

تنبيهات الأمان الأساسية

- يجب عدم السماح للأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، إلا إذا تم ذلك تحت إشراف وملاحظة من قبل ذويهم وتم كذلك إطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطر استعمال الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية.
- يجب مراقبة الأطفال جيداً للتأكد من أنهم لا يعبثون بالجهاز.
- لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز بمفردهم وبدون مراقبة من ذويهم.
- أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبداً الماكينة في الماء:
- لقد تم تصميم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. هذا الجهاز ليس مُخصصاً للاستعمال في الأماكن المُخصصة للطهي من أجل العاملين في المتاجر والمكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية والفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات والفنادق.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية الكهربائية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة ديولونجي الفني، وذلك لتجنب التعرض لآية أخطار.

خاص بالأسواق الأوروبية فقط:

- يمكن السماح للأطفال الذين بلغت أعمارهم سن 8 سنوات فما فوق باستعمال هذا الجهاز، بشرط متابعتهم والإشراف عليهم وتوعيتهم بكيفية استخدام الجهاز بشكل سليم وآمن وكذلك إحاطتهم بمخاطر استعماله. لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات التنظيف والصيانة الخاصة بالجهاز والتي تقع عادةً على عاتق المستخدم بمفردهم وبدون مراقبة من قبل ذويهم إلا إذا تجاوزت أعمارهم سن 8 سنوات وأن يتم عملهم تحت إشراف ذويهم. ضع الجهاز وكابل التغذية الكهربائية الخاص به بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الذين هم تحت سن 8 سنوات.
- يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطر استعماله.
- لا يجب ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- افصل دائماً قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي عند تركه في حافظته وقبل تركيبه وفكه وتنظيفه.

المناطق المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط في بعض الموديلات)





خطر! عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصدمة الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر. حيث إن الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد حدوث صدمات كهربائية.

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابض الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائماً من أن مأخذ التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأن هذه هي الوسيلة الوحيدة التي ستساعدك على فصل القابض في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابض الكهربائي من مأخذ التيار الكهربائي توجه مباشرةً إلى القابض. لا تحاول أبداً نزع الكابل الكهربائي عن بعد لأن ذلك قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائياً، قم بفصل قابض الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز وافصل القابض من مصدر التيار الكهربائي وتوجه به إلى أقرب مركز خدمة فني معتمد.
- أطفئ الجهاز قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل القابض من مأخذ التيار الكهربائي واترك الجهاز حتى يبرد.



انتبه! إن عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق أو قد يؤدي إلى إتلاف الجهاز. احتفظ بمواد التعبئة والتغليف (مثل أكياس البلاستيك، رغوة البوليسترين)، بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.



خطر التعرض للحروق! عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق. هذا الجهاز يعمل على تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون البخار. انتبهوا جيداً حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. ولذلك أي استخدام آخر سيعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. ولذلك فإن جهة التصنيع غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تنتج عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

إرشادات الاستعمال

اقرأ بعناية هذه الإرشادات قبل استعمال الجهاز. إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف. جهة التصنيع ليست مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.



انتبه جيداً!

اعتن جيداً بإرشادات الاستعمال. وإذا قررت يوماً ما التنازل عن هذا الجهاز لشخص آخر فيجب عليك أن تعطيه أيضاً هذه الإرشادات.

فحص الجهاز

بعد استخراج الجهاز من كرتونه التغليف الخاصة به، تأكد من سلامة الجهاز ومن وجود كافة الملحقات الخاصة به. لا تستعمل الجهاز إذا كان به أي عيوب ظاهرة. بل يجب التوجه به على الفور إلى أحد مراكز خدمة ديلونجي الفنية

الوصف

وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. مقبض مؤشر اختيار الوظائف
- A2. وضعية البخار
- A3. وضعية «حالة الاستعداد»
- A4. زر توزيع القهوة أو الماء الساخن
- A5. مؤشر OK
- A6. مؤشر الإضاءة
- A7. مقبض البخار
- A8. غطاء خزان الماء
- A9. مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF
- A10. خزان الماء
- A11. ضاغط البن
- A12. صنوبر الغلاية
- A13. كابل التغذية الكهربائية
- A14. وعاء تجميع قطرات الماء
- A15. صينية الأكواف
- A16. صنوبر توزيع الكابتشينو
- A17. أنبوب توزيع البخار أو الماء الساخن

وصف الإكسسوارات

(صفحة 3 - B)

- B1. قاعدة حامل الفلتر
- B2. فلتر الكريمة 1 فنجان بالين المطحون أو بالأقراص (* فقط في بعض الموديلات)
- B3. فلتر كريمة 2 فنجان بالين المطحون
- B4. كوب معيار البن

تركيب الجهاز



يرجى الانتباه:

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- إن الماء الذي يتسرب إلى الجهاز قد يؤدي إلى إتلافه. لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الغسيل.
- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله. لا تترك الجهاز في مكان تتخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة والأسطح الساخنة (على سبيل المثال عناصر التسخين).

- ينبعث عن هذا الجهاز قليل من الحرارة في الدائرة المحيطة به. ولذلك، بعد وضعه على سطح العمل الخاص به، يجب التأكد من أن الجهاز يبعد 3 سم على الأقل عن جميع الأسطح المحيطة به من الجانبين، ومن الخلف، وكذلك التأكد من وجود مسافة حرة فوق ماكينة القهوة تبلغ 15 سم على الأقل.

توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي



- يجب التأكد من أن قيم جهد التيار الكهربائي تتناسب مع قيم جهد الجهاز المُشار إليها في لوحة البيانات المُثبتة على الجزء السفلي من الجهاز نفسه.

وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير ومزود بنظام فعال للتأريض. في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي، من جهه، وقابس الجهاز، من جهه أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد فني متخصص.

الإطفاء الذاتي

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترة زمنية محددة (تختلف باختلاف الموديل)، فسينطفئ الجهاز تلقائياً (وسينطفئ مؤشر التغذية الكهربائي).

نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية
للحصول على قهوة أسبرسو على درجة حرارة مثالية، يُصح بعمل تسخين مسبق للماكينة بالطريقة التالية:

1. قم بتشغيل الماكينة بالضغط على زر ON/OFF (عندئذ ستضاء الللمبة ذات الشآن) (انظر الشكل رقم 4) وقم بتثبيت قاعدة الفلتر بالماكينة دون ملئها بالبن المطحون (انظر الشكل رقم 5).

2. ضع فنجاناً تحت حامل الفلتر. استعمل نفس الفنجان الذي سوف تستخدمه في إعداد القهوة حتى يتم تسخينه بشكل مُسبق.

3. انتظر حتى يتم إضاءة المصباح OK (الشكل رقم 8) وبمجرد تدوير مقبض مؤشر اختيار الوظائف على وضعية ☕/☕ (الشكل رقم 9)، اجعل الماء يتدفق نحو الخارج حتى ينطفئ المؤشر OK، قم عندئذ بإيقاف الجهاز عن طريق تدوير مقبض الاختيار وثبته على وضعية ☕.

4. قم بتفريغ الفنجان، ثم انتظر حتى يُضاء المؤشر "OK" من الطبيعي جداً أنه خلال عملية فك حامل الفلتر، أن تحدث نفخة صغيرة وغير ضارة من البخار).

كيفية إعداد القهوة الاسبرسو بالبن المطحون

1. بعد تسخين الجهاز بشكل وقائي كما هو موضح في الفقرة السابقة، أدخل فلتر البن المطحون في قاعدة الفلتر نفسه. استعمل الفلتر الأصغر إذا كنت ترغب في إعداد فنجان واحد من القهوة أو الفلتر الأكبر إذا كنت ترغب في تحضير 2 فنجان من القهوة.

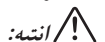
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، املا الفلتر باستعمال معيار ممتلئ حتى حوافه بالبن المطحون، أي حوالي 7 جرام. (الشكل رقم 10). على النقيض من ذلك، عند الرغبة

ملء خزان الماء

1. افتح غطاء خزان الماء (انظر الشكل رقم 1)، ومن ثم انزع الخزان عن طريق سحبه لأعلى (انظر الشكل رقم 2).

2. املا الخزان بالماء العذب والنظيف مع مراعاة عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX. (الشكل رقم 3). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتم فتح الصمام المثبت في الجزء السفلي من الخزان نفسه.

3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالماء دون فكه من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرة بواسطة قتيئة.



انتبه:

لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود الخزان نفسه



انتبه جيداً:

من الطبيعي جداً أن تجد قليل من الماء في الوعاء تحت الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تجفيف هذا الوعاء بإسفنجة نظيفة.

استعمال الجهاز لأول مرة

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF (انظر الشكل رقم 4): سيتم إضاءة عندئذ مصباح التغذية الكهربائي 1.


2. أدخل فلتر القهوة الذي تريد استعماله في قاعدة حامل الفلتر (الشكل رقم 5).

3. قم بتثبيت حامل الفلتر في الماكينة دون ملئه بالبن المطحون (انظر الشكل رقم 6).

4. ضع حاوية تبلغ سعتها 0,5 لتر تحت صنوبر الغلاية وحاوية أخرى ذات سعة 0,5 لتر تحت صنوبر توزيع الكابتشينو (الشكل رقم 7).

2. أدخل الفلتر الصغير في حامل الفلتر.
3. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط بقدر الإمكان فوق الفلتر (انظر الشكل رقم 15). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة الأقراص بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. قم بتركيب حامل الفلتر في الماكينة، بتدويره دائماً حتى النهاية (انظر الشكل رقم 6).
5. أكمل هكذا كما هو موضح في النقاط 7.6.5 من الفقرة السابقة.

كيفية إعداد الكابتشينو

1. قم بإعداد القهوة الأسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم إلى حد ما.
2. لف المؤشر على وضعية  (الشكل رقم 16) ثم انتظر حتى يُضَاء المؤشر OK.
3. وفي الوقت نفسه، قم بملء وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل كابتشينو ترغب في تحضيره. ينبغي أن يكون الحليب بارداً في نفس درجة حرارة الثلاثية (ليس ساخناً). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (انظر الشكل رقم 17).

ⓘ انتبه جيداً: ينصح باستخدام الحليب منزوع الدسم وفي درجة حرارة الثلاثية.

4. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
5. انتظر حتى يُضَاء المؤشر OK. عندما يُضَاء المؤشر فهذا يشير إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
6. افتح البخار بواسطة تدوير مقبض البخار في اتجاه + لضغط ثوانٍ للتخلص من الماء المحتمل وجوده في دائرة التسخين نفسها. أغلق البخار.
7. اغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في الحليب حوالي 5 مم (الشكل رقم 18) ثم أدر مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة، (يختلف تدوير المقبض أكثر أو أقل باختلاف كمية البخار التي سوف تتدفق من صنوبر توزيع الكابتشينو). إلى هنا، يبدأ حجم الحليب في الزيادة كما يبدأ شكله في اكتساب لون الكريمة.
8. عندما يتضاعف حجم الحليب، اغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في العمق مع مواصلة تسخين الحليب. بمجرد وصول الحليب إلى درجة الحرارة المطلوبة (البخار المثالي هو عند 60 درجة مئوية)، قم بإيقاف توزيع البخار بواسطة تدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة ثم أدر مؤشر تحديد الوظائف على وضعية  (الشكل رقم 19).
9. قم بصب الحليب المخفوق في الفناجين التي تحتوي على القهوة الأسبرسو المعدة سلفاً. الكابتشينو صار الآن جاهزاً: قم بتحمية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

ⓘ انتبه جيداً:

- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابتشينو، يجب إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابتشينو.

في إعداد 2 فنجان من القهوة، املاً الفلتر باستعمال معيارين غير ممثلين حتى الحواف من البن المطحون، (حوالي 6+6 جرام) املاً الفلتر باستعمال جرات صغيرة وذلك بغرض منع البن المطحون من الفيضان على الحوافي.

⚠ انتبه: بغرض الحصول على تشغيل صحيح للجهاز، قبل ملئه بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا للبن المطحون مترسبة من المرات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساو ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغظ (انظر الشكل رقم 11). عملية ضغط البن المطحون هامة للغاية للحصول على قهوة أسبرسو جيدة المذاق. إذا ضغط البن المطحون أكثر من اللازم، في تلك الحالة ستندقق القهوة بشكل بطيء وستكون الكريمة داكنة اللون. وعلى التقيض من ذلك، إذا ضغط البن المطحون أقل من اللازم، فعندئذ ستخرج القهوة بشكل سريع جداً وستحصل على قليل من الكريمة ذات اللون الفاتح.
4. قم بإزالة القهوة الزائدة من على حافة حامل الفلتر وثبت هذا الأخير في الماكينة نفسها: قم بتدوير المقبض نحو اليمين بإصرار (انظر الشكل رقم 6) لتجنب تسرب الماء.
5. ضع الفنجان أو مجموعة الفناجين تحت صنوبر حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 12)، ينصح بتسخين الفناجين، قبل تحضير القهوة، وشطفها باستعمال قليل من الماء الساخن.
6. تأكد من أن المؤشر OK (انظر الشكل رقم 8) مضاءة (وإذا كان مُطفئاً انتظر قليلاً حتى يُضَاء) وقم بتدوير مقبض الاختيار وثبته على وضعية  (الشكل رقم 13). بعد الحصول على القهوة المطلوبة، لإيقاف الجهاز، أدر المقبض على وضعية .
7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

⚠ خطر التعرض للحرق! لتجنب التعرض للرداذ الساخن، لا تفك أبداً حامل الفلتر بينما تقوم الماكينة بصب وتوزيع القهوة.

8. لإزالة البن الذي تم استخدامه، أمسك الفلتر المسدود ثم أضغط في المكان الصحيح على الرافعة المدمجة في المقبض وحاول إخراج البن بدفع حامل الفلتر وهو مقلوب (انظر الشكل رقم 14).
9. لإطفاء الجهاز، اضغط على زر ON/OFF.

كيفية إعداد القهوة الأسبرسو باستعمال الأقراص

1. قم بتسخين الماكينة مسبقاً كما تمت الإشارة إليه في فقرة «نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية»، مع التأكيد في نفس الوقت على ترك حامل الفلتر معشوق في الماكينة. بهذه الطريقة يمكن الحصول على قهوة ساخنة.

ⓘ انتبه جيداً: استعمل أقراص تخضع لمعايير ESE حيث تم إرفاق معايير هذه الأخيرة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية. معايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص والذي من شأنه أن يسمح بإعداد قهوة أسبرسو بطريقة سهلة ونظيفة.

- في حالة توافر الرغبة في إعداد مزيد من القهوة بعد تركيب الحليب، ينبغي أولاً تبريد الغلاية وإلا فإن القهوة ستخرج محترقة لتبريد الغلاية ضع حاوية تحت صنوبر الغلاية، أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 5/8. واجعل الماء يخرج حتى ينطفئ المؤشر OK. أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 3 ثم بعد ذلك ابدأ في إعداد القهوة.
- ينصح بتوزيع البخار في 60 ثانية كحد أقصى كما ينصح بعدم خفق الحليب لأكثر من 3 مرات متتاليات.
- **⚠️ يرجى الانتباه:** لأسباب تتعلق بالحفاظ على الصحة ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستخدام. اتبع الخطوات الآتية:
- 1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثوان (النقاط 5-6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار. مع هذه العملية، يعمل موزع الكابتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة. قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
- 2. انتظر لمدة بضع دقائق حتى يتم تبريد صنوبر البخار. فك جهاز إعداد الكابتشينو عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 20) واطهه بعناية بماء فاتر (انظر الشكل رقم 22).
- 3. يجب التحقق من أن الثلاث فتحات المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 21 ليست مسدودة. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديوس.
- 4. يجب تنظيف أنبوب البخار، مع توخي الحذر حتى لا تتعرض لخطر الحروق.
- 5. قم بتشيتب صنوبر توزيع الكابتشينو مرة أخرى.

تنظيف صنوبر الغلاية

- كل إعداد حوالي 300 قهوة، يكون من الضروري تنظيف صنوبر غلاية الأسبرسو بالطريقة التالية:
- تأكد من أن ماكينة إعداد القهوة ليست باردة وتأكد أيضاً من فصل القابس من مصدر التيار الكهربائي، بالاستعانة بمفك، قم بفك المسمار الذي يثبت صنوبر غلاية الأسبرسو (انظر الشكل رقم 27)، انزع صنوبر الغلاية، قم بتنظيف الغلاية باستعمال قطعة قماش مبللة (انظر الشكل رقم 28)،

- نظف صنوبر الغلاية جيداً باستعمال الماء الساخن والفرشاة. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة وإلا يجب تنظيفهم بالاستعانة بديوس (انظر الشكل رقم 29).
- قم بشطف صنوبر الغلاية تحت صنوبر الماء بشكل دائم. أعد تركيب صنوبر الغلاية مع مراعاة وضعه بشكل صحيح على الجلبة.
- لا يسري الضمان في حال عدم تطبيق عملية التنظيف بالشكل المذكور أعلاه.

أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم لتنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري قاعدة حامل الفلتر، الفلاتر، وعاء تجميع قطرات الماء وخزان الماء.
- لتفريغ وعاء تجميع القطرات، أزل شبكة وضع الفناجين، تخلص من الماء ونظف الوعاء باستعمال قطعة قماش؛ ثم أعد تركيب صينية تجميع القطرات.
- نظف خزان الماء بالاستعانة بفرشاة ناعمة للوصول إلى الجزء الأسفل بشكل أفضل.

⚠️ خطر! أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبداً الماكينة في الماء؛ لأنها جهاز كهربائي.

إنتاج الماء الساخن

1. لتشغيل الجهاز، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 4). انتظر حتى يُضاء المؤشر OK
 2. ضع الإناء تحت صنوبر توزيع الكابتشينو.
 3. عندما يُضاء المؤشر OK، أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 3. وأدر في نفس الوقت مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة؛ سيخرج عندئذ الماء الساخن من صنوبر توزيع الكابتشينو.
 4. لإيقاف تدفق الماء الساخن، أدر مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة ثم أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 3.
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

التنظيف

⚠️ خطر! قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

تنظيف الفلاتر وصيانتها

كل إعداد حوالي 200 قهوة، يكون من الضروري تنظيف صنوبر غلاية الأسبرسو بالطريقة التالية:

إزالة الترسبات الجيرية

ولذلك يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات الجيرية التي تكونت داخل الماكينة بعد حوالي كل 200 مرة من استعمالها. ينصح باستعمال مزيل الترسبات من إنتاج شركة ديلونجي والذي يتوفر بشدة في السواق.

اتبع التعليمات الآتية:

1. املاً الخزان بمحلول مزيل الترسبات، المستحضر من الماء ومواد إزالة الترسبات طبقاً للإرشادات الواردة على عبوة التنظيف.
2. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
3. تأكد من عدم تركيب حامل الفلتر وتأكد أيضاً من وضع الإناء تحت صنوبر توزيع الماكينة.
4. انتظر حتى يُضاء المؤشر OK
5. أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 100% وقم بتوزيع ما يقرب من 1/4 المحلول في الخزان: افتح من وقت لآخر مقبض البخار لإخراج البخار. ثم قم بإيقاف عملية التوزيع بواسطة تدوير مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 0% ثم اترك المحلول ليتفاعل لمدة 5 دقائق.
6. كرر ما ورد في النقطة رقم 5 ثلاث مرات حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.
7. لإزالة بقايا محلول الترسبات الجيرية، أعد شطف الخزان جيداً، ثم املاه بالماء النظيف (بدون إضافة مزيل للترسبات).
8. أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية 100% وقم بتوزيع الماء حتى يتم إفراغ الخزان تماماً من الماء.
9. كرر النقاط 7 و 8

بيانات فنية

جهد التيار الكهربائي: 220-240 فولت ~ 60/50 هرتز
الطاقة المُستهلكة: 1100 وات
الأبعاد ط * ع * ف: 270x312x240 (360) مم
الضغط: 15 بار
سعة خزان الماء: 1,1 لتر
طول كابل التغذية الكهربائية: 1100 مم
الوزن: 3,5 كجم



- الجهاز متطابق مع اللوائح الأوروبية التالية:
اللائحة رقم CE/95/2006 الخاصة بالتردد المنخفض وتعديلاتها اللاحقة،
- لائحة EMC رقم CE/108/2004 وتعديلاتها اللاحقة،
- التوجيه الأوروبي الاحتياطي رقم 1275/2008 وتعديلاته اللاحقة،
- كافة المواد والأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المُنتجات الغذائية مُتطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 1935/2004

التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم CE/96/2002 لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات المنزلية ولكن ينبغي تسليمه إلى أحد مراكز تجميع وتدوير النفايات الرسمية.



في حالة وجود مشكلة...

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل المقترح
لم تعد تتدفق القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان	املاً الخزان بالماء
قد تكون ثقبو الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	صنوبر غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «التنظيف»
تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قد يكون حامل الفلتر تم تركيبه بشكل خاطئ أو أنه غير نظيف	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»
القهوة الاسبرسو تتقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلاً من أن تتدفق من الثقب	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم بتركيب حامل الفلتر بشكل صحيح وتدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	ثقبو حامل الفلتر مسدودة	قم باستبدال مقبض الغلاية الاسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
		ينبغي تنظيف ثقبو حامل الفلتر

القهوة الاسبرسو باردة	مؤشر OK الخاصة بالاسبرسو ليس مضاءً في اللحظة التي فيها يتم الضغط على مفتاح توزيع القهوة	انتظر حتى يُضاء المؤشر OK.
	لم يتم عمل التسخين الوقائي	قم بعمل التسخين الوقائي كما هو مبين في الفقرة «تصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة للغاية»
	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن
	تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»
صوت ضجيج متصاعد صادر عن المضخة	قد يكون خزان الماء فارغاً	املا الخزان
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ والصمام في الجزء السفلي غير مفتوح	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام المثبت في الجزء السفلي
	توجد فقاعات هوائية في الخزان	اتبع التعليمات الواردة في فقرة «إنتاج الماء الساخن» حتى يتم توزيع الماء
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط البن بنسبة أقل
	كمية البن المطحون أكبر من اللازم	قم بخفض كمية البن المطحون
	صنبور غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «التنظيف»
	الفلتر مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «التنظيف»
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو ولا ينبغي أن يكون رطباً
	نوعية البن المطحون ليست النوعية الصحيحة	قم بتغيير نوعية مسحوق البن المطحون
القهوة لها طعم حامضي.	لم يتم شطف الماكينة جيداً بعد عملية إزالة الترسبات الجيرية	بعد إزالة الترسبات الجيرية قم بشطف الجهاز كما هو موضح في فقرة «إزالة الترسبات الجيرية»
لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	ربما لأن الحليب ليس بارداً بالقدر الكافي.	استعمل دائماً الحليب في درجة حرارة التلاجة
	قد يكون صنبور توزيع الكابتشينو غير نظيف.	في تلك الحالة يلزم تنظيف ثقب صنبور توزيع الكابتشينو.
	تكون ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات الجيرية»
ينطفئ الجهاز.	قد يكون بسبب وظيفة الإطفاء الذاتي	اضغط على زر ON/OFF لإعادة تشغيل الجهاز
الجهاز ينطفئ بعد مرور بضع ثوانٍ من إشعاله	مؤشر اختيار الوظائف ليس في وضعية  (حالة الاستعداد)	أدر مؤشر اختيار الوظائف على وضعية  - اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ON/OFF.