قم بتنفيذ الإطفاء بالضغط على الزر (B5) (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»).
بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الكلسية يطلب الجهاز إجراء عملية شطف ثالثة	أثناء دورتي الشطف السابقتين، لم يمتلئ الخزان حتى المستوى الأقصى المطلوب MAX.	ابدأ في العمل كما هو مطلوب من قِبل الماكينة، ولكن مع القيام أولاً بتفريغ حوض جميع القطرات (A14)، لتجنّب تسرّب وفيضان الماء.
رغوة الحليب بها فقاعات هوائية كبيرة الحجم	الحليب غير بارد بالقدر الكافي أو غير مزروع الدسم جزئياً	يُفضّل استخدام الحليب المزروع الدسم تماماً، أو المزروع الدسم جزئياً، في درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية). إذا لم تحصل على النتيجة المرغوبة، جرب نوع آخر من الحليب.
الحليب بدون رغوة	معد الكابتوتشينو (A18) وفوهة سكب البخار/ الماء الساخن (A19) متسخان	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة «1.14 تنظيف مُعد الكابتوتشينو بعد الاستعمال».
يتم إيقاف صب البخار أثناء الاستعمال	يُوقّف جهاز أمان عملية صب البخار	إنتظر بضع دقائق، ثم أعد تشغيل خاصية البخار.



المؤشرات التي يتم عرضها على الشاشة	السبب المحتمل	العلاج
   وامض	انتهت حبوب القهوة	املاً وعاء حبوب القهوة (A3 - شكل 14).
   بشكل ثابت وامضة	تم اختبار وظيفة "البن غير المطحون"، ولكن لم يتم إضافة البن غير المطحون بعد في القمع (A4)	ادخل القهوة مُسبقة الطحن في القمع (شكل 17) أو ألغ اختيار خاصية القهوة مُسبقة الصحن.
   وامض	قُمع القهوة مُسبقة الطحن (A4) مسدود	فَرِّغ القُمع باستخدام فرشاة كما هو مَحَدَّد في الفقرة «8.16 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون».
   وامضة	تم استعمال كمية مُفرطة من القهوة	اختر طعم أخف عبر لف المقبض (B6) في عكس اتجاه عقارب الساعة.
   وامضة	الدورة المائية فارغة	قم بلف قبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 تي يتوقف السكب بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية 0 . عند تدخُل الإنذار التشغيلي أثناء عملية سكب الماء الساخن أو البخار، أعد وضع المقبض في الوضعية 0 . قم بلف قبض سكب البخار/الماء الساخن في الوضعية 1 حتى يصبح السكب منتظمًا ثم بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية 0 . وإذا استمرت المشكلة فإنه يجب التحقق من أن خزّان الماء (A7) مُدخلاً حتى النهاية.
   ثابتة الإضاءة	الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية	نظّف الماكينة بعناية وحسب ما هو مبين في الفصل «16. النظافة». راجع مركز الصيانة إذا استمرت الرسالة بالظهور حتى بعد تنظيف الماكينة.
   وامض	بعد التنظيف لم يتم إدخال الناقع (A9)	ادخل الناقع كما هو محدد في الفقرة «9.16 تنظيف الناقع».

20. معنى لمبات التنبيه

المؤشرات التي يتم عرضها على الشاشة	السبب المحتمل	العلاج
 وامض	يجب بالضرورة لف مقبض الماء الساخن/البخار (A21)	قم لف مقبض الماء الساخن/البخار
 وامض	الماء في الخزان (A7) غير كافٍ	املاً خزان الماء و/ أو ركبهُ بشكل صحيح بالضغط عليه للنهاية حتى سماع صوت إغلاق القفل.
 ثابتة الإضاءة	لم يتم إدخال الخزان (A7) أو لم يتم إدخاله بالشكل الصحيح	أدخل خزان الماء بالشكل الصحيح بدفعه ليستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.
 وامض	وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13) مملوء	قم بتفريغ وعاء بقايا ورواسب القهوة، وحوض تجميع القطرات (A14)، ثم نظفهما، وأعدهما إلى مكانيهما. هام: عند إزالة وعاء تجميع القطرات يجب دائمًا إفراغ وعاء رواسب القهوة حتى ولو لم يكن مُمتلئًا. 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.
 ثابتة الإضاءة	بعد الانتهاء من عملية التنظيف لم يتم إدخال وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13)	اخرج حوض تجميع القطرات (A14) ثم ادخل وعاء رواسب وبقايا القهوة.
 وامضة	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المعتاد أو لا تخرج مطلقًا	كرر عملية سكب القهوة وقم بلف مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) (الشكل 13) بمقدار نقرة ضبط واحدة نحو الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة. إذا ما استمرت عملية الصب بطيئة حتى بعد القيام بصب فنجانين من القهوة على الأقل، فإنه يجب تكرار عملية التصحيح بالعمل على مقبض الضبط لطقعة ضبط واحدة (انظر الفقرة «2.12 ضبط مطحنة القهوة»). إذا ما استمرت المشكلة، قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 واجعل بعض من الماء يتدفق من مجد الكاثوتشينو (A18).
	في حالة وجود مرشح منقي (C4) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	قم بسكب قليلًا من الماء من مجد الكاثوتشينو (A18) عبر لف مقبض الماء الساخن/البخار (A21) في الوضعية 1 حتى يُصبح التدفق منتظمًا (الشكل 5).



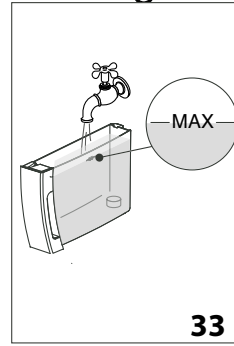
2.18 ضبط مستوى عسر الماء

1. أطفئ الجهاز بالضغط على الزر  (B7). (يجب إدخال القابس في مقبس التيار الكهربائي، وفي الموديلات التي يتوفر بها قاطع التيار الرئيسي (A6) فإنه يجب أن يكون في الوضع 1 «الشكل 1».)
 2. في الوضعية 1؛
 3. اضغط على الزر  (B5) واستمر في الضغط لمدة 5 ثوان تقريبًا: ستوقد لمبات التنبيه    في نفس الوقت؛
 4. اضغط على الزر  (B2) لضبط عسر الماء الحقيقي (المستوى الذي يكشف عنه شريط الاختبار - انظر الجدول في الفقرة السابقة).
 5. اضغط على المفتاح   (B9) لتأكيد الاختيار.
- عند هذه النقطة تصبح الماكينة بهذا الشكل مبرمجة من جديد حسب مستوى عسر الماء.

19. بيانات فنية

الجهد:	A 10 Hz max. 60/50 ~V 240-220
الطاقة المُستهلكة:	1450 واط
الضغط:	1,5 ميغا باسكال (15 بار)
السعة القصوى لخزان الماء:	1.8 لتر
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع:	360×440×240 مم
طول الكابل:	1150 ملم
الوزن:	9.2 كجم
السعة القصوى لوعاء حيوب الن:	250 جمر

6. قم بلف مقبض البخار (A21) في عكس اتجاه عقارب الساعة في الوضعية أ: سيخرج محللول إزالة الترسبات الجيرية سواء من معد الكاثوديشينو أو من موزع سكب القهوة وسيبدأ في ملء الحاوية الموضوعة أسفل الموزع.
- سيقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية أوتوماتيكياً بعمل سلسلة كاملة من الشطف على فترات لإزالة الجير الموجود. من الطبيعي انقضاء بضعة دقائق بين مرة الشطف والتي تليها وفي هذه الأثناء تبقى الماكينة غير مفعلة تشغيلياً.
- بعد مرور 25 دقيقة يصبح خزان الماء فارغاً وستومض لمبات التنبيه ه و ؛ قم بلف مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية مساره عند الوضعية 0.
7. الماكينة أصبحت الآن جاهزة للقيام بعملية الشطف بماء جديد. قم بتفريغ الوعاء المستخدم لتجميع محللول إزالة الترسبات الجيرية وأخرج خزان الماء، ثم قم بتفريغه وشطفه بالماء الجاري، ثم اعد ملئه حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة (الشكل 33): لمبة التنبيه ه تومض.



18. **برمجة عسر الماء**
- إن عملية إزالة الترسبات الجيرية ضرورية بعد مدة محددة من بدء التشغيل وهذه المدة تعتمد على درجة عسر الماء المضبوطة.
- الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع على 4 مستويات حسب درجة صلابة الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقُلل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الجيرية.
- 1.8 **قياس درجة صلابة الماء**
1. اخرج شريط الاختبار (C1) من علبيته التي تأتي مع الماكينة "TOTAL HARDNESS TEST" (شريط اختبار عسر الماء) والمرفقة بالإرشادات والتعليمات اللازمة باللغة الإنجليزية؛
2. غمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً؛
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر؛

شريط الاختبار	عسر الماء	البرمجة المُقابلة
	منخفضة	
	متوسط	
	مرتفع	
	الحد الأقصى	

8. أعد من جديد وضع الحاوية المستعملة في تجميع محللول إزالة الترسبات الجيرية تحت كل من معد الكاثوديشينو وموزع القهوة (الشكل 32)؛
9. أدر مقبض الماء الساخن/البخار إلى الوضع 1 لبدء عملية الشطف: سيخرج الماء الساخن من معد الكاثوديشينو ثم سستمر وتنتهي عند موزع صب القهوة.
10. عندما يتم تفريغ خزان الماء توقد لمبات التنبيه ه و ه على لوحة التحكم: قم بعد ذلك بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 0.
11. قم بتفريغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وأخرج خزان الماء، ثم أعد إدخال مرشح منقى تحلية المياه إذا كان قد تمت إزالته في السابق، ثم اعد ملء الخزان حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة؛ ستومض لمبة التنبيه عن البخار ه.
12. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وهو فارغ تحت معد الكاثوديشينو؛
13. أدر مقبض الماء الساخن/البخار إلى الوضع 1: يستأنف الجهاز عملية الشطف فقط من معد الكاثوديشينو.

انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط

لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

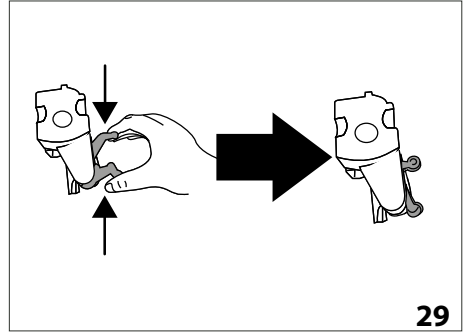
نظف الناقع دون استخدام أية منظّفات لأنّها يمكن أن تسبب في ضرره وتلفه.

6. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحمّلة وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛

7. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، اعد إدخال الناقع في مكانه عبر تثبيته في الدعامة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتابة PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛

انتبه جيداً:

إذا كان هناك صعوبة في إدخال الناقع، فإنه يُصبح من الضروري (قبل إدخاله) تحديد أبعاده جيداً بالضغط على الذراعين الموجودين (الشكل 29).



8. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرين الملونين غير مضغوطين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛

9. أغلق منفذ الناقع؛

10. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

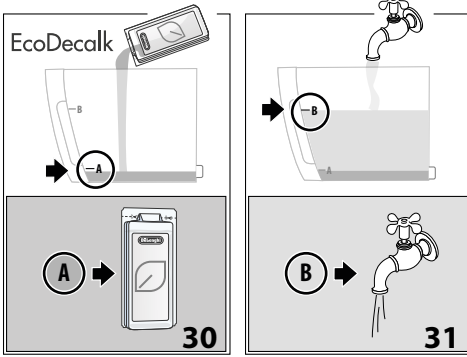
17. إزالة الترسبات الجيرية

أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما تومض لمبة التنبيه (الشكل 32) على لوحة التحكم.

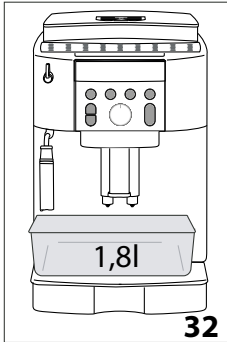
انتبه!

- قبل الاستعمال، اقرأ جيداً التعليمات الواردة في بطاقة مزيل الترسبات الجيرية، المثبتة على عبوة المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة De'Longhi ديلونجي. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الجيرية بشكل منتظم، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.
- يمكن أن يُتلف مزيل الترسبات الجيرية الأسطح الرقيقة. إن انقلب المنتج بشكلٍ عرسي، جفف فوراً.

من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الجيرية ديلونجي
الوعاء	السعة الموصى بها: 1.8
الزمن	45~ دقيقة



1. قم بتشغيل الماكينة ثم انتظر حتى تصبح جاهزة للاستعمال.
2. أفرغ خزان المياه (A7) وأزل مرشح تنقية الماء (C4)، إن وجد.
3. اسكب في خزان الماء مزيل الترسبات الجيرية (C3) حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى عبوة 100 مل) المبيّن على ظهر الخزان (الشكل 30)؛ ثم بعد ذلك أضف الماء (I1) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 31).
4. ضع تحت معد الكابتشينو (A18) وتحت موزع سكب القهوة (A11) وعاءً فارغاً الحد الأدنى لسعته الاستيعابية تساوي 1.8 لتر (الشكل 32).



5. اضغط على الزر (B5) واستمر في الضغط عليه على الأقل لمدة 5 ثوان لتأكيد إدخال المحلول ثم ابدأ عملية إزالة الترسبات الجيرية. سيبقى المؤشر الضوئي (I1) مضيئاً بإضاءة ثابتة للإشارة إلى بدء تشغيل برنامج إزالة الترسبات الجيرية وستومض لمبة التنبيه (الشكل 32) للإشارة إلى تدوير مقبض البخار إلى الوضع I.

انتبه! خطر الحروق

من معد الكابتشينو ومن صنبور القهوة يخرج ماء ساخن يحتوي على أحماض. انتبه جيداً حتى لا تتعرّض لملامسة رشّات الماء الساخن.



3. افحص حوض تجميع التكتفات ذا اللون الأحمر (A12) وقم بتفريغه إذا كان ممتلئاً؛
4. أعد إدخال حوض تجميع القطرات إضافة إلى شبكته* في مكانه ووعاء تجميع رواسب وبقايا القهوة.

انتبه!

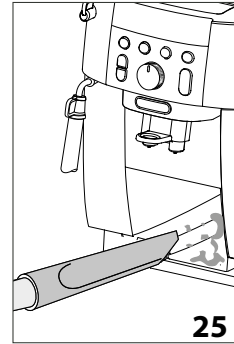
عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل.

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.

5.16 تنظيف الجزء الداخلي من الماكينة

خطر التعرّض للخدمات الكهربائية!

- قبل البدء في عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة، يجب إطفائها (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز») وفصل الشبكة الكهربائية عنها. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء.
5. تحقق دورياً (بمعدل مرة كل شهر) من أن الأجزاء الداخلية من الماكينة (الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بمجرد سحب حوض تجميع القطرات (A14)) غير متسخة. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛
6. اشطف جميع الرواسب باستخدام مكنسة كهربائية (الشكل 25).



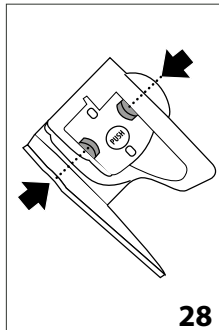
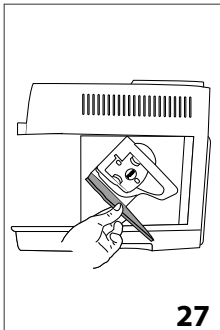
9.16 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع (A9) لمرة في الشهر على الأقل.

انتبه!

لا يمكن سحب الناقع أثناء عمل الماكينة.

1. يُرجى التحقق من تنفيذ إطفاء الماكينة بشكل صحيح (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»);
2. أخرج خزان المياه (A7);
3. افتح منفذ الناقع (A8) (شكل 27) الموجود على الجانب الأيمن؛



4. اضغط نحو الداخل على زري الفك الملونين وفي نفس الوقت اسحب الناقع في اتجاه الخارج (شكل رقم 28)؛
5. اغمر الناقع لمدة 5 دقائق تقريباً في الماء ثم اشطفه تحت صنوبر الماء؛

6.16 تنظيف خزان الماء

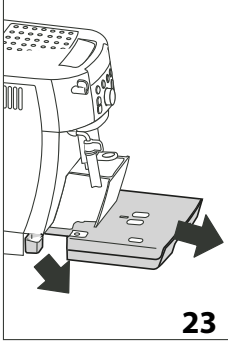
1. قم دورياً بتنظيف (تقريباً مرة واحدة شهرياً) وعند كل مرة يتم فيها استبدال مرشح تيسير الماء (C4) (إن وجد)، قم بتنظيف خزان المياه (A7) باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق الغسيل المخفف؛
2. قم بإزالة المرشح (C4) (إن وجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشح (إذا وجد)، واملأ الخزان بالماء العذب وأعد تركيب الخزان؛
4. (فقط للموديلات المزودة بمرشح تيسير الماء) صُب 100 مل من الماء.

7.16 تنظيف فتحات صنوبر القهوة

1. نظّف دورياً فوهات صنوبر القهوة (A11) عن طريق استخدام قطعة إسفنج أو قماش (شكل 26A)؛

لليقيام بعملية التنظيف (والماكينة في حالة تشغيل):

1. أخرج حوض تجميع القطرات (A14) (الشكل 23)، وأفرغه ونظفه.



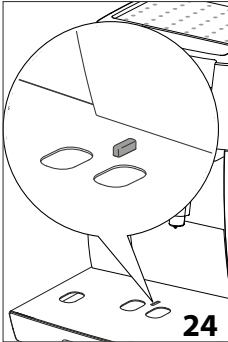
2. قم بتفريغ وتنظيف وعاء تجميع بقايا ورواسب القهوة (A13) بعناية مع الحرص على إزالة جميع البقايا والرواسب التي يمكنها التراكم في القاع.

3. افحص حوض تجميع التكتّفات (A12) (ذا اللون الأحمر) (الشكل 23) وقم بتفريغه إذا كان ممتلئاً.

16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكتّفات

انتبه!

- حوض تجميع القطرات (A14) مزود بمؤشر بعوامة (A16) (لونه أحمر) لتحديد مستوى الماء الموجود (الشكل 24).



قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور في صينية الفناجين (A17)، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه، وإلا قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة و إتلاف سطح الحامل أو المنطقة المُحيطة به.

لفك وإزالة إناء تجميع القطرات:

1. اسحب حوض تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة (A13) (الشكل 23);
2. انزع صينية حمل الفناجين (A17)، وشبكة الحوض* (A15)، ثم قم بتفريغ حوض تجميع القطرات وحاوية بقايا ورواسب القهوة ثم إغسل جميع المكونات;

16.1 تنظيف الماكينة

يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:

- الدائرة الداخلية بالماكينة;
- حاوية رواسب وبقايا القهوة (A13);
- حوض تجميع القطرات (A14)، شبكة الحوض* (A15) وحوض تجميع التكتّفات (A12);
- خزان الماء (A7);
- فوهات موزع سكب القهوة (A11);
- معدد الكابوتشينو (A18) «1.14» تنظيف مُعد الكابوتشينو بعد الاستعمال»;
- قمع إدخال البن المطحون مسبقاً (A4);
- الناقع (A9)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح نافذة الخدمة (A8);
- لوحة التحكم (B).

انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبيات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول. مع الماكينات الأوتوماتيكية الفائقة De'Longhi ليس من الضروري استخدام إضافات كيميائية من أجل تنظيف الماكينة.
- يمكن غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالات الأطباق باستثناء شبكة الحوض* (A15).
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة

بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن 3/4 أيام ننصح بشدة، قبل إعادة استخدامها، بتشغيلها وصب:

- 2/3 عملية شطف بالضغط على (B5) (الشكل 24);
- بعض الماء الساخن، لبضع ثوان (الفصل 15، سكب الماء الساخن).

انتبه جيداً:

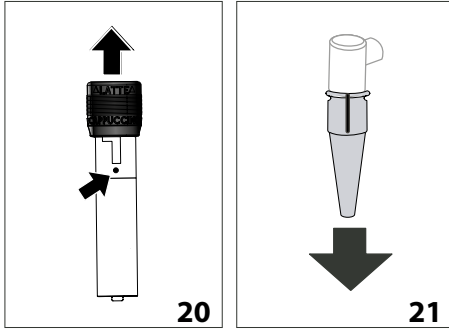
من الطبيعي، بعد القيام بعملية التنظيف هذه، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13).

16.3 تنظيف وعاء رواسب القهوة

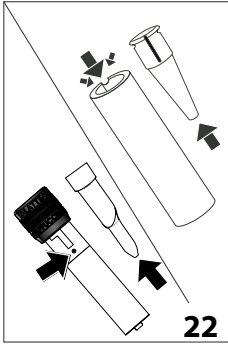
عندما يُومض مؤشر التنبيه الضوئي (B5) فإنه يصبح من الضروري تفريغ وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13) وتنظيفه. وحتى الانتهاء من تنظيف وإزالة بقايا ورواسب القهوة فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. تشير الماكينة إلى ضرورة تفريغ الوعاء أيضاً حتى وإن لم يمتلئ بالكامل إذا ما انقضت مدة 72 ساعة منذ أول عملية إعداد تمت (وحتى يتم حساب مدة 72 بشكل صحيح، لا يجب إطفاء الماكينة مطلقاً بقاطع التيار العمومي) - (A6) (إذا ما نُص على ذلك).

انتبه! خطر الحروق

في حالة تحضير العديد من فناجين الكابوتشينو بشكل متعاقب، فإن حامل فناجين القهوة المصنوع من المعدن (A17) يصبح ساخناً. لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه.



4. أخرج الفوهة (A19) ناحية الأسفل (الشكل 21).
5. تحقق من أن الفتحات المُشار إليها بالسهم في الشكل 22 غير مسدودة. وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام دَبُوس.



6. أعد إدخال الفوهة ومعد الكابوتشينو على الفوهة مع دفعه ناحية الأعلى ولفه في اتجاه عقارب الساعة حتى إتمام عملية التثبيت.

15. سكب الماء الساخن

انتبه! خطر التعرض للحروق.

- انتبه جيدًا للماكينة عندما تقوم بتوزيع الماء الساخن. أنبوب معد الكابوتشينو (A18) يصبح ساخنًا أثناء عملية الصب.
1. ضع وعاء تحت معد الكابوتشينو (ضعه على أقرب مسافة ممكنة لتجنب خروج رشات المياه).
 2. قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 (الشكل 6).
 3. لإيقاف عملية سكب الماء الساخن يدويًا، قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن على وضعية 0.

انتبه جيدًا!

في حالة تفعيل خاصية "توفير استهلاك الطاقة"، فإن عملية صب الماء الساخن والبخار قد تستغرق بضع ثوانٍ من الانتظار.

خطر الإصابة بالحروق!

قم بإيقاف البخار، قبل إخراج حاوية الحليب المرغى لتجنب التعرض للحروق التي يمكن أن تسببها رشات الحليب المغلي.

10. أضف كريمة الحليب إلى القهوة التي سبق إعدادها. الكابتشينو صار الآن جاهزًا: قم بتخلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الكاكاو.

انتبه جيدًا!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مفعلة، فإن عملية صب البخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.

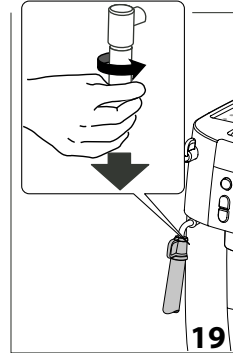
1.14 تنظيف مُعد الكابوتشينو بعد الاستعمال

قم بتنظيف معد الكابوتشينو (A18) في كل مرة تنتهي فيها من استخدامه، وذلك لتجنب ترسب بقايا الحليب وانسداد المعد.

خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عملية التنظيف، يخرج الماء الساخن من صنوبر توزيع الكابتشينو. انتبه جيدًا حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

1. اجعل بعض الماء يتدفق عبر لف مقبض البخار / الماء الساخن (A21) في وضعية 1. ثم بعد ذلك أوقف عملية التدفق هذه بإعادة وضع المقبض في وضعية 0.
2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو: قم باللف في عكس اتجاه عقارب الساعة أو أخرج معد الكابوتشينو نحو الأسفل لإخراجه (الشكل 19).



3. فقط في الموديلات التي بها معد كابوتشينو قابل للضغط والتعديل:

قم بتحريك الحلقة (A20) تجاه الأعلى، حتى يتم اكتشاف الفتحة المشار إليها في الشكل 20.

14. إعداد الكابتشينو

خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عمليات التحضير هذه يخرج البخار؛ ولذلك يرجى الانتباه حتى لا تتعرض للحروق بالبخار.

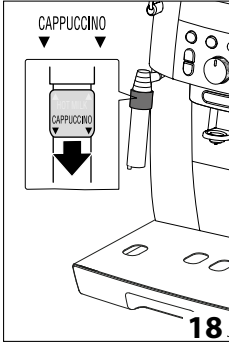
1. لإعداد الكابتشينو، قم بصب القهوة في فنجان كبير؛
2. إملأ الإناء، الذي يفضل أن يكون مزوداً بمقبض لتجنب التعرض للسع، بحوالي 100 جرام من الحليب لكل واحد كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مراعاة أن الحجم سوف يزيد لـ 2 أو 3 أضعاف حجمه الطبيعي؛

انتبه جيداً:

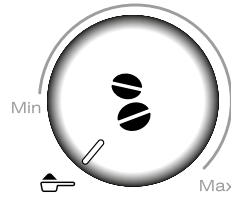
للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة مع درجة حرارة التلاجة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو فقاعات كبيرة الحجم، قم بتنظيف معد الكابتشينو بشكل دائم كما تمت الإشارة إليه في فقرة «1.14» تنظيف مُعد الكابتشينو بعد الاستعمال».

3. فقط في الموديلات التي بها معد كابتشينو قابل للضبط والتعديل: تأكد من أن حلقة معد الكابتشينو (A20) موضوعة لأسفل في خاصية

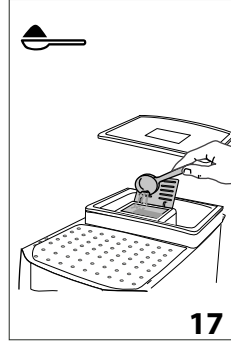
"CAPPUCCINO" (الشكل 18)؛



4. يُمكن لف معد الكابتشينو (A18) قليلاً نحو الخارج، لتتمكن من استعمال أوعية بجميع الأحجام؛
5. قم بغمس معد الكابتشينو في وعاء الحليب؛
6. اضغط على الزر (B4)؛ سيبدأ زر البخار موقداً وستومض أزرة مشروبات القهوة؛
7. بعد مرور بضع ثوان، عندما تومض فقط لمبة التنبيه المدمجة بالزر (B4)، قم بلف مقبض البخار (A21) في الوضعية I (الشكل 6). بعد بضع ثوان وفقاً لمعد الكابتشينو سيخرج البخار الذي سيعطي الحليب الشكل الكريمي ويزيد من حجمه؛
8. للحصول على رغوة أكثر كريماً، يجب لف الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل إلى الأعلى. (يُصح بصب البخار لفترة لا تزيد عن 3 دقائق متتالية)؛
9. بعد الوصول إلى الرغوة المرغوب فيها، أوقف صب البخار بلف المقبض في الوضعية 0.



3. تحقق من أن القمع (A4) غير مسدود، ثم أدخل مكبال (C2) متساوي الحافة من القهوة مُسبقة الطحن (الشكل 17).



4. ضع فنجان تحت فوهات موزع صب القهوة (A11).
 5. اضغط على زر سكب 1 فنجان من القهوة التي ترغب فيها.
 6. هكذا بدأت عملية التحضير.
- انتبه! عند إعداد قهوة وفيرة المياه "Long" (B9) في الموديلات المتوفرة فيها ذلك):**

في منتصف عملية الإعداد تتوقف عملية سكب القهوة ستوقد لمبة التنبيه ! وستومض لمبة التنبيه . أدخل بعد ذلك مكبال مستوي الحافة من القهوة مُسبقة الطحن ثم الزر على "Long" .

انتبه جيداً:

إذا كان وضع "توفير الطاقة" نشطاً، فإن عملية صب القهوة الأولى قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان.

1.13 تحديد كمية القهوة في الفنجان

عند الرغبة في تعديل كمية القهوة التي تسكبها الماكينة أوتوماتيكياً في الفنجان، اتبع الخطوات التالية:

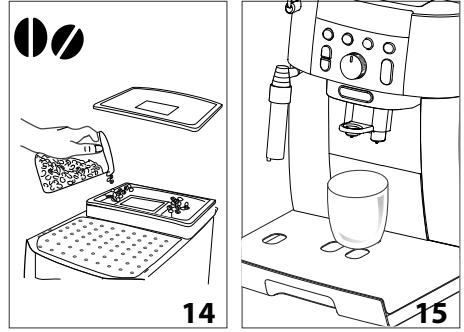
1. ضع فنجاناً أو كوب كبير بالقدر الكافي تحت فوهات موزعات سكب القهوة (A11)؛
 2. اضغط واستمر في الضغط على الزر المراد فيه تعديل نسبة الماء في القهوة حتى تومض لمبة التنبيه الخاصة بذلك وتبدأ الماكينة في سكب القوة؛ اترك بعد ذلك هذا الزر؛
 3. بمجرد وصول القهوة إلى الكمية المطلوبة في الفنجان، اضغط لمرة أرى على نفس الزر لحفظ هذه الكمية في ذاكرة الماكينة. (ارجع إلى الجدول في الفقرة «4.12» سكب القهوة»).
- عند هذه النقطة، وبالضغط على هذا الزر، ستقوم الماكينة بحفظ إعدادات الضغط الجديدة.

4.12 سكب القهوة

انتبه!

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

1. أدخل حبوب القهوة في الوعاء الخاص بذلك (A3) (الشكل 14)؛



14

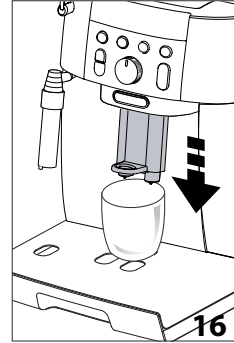
15

2. ضع هذه الحاوية تحت فوهات موزع سكب القهوة (A11):

- عدد 1 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد عدد 1 فنجان من القهوة (انظر الشكل 15)؛

- 2 فنجان، إذا كنت ترغب في 2 فنجان قهوة.

3. اخفض موزع الصب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان: فهكذا تحصل على كريمة أفضل (شكل 16)؛



16

4. اختر نوعية القهوة التي ترغب فيها:

الوصفة	الكمية	الكمية القابلة للبرمجة
Espresso	≈ 40 مل	من ≈ 20 إلى ≈ 120 مل
2x Espresso	≈ 40 مل + 40 مل	من ≈ 40 إلى ≈ 240 مل
Coffee	≈ 180 مل	من ≈ 100 إلى ≈ 240 مل

Long *	≈ 160 مل	من ≈ 115 إلى ≈ 250cc
Doppio + *	≈ 120 مل	من ≈ 80 إلى ≈ 180 مل

(*) وفقاً للموديلات)

5. تبدأ عملية الإعداد وعلى لوحة التحكم (B) تبقى لمبة التنبيه الخاصة بالأيقونة المختارة مضاءة.

انتبه جيداً:

- أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية سكب القهوة أية لحظة عبر الضغط على أحد أزرار سكب القهوة.
- بمجرد الانتهاء من عملية صب القهوة، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الاستمرار في الضغط (خلال 3 ثوان) على أحد أزرار صب القهوة.
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معداً للاستعمال مرة أخرى.

انتبه جيداً:

- أثناء الاستخدام، على لوحة التحكم (B) يمكن أن توقد بعض لمبات التنبيه إلى دلالتها موجودة في الفصل «20. معنى لمبات التنبيه».
- للحصول على فنجان قهوة أسخن، انظر الفقرة 3.12 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.
- إذا كانت القهوة تخرج على شكل قطرات أو كانت قليلة التماسك وبها كريمة قليلة أو كانت مُفرطة البرودة، فإنه يجب عليك قراءة النصائح الواردة في الفصل «21. حل المشاكل».

13. إعداد القهوة باستخدام القهوة مُسبقة الطحن

انتبه!



- لا تضع مطلقاً حبات البن في قمع البن غير المطحون لن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الماكينة.

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتى تتجنب فقدانها داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى إتساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلتف الماكينة.
- لا تدخل مطلقاً أكثر من مكبال واحد مستوي (C2)، وإلا يمكن أن تتسخ الأجزاء الداخلية من الماكينة كما يمكن أن ينسد القمع (A4). نظراً لكمية البن المطلوب استخدامها، لا ننصح بتحضير 2x إسبريسو ☕ " (B3)، "القهوة ☕" (B8) أو، في الموديلات حيثما تقرر، "قهوة مزدوجة ☕" (B9).

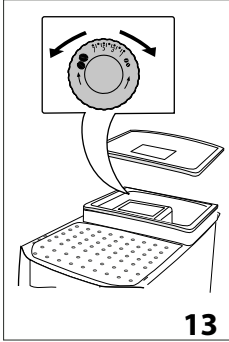
انتبه جيداً:

- عند استعمال القهوة مسبقة الطحن، يمكن فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- 1. تأكد من أن الجهاز يعمل؛
- 2. أدر مقبض اختيار مذاق القهوة (B6) في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى حاز نهاية مساره، في الوضع ☕.

- انتبه جيدًا حتى لا تقطّر في لف المقبض في اتجاه الحد الأقصى MAX وإلا هناك خطر الحصول على عملية صب مفرط البطء (تثقيط)، خاصة عند طلب فنجانين من القهوة في نفس الوقت.

2.12 ضبط مطحنة القهوة

لا يجب إعداد مطحنة البن، على الأقل منذ البداية، لأنها مُعدة سلفًا في المصنع بالشكل الذي يتيح لك الحصول على عملية تحضير متوازنة للقهوة. ولكن مع ذلك، وبعد القيام بإعداد الفناجين الأولى من القهوة، اتضح أن عملية الصب هذه ينتج عنها قهوة أقل تماسكًا وأقل كريمة أو أن عملية الصب بطيئة للغاية (على شكل قطرات)، فإنه من الضروري إعادة ضبط درجة الطحن (A5) (الشكل 13).



انتبه جيدًا:

يجب تدوير مقبض الضبط فقط أثناء تشغيل مطحنة البن. في حالة خروج القهوة ببطء أكثر من اللازم أو في حالة عدم خروجها من الأصل، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة بمقدار طريقة واحدة في اتجاه رقم 7. بينما من أجل الحصول على قهوة أكثر كثافة ولتحسين شكل الكريمة، أدر المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة بمقدار طريقة واحدة تجاه الرقم 1 (ليس لأكثر من طريقة واحدة في المرة، وإلا يمكن أن تخرج القهوة بعد ذلك على شكل قطرات).

لا يظهر تأثير هذا التغيير إلا بعد صب 2 من فناجين القهوة المتتاليين. إذا لم تحصل على النتيجة المرجوة بعد القيام بعملية الضبط هذه، فإنه من الضروري تكرار التصحيح عن طريق لف المقبض بمقدار طريقة أخرى.

3.12 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُصح القيام بما يلي:

- قم بإجراء شطف بالضغط على المفتاح (B5)؛
- استخدم ماء ساخن لتسخين الفناجين باستعمال خاصية الماء الساخن (انظر الفصل «15. سكب الماء الساخن»؛
- قم بزيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل «9. ضبط درجة الحرارة»).

1. أخرج الخزان (A7) والمرشح المستهلك (C4)؛
 2. عند الرغبة في استبدال المرشح، أخرج المرشح الجديد من علبة تغليفه ثم قم بالخطوات الموضحة في النقطة السابقة.
- الآن أصبح المرشح الجديد مفعّلًا.

11. الشطف

يمكن مع هذه الخاصية التشغيلية أن يخرج بعض الماء الساخن من موزع صب القهوة (A11)، بحيث يتم تنظيف وشطف دائرة الماكينة الداخلية. ضع وعاءً بسعة لا تقل عن 100 مل تحت صنبور القهوة والماء الساخن. انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تصرف عينيك مطلقًا عن الماكينة أثناء عملية صب الماء الساخن.

- 1) لتفعيل هذه الخاصية اضغط على الزر (B5)؛
- 2) بعد مرور بضع ثوان، تخرج من موزع سكب القهوة مياه ساخنة تعمل على تنظيف وشطف دائرة التشغيل الداخلية للماكينة.
- 3) لإيقاف عمل هذه الخاصية يدويًا اضغط مرة أخرى على الزر (B5).

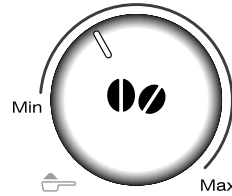
انتبه جيدًا!!

- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترات تزيد عن 4-3 أيام يُنصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بإمداد 2/3 مرات شطف قبل استخدامها؛
- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13).

12. إعداد القهوة باستعمال حبوب البن

1.12 اختيار مذاق القهوة

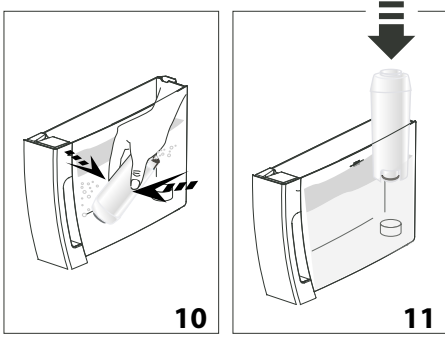
اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B6) لضبط المذاق المرغوب فيه: كلما يتمّ لفّه في اتجاه عقارب الساعة كلما زادت كمية حبات القهوة التي تقوم الآلة بطحنها كلما زادت قوّة مذاق القهوة الناتجة. والمقبض موضوع على الحد الأدنى MIN سيتم الحصول على قهوة خفيفة للغاية؛ والمقبض موضوع على الحد الأقصى MAX سيتم الحصول على قهوة قوية للغاية.



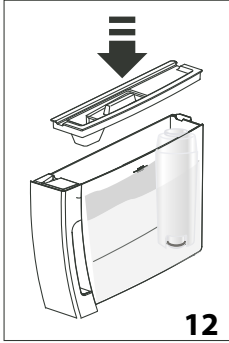
انتبه جيدًا:

- استخدام الجهاز لأول مرة إبدأ في المحاولات وقرم بإعداد أكثر من فنجان قهوة لتحديد الوضعية الصحيحة للمقبض.

7. أدخل المرشح في المكان المخصص له واضغط عليه حتى النهاية (الشكل رقم 11):



8. أعد غلق خزان الماء بالغطاء (الشكل 12)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة؛



9. ضع تحت معد الكابوتشينو/موزع سب الماء الساخن (A18) وعاءً مُناسباً (السعة: حد أدنى 500 مل).

10. قم بسكب الماء الساخن عبر لف مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية I.

11. قم بسكب على الأقل 500 مل من الماء، ثم قم بلف مقبض سكب البخار/الماء الساخن في الوضعية O.

الآن تَمَّ تنشيط المرشح الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

انتبه جيداً:

يمكن أن تكون مرة السكب الواحدة للمياه الساخنة غير كافية لتثبيت المرشح

وأثناء التركيب توقّد لمبات التنبيه:



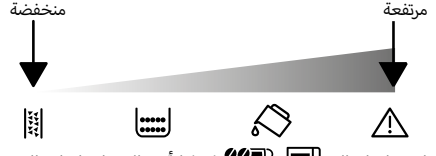
في هذه الحالة، كرر عملية التركيب من النقطة 8.

الآن تَمَّ تنشيط المرشح الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

2.10 إزالة واستبدال مرشح تيسير الماء

بعد انقضاء شهري المدة الزمنية المحددة (انظر الجدول الزمني)، أو إذا لم يتم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع، يجب بالضرورة البدء في استبدال المرشح:

2. اضغط على حتى يتم اختيار درجة الحرارة المرغوب فيها:



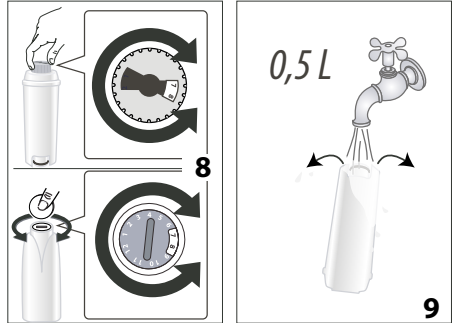
3. اضغط على الزر / (B9) لتأكيد الاختيار؛ لمبات التنبيه تنطفئ.

10. مرشح تيسير الماء

تأتي بعض الموديلات وهي مزودة بمرشح منقى لتحلية المياه (C4): إذا كان الموديل الذي لديك غير مزود بهذا المرشح، فإننا ننصحكم بشرائه من أحد مراكز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني De'Longhi. لاستخدام هذا المرشح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

1.10 تركيب المرشح

1. قم بتشغيل الماكينة ثم انتظر حتى تصبح جاهزة للاستعمال؛
2. أخرج المرشح (C4) من علبة تغليفه. ختم تاريخ القرص يختلف وفقاً لنوعية المرشح الموجود (الشكل 8)؛



3. قم بلف قرص ختم التاريخ حتى يتم إظهار شهري الاستخدام القادمين.

لاحظ جيداً

تكون مدة عمل المرشح شهرين بشرط أن يتم استعماله بشكل صحيح، ولكن في حالة عدم استعمال الماكينة وترك المرشح بها، فعندئذ تكون مدة استعماله فقط 3 أسابيع كحد أقصى.

4. لتشغيل المرشح، اجعل ماء الصنبور يجري في فتحة المرشح كما هو موضح في الشكل 9 حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لما يزيد عن مدة دقيقة؛

5. أخرج خزان (A7) الماكينة ثم املاه بالماء؛

6. أدخل المرشح في خزان الماء واغمره فيه بشكل تام لبضع ثواني، ثم قم بإمائه قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 10).

- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فإن الجهاز يقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. يصبح الجهاز جاهزاً للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.

خطر الحروق!

أثناء عملية الشطف، يخرج من فوهات موزع سكب القهوة (A11) قليل من الماء الساخن الذي سوف يتم تجميعه في حوض تجميع القطرات (A14) الموجود أسفلها. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

- لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على الزر (B7) (الشكل 7): على لوحة التحكم (B) تومض أزرار "القهوة" (B2) و (B3) و (B8) و (B9) للإشارة إلى أن الماكينة جاري تسخينها.

أثناء عملية التسخين، تقوم الماكينة بعملية شطف؛ وبهذه الطريقة، وإضافة إلى شطف الغلاية، سوف يبدأ الجهاز في سكب الماء الساخن في القنوات الداخلية له حتى يتم تسخينها هي أيضاً. يكون الجهاز في درجة الحرارة المناسبة عندما توفد أزرار القهوة على لوحة التحكم.

5. إطفاء الجهاز

عند كل مرة ينطفئ فيها الجهاز، فإنه يقوم بإجراء شطف أوتوماتيكي في حالة أنه قد قام بإعداد القهوة.

خطر الحروق!

أثناء عملية الشطف يخرج من فوهات موزع سكب القهوة (A11) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

- من أجل إطفاء الجهاز، اضغط على الزر (B7) (الشكل 7)؛
- إذا كان الموديل مجهزاً بهذه الخاصية، يبدأ الجهاز في عملية الشطف ثم ينطفئ (وضع الاستعداد "stand-by").

انتبه جيداً!

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية:

- أطفئ الجهاز أولاً بالضغط على المفتاح (U)؛
- بالنسبة للموديلات المزودة بمفتاح رئيسي، فإنه يكفي الضغط عليه (A6) إلى الوضع 0.

انتبه!

لا تضغط مُطلقاً على القاطع العام عندما يكون الجهاز موقداً.

6. ضبط درجة صلابة الماء

للإرشادات الخاصة بعملية ضبط عسر الماء، يُرجى الاسترشاد بالفصل «18». برمجة عسر الماء»

7. الإطفاء الذاتي

من الممكن ضبط الإطفاء الذاتي والذي من خلاله سينطفئ الجهاز ذاتياً بعد 15 أو 30 دقيقة أو في خلال 1 أو 2 أو 3 ساعة من عدم الاستعمال. لإعادة برمجة خاصية الإطفاء الذاتي اتبع الخطوات التالية:

1. والماكينة مطفأة (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (A6) في الوضعية I (الشكل 1)، اضغط على الزر  (B9) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه (B1) على لوحة التحكم؛

2. ختر الفاصل الزمني المرغوب فيه بالضغط على الزر  (B2) :

15 دقيقة	
30 دقيقة	
1 ساعة	
2 ساعات	
3 ساعات	

3. أعد الضغط على المفتاح  (B9) للتأكيد. تنطفئ المؤشرات الضوئية.

تتم هكذا برمجة الفاصل الزمني لخاصية الإطفاء الذاتي.

8. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة

مع هذه الخاصية يمكنك تفعيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. عند تشغيل هذه الطريقة، فإنها تضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقاً للقوانين الأوروبية السارية المفعول.

1. والماكينة مطفأة (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (A6) مضغوط عليه (الشكل 1)، اضغط على الزر  (B4) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه  على لوحة التحكم؛

2. لتعطيل الوظيفة، اضغط على الزر  (B2): لمبة التنبيه  تومض؛

3. لإعادة تشغيل الوظيفة، اضغط على الزر  (B2): لمبة التنبيه  تشتعل بشكل ثابت؛

4. اضغط على الزر  (B9) للتأكيد. لمبة التنبيه  تنطفئ.

هكذا تمت برمجة وظيفة توفير الطاقة.

لاحظ جيداً!

- في وضعية توفير الطاقة تحتاج الماكينة إلى وضع ثوان من الانتظار قبل البدء في صب أول فنجان قهوة لأنها تحتاج لأن تُسخَّن أولاً.

9. ضبط درجة الحرارة

عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء والتي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:

1. والماكينة مطفأة (وضع الاستعداد) ولكن مع وضع المفتاح الرئيسي (A6) في الوضع I (الشكل 1)، اضغط على المفتاح  (B2) واستمر بالضغط عليه حتى إضاءة المؤشرات الضوئية على لوحة التحكم؛

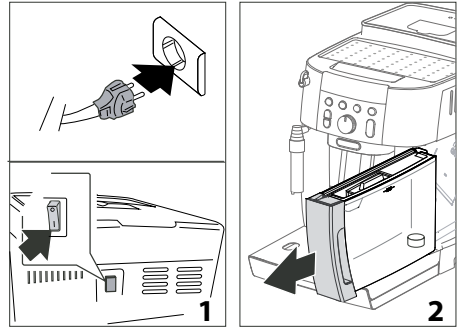
3. استعمال الجهاز لأول مرة

انتبه جيداً:

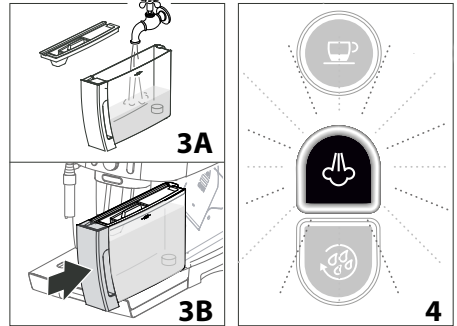
- عند استخدام الجهاز لأول مرة اشطف بالماء الساخن جميع الملحقات القابلة للفك المخصصة للتلامس مع الماء أو الحليب.
- أي آثار للقهوة في المطحنة تشير إلى اختبارات أداء الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي توفرها للمنتج.
- يُنصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «18. برمجة عسر الماء».

اتبع التعليمات التالية:

1. ثم بتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي و تحقق من أن قاطع التيار العمومي (A6)، الموضوع خلف الجهاز مضغوط عليه. (الشكل 1).

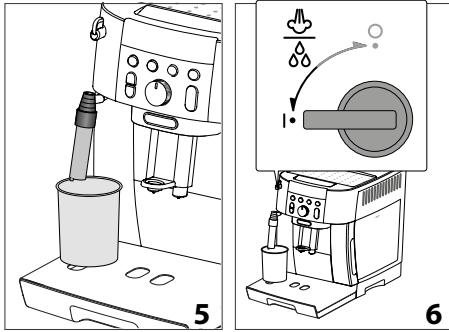


2. على لوحة التحكم (B) يومض مؤشر التنبيه الضوئي (A): أخرج خزان الماء (A7) (الشكل 2)، ثم إملاءه حتى خط الحد الأقصى MAX بماء نقي (الشكل 3A)، ثم أعد إدخاله في الخزان نفسه (الشكل 3B).



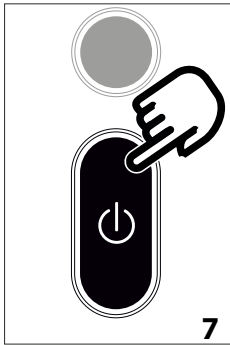
3. على لوحة التحكم يومض الزر (B4) (الشكل 4).

4. ضع تحت معد الكابوتشينو (A18) وعاء سعته الاستيعابية الدنيا 100 مل (الشكل 5).



5. قم بلف مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) على الوضعية "I" (الشكل 6): ستومض أزرة المشروبات وسيقوم الجهاز بسكب الماء من معد الكابوتشينو.
6. عند توقف عملية السكب أوتوماتيكياً، أعد وضع مقبض البخار في الوضعية "O".
تنطفئ الماكينة.

لإعادة استعمالها، اضغط على الزر (B7) (الشكل 7).



انتبه جيداً:

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لابد من إعداد 4-5 فناجين قبل أن تحصل منها على نتائج مرضية.
- لتناول قهوة أفضل دائماً ولتحسين مستويات الأداء التشغيلي للماكينة، يُنصح بتركيب مرشح منقى تحلية المياه (C4) مع اتباع الإرشادات والتوجيهات الواردة في الفصل «10. مرشح تيسير الماء». إذا لم يكن الموديل الخاص بكم مزوداً بهذا المرشح، فإنه يمكن طلبه من أحد مراكز الدعم الفني المعتمدة من De'Longhi.

4. تشغيل الجهاز

انتبه جيداً:

- فقط الموديلات المزودة بمفتاح عام (A6): قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد من أن المفتاح الرئيسي، الموضوع على الجزء الخلفي من الجهاز، في وضع (الشكل 1).
- تحقق من أن مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) موجود في الوضعية "O".

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

1. مقدمة

نشكركم على اختياركم لهذه الماكينة الأوتوماتيكية لإعداد القهوة والكاپوتشينو.

نتمنى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه التي لن تأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي سنجنبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

1.1 حروف بين أقواس

هذه الحروف الموضوعة بين قوسين لها مدلولاتها في لوحة التعريف الواردة في فقرة وصف الجهاز (صفحة 3-2).

2.1 المشاكل وعمليات الإصلاح

عند وجود أيّة مشاكل تشغيلية، فإنه يجب أولاً محاولة حلها عبر اتباع التحذيرات الواردة في الفصولين 20. معنى لمبات التنبيه و «21». حل المشاكل.

وإذا لم تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُصحح بالاتصال بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني على الرقم الموجود في ورقة "خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني" المرفقة. إذا لم يكن اسم بلدكم مُدرجاً بين أسماء الدول المذكورة في هذه الورقة، فعندئذ اتصلوا بالرقم المدون على شهادة الضمان. ولعمل إصلاحات مُحتملة، توجهوا فقط إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة من قبل شركة ديلونجي. العناوين موجودة في شهادة الضمان المرفقة بالماكينة.

2. الوصف

2.1 وصف الجهاز

(صفحة 2- A)

- A1. غطاء وعاء حبوب القهوة
- A2. غطاء فُصم القهوة مُسبقة الطحن
- A3. وعاء حبوب البن
- A4. قمع إدخال القهوة المطحونة مسبقاً
- A5. مقبض تعديل درجة الطحن
- A6. المفتاح الرئيسي (*فقط في بعض الموديلات)
- A7. خزان الماء
- A8. غطاء الناقع
- A9. الناقع
- A10. كابل توصيل التّيار الكهربائي
- A11. موزّع صب القهوة (ارتفاعه قابل للتعديل)
- A12. حوض تجميع-التكثيف
- A13. وعاء رواسب وبقايا القهوة
- A14. وعاء تجميع القطرات
- A15. شبكة حوض التجميع (*فقط في بعض الموديلات)
- A16. مؤشر مستوى ماء حوض تجميع القطرات
- A17. صينية وضع فناجين القهوة
- A18. مُعد الكاڤوتشينو (يمكن إزالته)
- A19. فوهة سكب الماء الساخن والبخار (يمكن إزالتها)
- A20. حلقة اختيار معد الكاڤوتشينو (*فقط بعض الموديلات)
- A21. مقبض سكب البخار/الماء الساخن
- A22. رف الفنجانين

2.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. لمبات التنبيه
- B2. زر سكب "Espresso (قهوة الإسبريسو)" (1 فنجان) مع لمبة التنبيه
- B3. زر سكب "2xEspresso (2 قهوة الإسبريسو)" (2 فنجان) مع لمبة التنبيه
- B4. زر خاصة البخار مع لمبة التنبيه
- B5. زر الشطف
- B6. زر اختيار النكهة/خاصية القهوة مسبقة الطحن
- B7. زر On/Standby "التشغيل/الاستعداد"
- B8. زر سكب "Coffee (القهوة)" مع لمبة التنبيه
- B9. * تختلف باختلاف الموديلات:
 - زر سكب "Long (قهوة وفيرة المياه)" مع لمبة التنبيه
 - زر سكب "+قهوة مزدوجة" مع لمبة التنبيه

3.2 وصف الملحقات

(صفحة 3 - C)

- C1. شريط الاختبار
- C2. مكيال صب القهوة مُسبقة الطحن
- C3. مزبل عسر الماء والترسبات الجيرية
- C4. مرشح تحلية المياه (في بعض الموديلات)

4.2 وصف لمبات التنبيه

تشير إلى أنه على لوحة التحكم تم إظهار إنذار تشغيلي (انظر الفصل «21. حل المشاكل».)



لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن حاوية رواسب وبقايا القهوة غير موجودة: يجب وضعها في مكانها؛



لمبة تنبيه وامضة: تشير إلى أن وعاء رواسب القهوة ممتلئ ويجب تفريقه.



لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن خزان الماء غير موجود؛
لمبة تنبيه وامضة: تشير إلى أن الماء الموجود في الخزان غير كافٍ.



لمبة التنبيه تومض: تشير إلى ضرورة إجراء عملية لإزالة الترسبات الجيرية من الجهاز (انظر الفصل «17. إزالة الترسبات الجيرية».)

لمبة تنبيه ثابتة: تشير إلى أن الجهاز يقوم بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

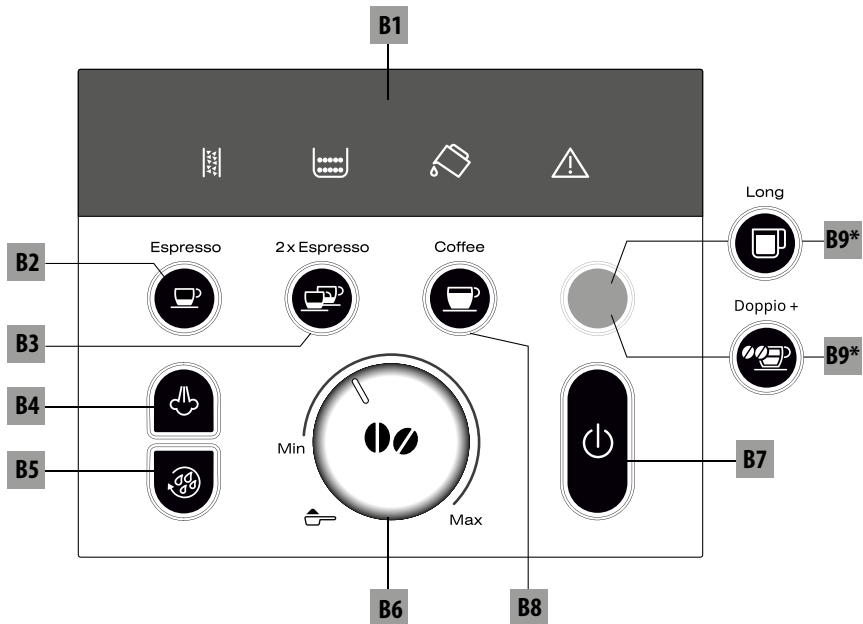
لشرح معنى جميع لمبات التنبيه، ارجع إلى فصل «20. معنى لمبات التنبيه».

15.....	17. إزالة الترسبات الجيرية.....
16.....	18. برمجة عسر الماء.....
16.....	1.18 قياس درجة صلابة الماء.....
17.....	2.18 ضبط مستوى عسر الماء.....
17.....	19. بيانات فنية.....
17.....	20. معنى لمبات التنبيه.....
20.....	21. حل المشاكل.....

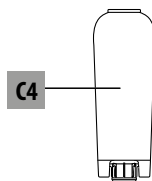
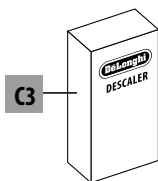
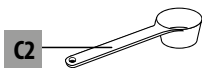
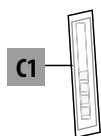
ملخص المحتويات

5.....	1. مقدمة.....
5.....	1.1 حروف بين أقواس.....
5.....	2.1 المشاكل وعمليات الإصلاح.....
5.....	2. الوصف.....
5.....	1.2 وصف الجهاز.....
5.....	2.2 وصف لوحة التحكم.....
5.....	3.2 وصف الملحقات.....
5.....	4.2 وصف لمبات التنبيه.....
6.....	3. استعمال الجهاز لأول مرة.....
6.....	4. تشغيل الجهاز.....
7.....	5. إطفاء الجهاز.....
7.....	6. ضبط درجة صلابة الماء.....
7.....	7. الإطفاء الذاتي.....
7.....	8. وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة.....
7.....	9. ضبط درجة الحرارة.....
8.....	10. مرشح تيسير الماء.....
8.....	1.10 تركيب المرشح.....
8.....	2.10 إزالة واستبدال مرشح تيسير الماء.....
9.....	11. الشطف.....
9.....	12. إعداد القهوة باستعمال حبوب البن.....
9.....	1.12 اختيار مذاق القهوة.....
9.....	2.12 ضبط مطحنة القهوة.....
9.....	3.12 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.....
10.....	4.12 سكب القهوة.....
10.....	13. إعداد القهوة باستخدام القهوة مُسبقة الطحن.....
11.....	1.13 تحديد كمية القهوة في الفنجان.....
11.....	14. إعداد الكابتشينو.....
12.....	1.14 تنظيف مُعد الكابتشينو بعد الاستعمال.....
12.....	15. سكب الماء الساخن.....
13.....	16. النظافة.....
13.....	1.16 تنظيف الماكينة.....
13.....	2.16 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة.....
13.....	3.16 تنظيف وعاء رواسب القهوة.....
13.....	4.16 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكتفات.....
14.....	5.16 تنظيف الجزء الداخلي من الماكينة.....
14.....	6.16 تنظيف خزان الماء.....
14.....	7.16 تنظيف فتحات صنوبر القهوة.....
14.....	8.16 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون.....
14.....	9.16 تنظيف الناقع.....

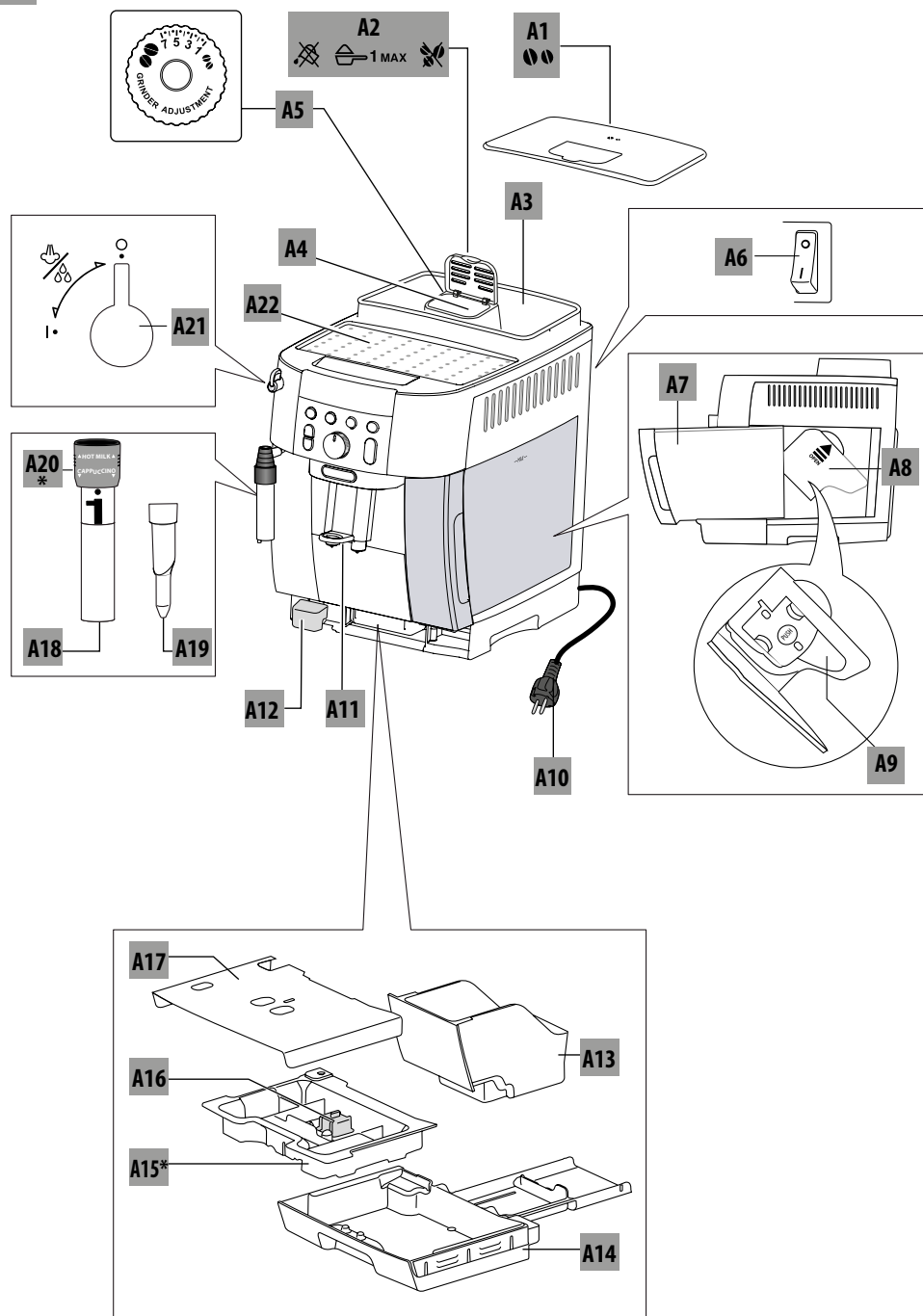
B



C



A



ECAM23X.1Y - ECAM25X.2Y - ECAM25X.3Y - ECAM25X.4Y - FEB25XY

ماكينة إعداد القهوة
إرشادات الاستخدام



DeLonghi