

---

EC685 EC695 EC785

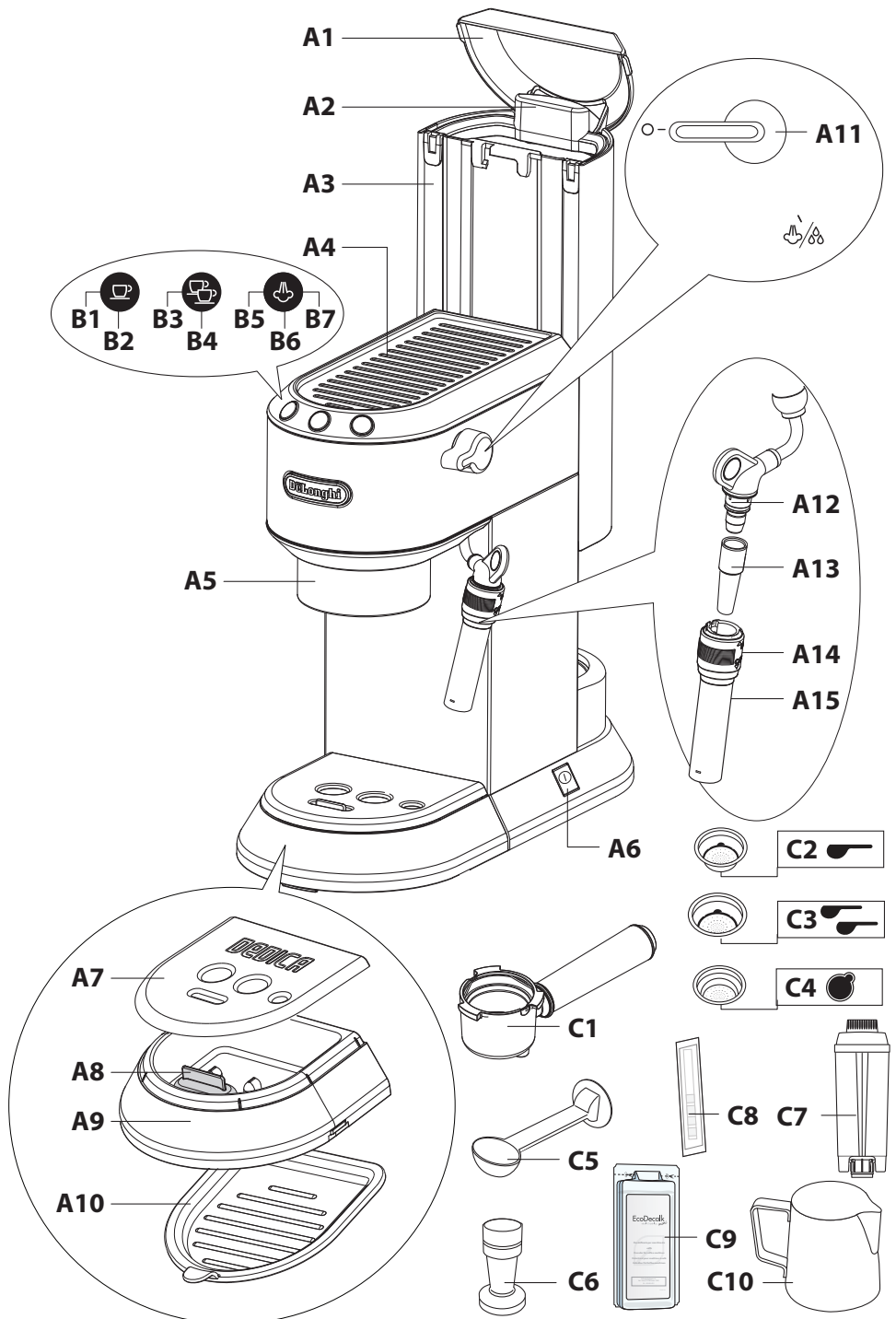
ماكينة إعداد القهوة

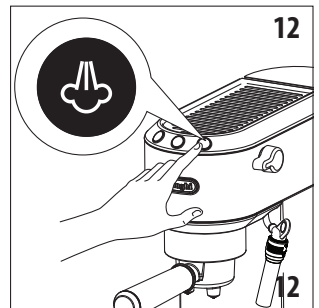
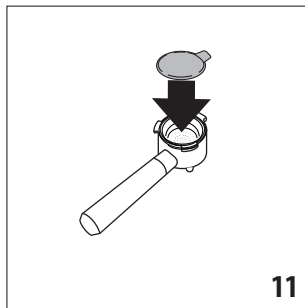
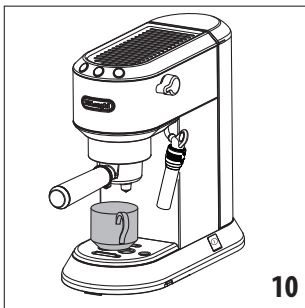
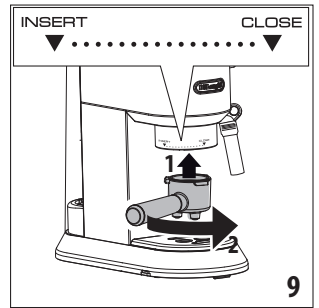
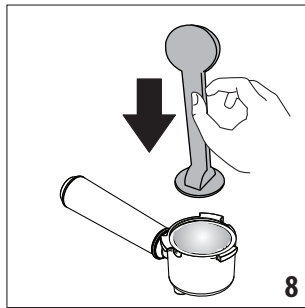
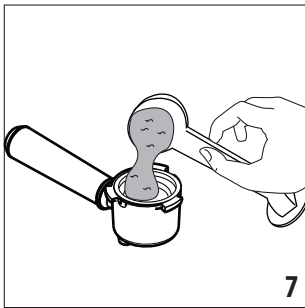
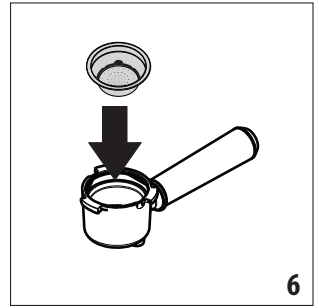
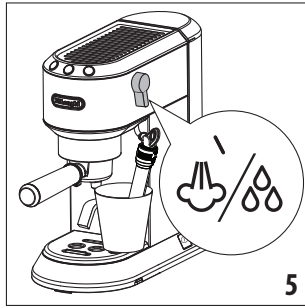
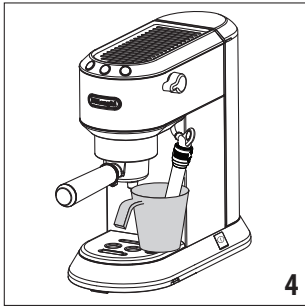
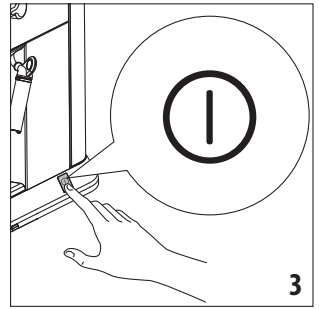
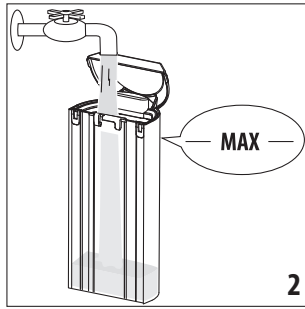
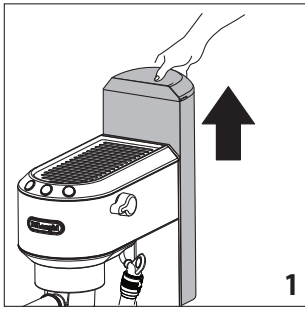


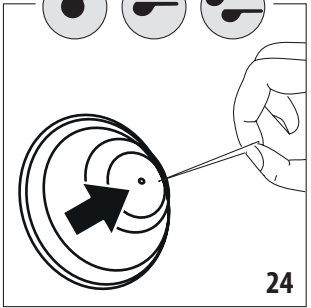
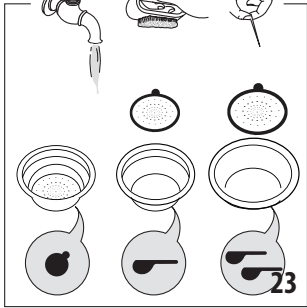
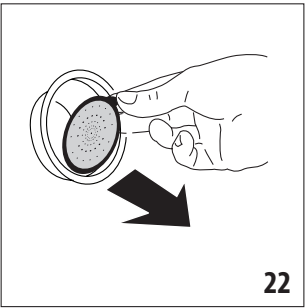
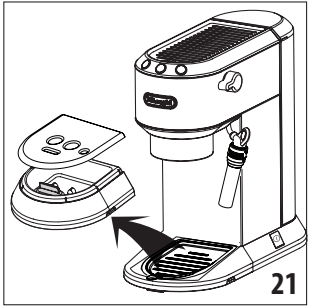
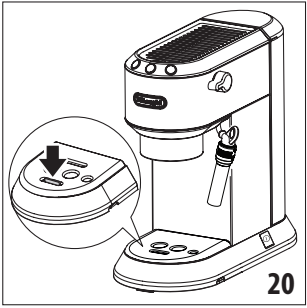
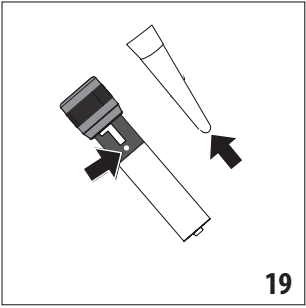
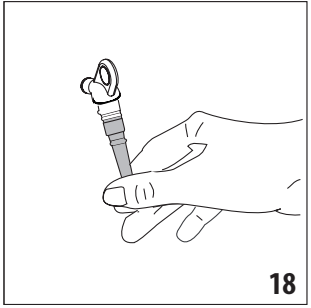
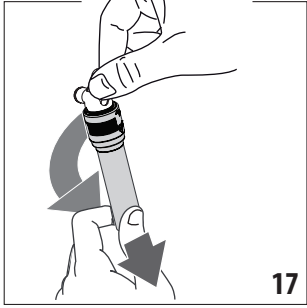
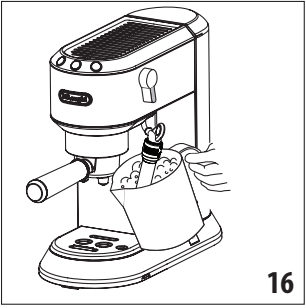
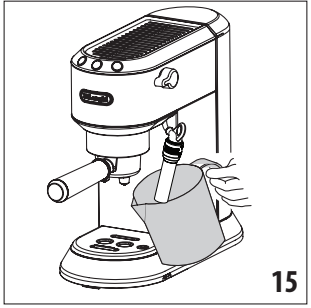
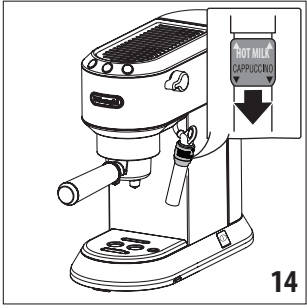
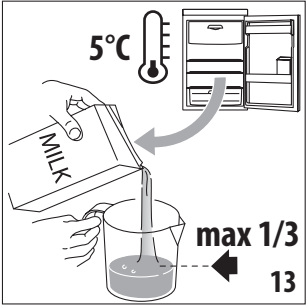
---

**DeLonghi**









قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملفاً تحذيرات الأمان.

## 4.1 الملحقات التشغيلية الخاصة بالتنظيف لا تأتي مع الجهاز

وهي موصى عليها من قبل الشركة المصنّعة

للحصول على مزيد من المعلومات حول ذلك، قمر بزيارة Delonghi.com.

مرشح تيسير الماء

WaterFilter

الرمز الشريطي: 8004399327252

## 1. الوصف

### 1.1 وصف الجهاز - A

- A1. غطاء خزّان الماء
- A2. مقبض استخراج خزان الماء
- A3. خزان الماء
- A4. سخان الفناجين
- A5. موزّع القهوة
- A6. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف "ON/OFF")
- A7. شبكة إسناد الفناجين
- A8. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A9. حوض تجميع القطرات
- A10. صينية للكبوب العالي أو الكبوب (فقط في بعض الموديلات)
- A11. مقبض التزويد بالبخر
- A12. فوهة صب الماء الساخن/البخر
- A13. صنوبر توزيع المياه الساخنة/البخر
- A14. حلقة اختيار معدّ الكافوتشينو
- A15. أبواب الماء الساخن/البخر

### 2.1 وصف لوحة التحكم - B

- B1. زر اختيار 1 فنجان
  - B2. المؤشّر الضوئي "ON" (أبيض) مدمج في الزر
  - B3. زر اختيار 2 فنجان
  - B4. المؤشّر الضوئي "ON" (أبيض) مدمج في الزر
  - B5. زر البخر
  - B6. المؤشّر الضوئي "ON" (أبيض) مدمج في الزر
  - B7. المؤشّر الضوئي "إزالة الترسبات الجيرية" (برتقالي)
- ### 3.1 وصف الملحقات التشغيلية - C
- C1. حامل المرشح
  - C2. مرشح 1 فنجان (الرمز) أسفل المرشح
  - C3. مرشح 2 فنجان (الرمز) أسفل المرشح
  - C4. مرشح لأظرف البن (رمز) تحت المرشح (فقط في بعض الموديلات)
  - C5. مكبال/مكبس القهوة (فقط في بعض الموديلات)
  - C6. الضاغطة (فقط في بعض الموديلات)
  - C7. مرشّح تقيية الماء (لا يأتي مع الجهاز، ولكن يمكنك شراؤه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)
  - C8. اختبار عسر الماء
  - C9. مزيل الترسبات الجيرية (فقط في بعض الموديلات)
  - C10. إبريق الحليب (فقط في بعض الموديلات)

انتبه جيداً: للتعرف على الطراز الخاص بك، راجع لوحة الخصائص الموجودة أسفل الجهاز.

## 2. إعداد الماكينة

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


1. أزل خزان الماء (A3) (الشكل 1) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 2).
2. أعد إدخال الخزان عبر الضغط عليه قليلاً بحيث يتم فتح الصمامات الموجودة على قاع الخزان نفسه.






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

**لاحظ جيداً:** يُنصح بتعديل في أسرع وقت ممكن درجة مستوى المعادن في الماء بتابع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة "9. قائمة إعدادات الضبط".

## 3. استعمال الجهاز لأول مرة

عند أول استعمال للجهاز ينبغي غسل كافة دواخل الجهاز كما يلي:

1. أدخل القابس في المقبس. اضغط على قاطع التيار العمومي (A6) (الشكل 3).
2. ينفذ الجهاز تشغيلاً ذاتياً يُشار إليه من خلال الوميض المتتابع للثلاثة أزرار .
3. مؤشرات التنبيه المضيئة  و  تومض للإشارة إلى أن الجهاز في مرحلة الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة؛ وعندما تتحول هذه المؤشرات إلى الإضاءة الثابتة، فإن الجهاز يكون قد أصبح جاهزاً لشطف دائرة التشغيل.
4. بُنّت حامل الفلتر بالماكينة: قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع كلمة "INSERT" "إدخال" وأدر المقبض نحو اليمين، حتى يتم محاذاته مع موضع "CLOSE" "مغلق" (الشكل 9).

5. ضع حاوية سعتها الاستيعابية 0,5 لترًا على الأقل تحت موزع سكب القهوة (A5) و موزع سكب الماء الساخن /البخر (الشكل 4).
6. اضغط على الزر . كرر هذه العملية 5 مرات.
7. أدر مقبض البخر (A11) في الموضع  (الشكل 5) وقمر بسكب الماء الساخن: الجهاز يتوقف تلقائياً عن السكب والمؤشرات  و  تومض. أعد المقبض في الموضع . يسمح ذلك بإزالة الماء في الأنبوب قبل سكب البخر.

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

**لاحظ جيداً:** من الطبيعي جداً أن تجد قليل من الماء في الوعاء أسفل الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تجفيف هذا الوعاء باستعمال إسفنجة نظيفة.

## 4. قمر بإعداد القهوة

1. أدخل مرشح القهوة المطحونة (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 6).
2. املاً المرشح بالقهوة المطحونة (الشكل 7). تأكد من أن البن مطحون بشكلٍ ناعم، وأنه بن نوعي للقهوة إسبريسو.

3. قمر بتوزيع القهوة المحبوتة بالنساوي واضغط عليها قليلاً بواسطة المكبس (C5) أو (C6) (الشكل 8). تحقق من أن القهوة في المستوى المطلوب بعد عملية الضغط. قد يكون من الضروري إضافة المزيد من البن.
4. أزل أي فائض للقهوة من حافة حامل المرشح وقمر بتعشيق حامل المرشح بالماكينة (الشكل 9).
5. ضع الفنجان أو الفنجانين أسفل فوهات حامل المرشح
6. تأكد من أن المؤشرات الضوئية المتعلقة بأزرار صب القهوة مضبوطة، ثم اضغط على زر الصب (B1) أو (B3).
7. يقوم الجهاز بالصب ويتوقف عنه أوتوماتيكياً.
8. من أجل فصل حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

#### ملحوظة هامة:

- لإجراء التشغيل الصحيح، قبل ملاء المرشح بالبن المطحون، تأكد دائماً من أنه لا يحتوي على أية بقايا من مسحوق البن من النقع السابق.
- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة عن طريق الضغط على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً.
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الحفاظ على الضغط (في غضون 3 ثوانٍ) على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً؛ يتوقف الصب أوتوماتيكياً بعد بضع ثوانٍ.
- لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل المرشح أبداً بينما تقوم الماكينة بعملية الصب بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية الصب.

#### 1.4 أكبس البن:

- يعتبر كبس البن المطحون هاماً للغاية من أجل الحصول على قهوة إسبريسو جيدة.
- إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة ببطء وستكون قوية المذاق.
- و على النقيض من ذلك، إذا قمت بالضغط على البن أقل من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة بشكل سريع جداً و ستكون قهوة خفيفة في تلك الحالة.

#### 2.4 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- قمر بتسخين الفنجانين، قبل تحضير القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن.
- ثبت حامل المرشح في الماكينة (C1) مع المرشح (C2) أو (C3) مدخّل، بدون إضافة البن. استخدم نفس الفنجان الذي استعملته في تحضير البن من قبل، ثم اضغط على زر 1 فنجان و صب مياه ساخنة في الفنجان، حتى يتم تسخينه.
- قمر بزيادة درجة حرارة القهوة في قائمة البرمجة (انظر "9. قائمة إعدادات الضبط").
- أثناء التشغيل، يصبح سخان الفنجانين (A4) ساخناً؛ لذلك أسند عليه الفنجانين المطلوب استخدامها.

#### 5. إعداد الإسبريسو بواسطة الأطراف

1. أدخل مرشح القهوة المعبأة في أقراص (C4) في حامل مرشح القهوة (C1).
2. أدخل قرص القهوة مع العمل على ضبط مركزه حيثما أمكن فوق المرشح (الشكل 11). اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة أطرف البن بغرض وضع هذه الأطراف بشكل صحيح فوق المرشح.
3. قمر بتعشيق حامل المرشح في الماكينة (الشكل 9).
4. ضع الفنجان أسفل فوهات حامل المرشح.
5. تأكد من أن المؤشرات الضوئية المتعلقة بأزرار صب القهوة مضبوطة، ثم اضغط على زر الصب (B1).
6. يقوم الجهاز بالصب ويتوقف عنه أوتوماتيكياً.
7. من أجل فصل حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

#### 1.5 اختر الظرف

استخدم الأطراف التي تلي معيار ESE؛ يُذكر هذا المعيار على العبوات مع العلامة التجارية.

معيار ESE هو نظام مقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأطراف وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة بسيطة ونظيفة.



#### لاحظ جيداً:

- عند استخدام أطرف البن، من الممكن القيام بعملية صب واحدة في كل مرة.
- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف الصب في أية لحظة عن طريق الضغط على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً.
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الحفاظ على الضغط (في غضون 3 ثوانٍ) على زر الصب المضغوط عليه مسبقاً؛ يتوقف الصب أوتوماتيكياً بعد بضع ثوانٍ.
- لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل المرشح أبداً بينما تقوم الماكينة بعملية الصب بل يجب عليك الانتظار لبضع ثوانٍ بعد أن تفرغ الماكينة من عملية الصب.
- انظر القسم "2.4 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة".

#### 6. قمر ببرمجة كمية القهوة في الفنجان

لقد تم ضبط الماكينة في المصنع على القيام بصب كميات قياسية. إذا كنت ترغب في تعديل هذه الكميات، اتبع الطريقة الآتية:

1. ضع فنجاناً أو اثنين تحت فوهات حامل المرشح (C1).
2. اضغط على الزر الذي ترغب في برمجه (B1) أو (B2) واستمر في الضغط عليه.
3. ستبدأ الماكينة في صب القهوة بينما يومض زر صب القهوة الآخر للإشارة إلى أن الماكينة انتقلت إلى وضع البرمجة.
4. بمجرد الوصول إلى الكمية المطلوبة من القهوة في الفنجان، قمر بتحرير الزر؛ ستتوقف في تلك الحالة عملية الصب وسيومض المؤشر للإشارة إلى أنه قد تم تخزين الكمية بطريقة صحيحة.

الكمية القابلة للبرمجة	الكمية الافتراضية المصبوطة في المصنع	
من ≈ 15 إلى ≈ 90 مل	35 مل	
من ≈ 30 إلى ≈ 180 مل	70 مل	

## 7. كيفية تحضير الكابتشينو

1. قمر بإعداد القهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجر لحدما. لاستعمال أكواب طويلة، أزل وعاء تجميع القطرات وضع الكوب في الصينية المناسبة (A10)؛
2. اضغط على الزر  (الشكل رقم 12)؛ سيومض المؤشر؛
3. وفي الوقت نفسه، املاً وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابتشينو ترغب في تحضيره. للحصول على رغوة أكثر كثافةً وتجانساً، فإنه من الضروري استخدام حليب منزوع الدسم أو منزوع الدسم جزئياً على أن يكون في درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (انظر الشكل رقم 13).
4. تأكد من أن حلقة صنوبر توزع الكابتشينو (A14) مثبتة على وظيفة "الكابتشينو" (شكل رقم 14)؛
5. انتظر حتى يضاء المؤشر الخاص بالزر  بشكل ثابت كإشارة إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
6. ضع حاوية فارغة تحت صنوبر توزع الكابتشينو و افتح المقبض لمدة بضع ثوانٍ لتطهير بقايا المياه المتجمعة في الدائرة نفسها. أعد إغلاق المقبض
7. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزع الكابتشينو.
8. قمر بغمر صنوبر توزع الكابتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود (الشكل 15). أدر المقبض و ثبته على وضعية . في تلك الحالة سيخرج البخار من صنوبر توزع الكابتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل 16). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قمر بغمر صنوبر الكابتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.
9. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية) والوصول إلى كثافة الكريمة المطلوبة، قمر بإيقاف توصيل البخار عن طريق إدارة مقبض البخار إلى الموضع .

10. قمر صب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الإسبرسو المعدة سلفاً. الكابتشينو صار الآن جاهزاً؛ قمر بتحلية 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.
- للخروج من وظيفة البخار، اضغط على أي زر. تومض المؤشرات  و  للإشارة إلى ضرورة إغلاق مقبض البخار (الرمز )، في حالة ويمض المؤشرات الضوئية  و  للإشارة إلى أن درجة الحرارة مفرطة الارتفاع لسكب القهوة، انظر الفقرة "7.3" دورة التبريد."
- ينصح بعملية صب البخار لمدة 60 ثانية كحد أقصى.

## 1.7 إعداد الحليب الساخن (hot milk)

لإعداد الحليب الساخن، بدون رغوة، اتبع كما هو مبين في الفقرة السابقة، وتأكد من أن حلقة صنوبر توزع الكابتشينو (A14) موضوعة نحو الأعلى على وظيفة الحليب "HOT MILK"

## 2.7 تنظيف معد الكابتشينو بعد كل استعمال

### تنبيه:

لأسباب صحية ينصح دائما بتنظيف صنوبر توزع الكابتشينو بعد الاستخدام.



اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثواني (النقاط 5-6-2 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار. مع هذه العملية، يعمل موزع الكابتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة. قمر بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل الإيقاف ON/OFF.
2. انتظر لمدة بضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزع الكابتشينو؛ بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزع الكابتشينو، وبايد الأخرى، قمر بفتح صنوبر توزع الكابتشينو نفسه وذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (انظر الشكل رقم 17).
3. قمر بزرع فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبه للأسفل. (انظر الشكل رقم 18).
4. يجب التحقق من أن الثقبين المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 19 غير مسدودين وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديوس.
5. أعد تركيب الفوهة، قمر بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزع الكابتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيتته جيداً.

## 3.7 دورة التبريد

- إذا حدث بعد استخدام وظيفة البخار، أن المؤشرين  و  يومضان في نفس الوقت للإشارة إلى ضرورة تبريد الغلاية للوصول إلى درجة الحرارة المناسبة لصنع الإسبريسو، اتبع ما يلي:
- ضع وعاءً أسفل معد الكابتشينو؛
  - افتح مقبض البخار لسكب البخار والماء الساخن؛ سوف يومض مؤشر التنبيه الضوئي ؛
  - عندما تومض مؤشرات التنبيه الضوئي  و  فإن سخان المياه يكون بارداً؛ أعد غلق مقبض البخار (بعد أن يبرد سخان المياه، تتوقف عملية السكب). الماكينة جاهزة للاستخدام الآن.

## 8. تحضير الماء الساخن

1. ضع وعاءً تحت منفذ سكب الماء الساخن / البخار.
  2. انتظر حتى تضيء المؤشرات الضوئية  و  الخاصة بصب القهوة.
  3. أدر مقبض البخار (A11) إلى الموضع . سيخرج الماء الساخن من منفذ سكب الماء الساخن / البخار.
  4. لإيقاف خروج الماء الساخن، قمر بلف المقبض في الوضعية .
- ينصح بعملية صب لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.



- يومض المؤشر الضوئي المتعلق بالإعداد المعدل بسرعة لتأكيد التعديل.
- بعد 15 ثانية من عدم الاستخدام، تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات وتكون جاهزة للاستخدام.

## 10. قيم المصنع (إعادة الضبط)

من خلال هذا الإجراء، تتم إعادة ضبط الماكينة إلى قيم المصنع. اتبع الخطوات التالية:

1. ضع موزع سكب الماء الساخن/البخار على حوض تجميع القطرات (A9)؛
2. اذهب إلى قائمة الإعدادات،
3. أدر مقبض البخار (A11) إلى الموضع  $\frac{85}{\text{مقبض}}$ ؛
4. اضغط على زر . تومض المؤشرات الضوئية الثلاثة من أجل تأكيد استعادة الإعدادات الأصلية.
5. تومض المؤشرات الضوئية  و  من أجل الإشارة إلى أنه يجب إعادة غلق مقبض البخار (الرمز ). بمجرد غلق مقبض البخار يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.

## 11. نظافة الماكينة

يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:

- حوض تجميع القطرات (A9)
- مرشحات البن (C3)، (C2) و (C4)؛
- صنبور صب القهوة (A5)؛
- خزان الماء (A3)؛
- موزع سكب الماء الساخن/البخار كما هو موضح في الفصل "2.7" تنظيف مجد الكابوتشينو بعد كل استعمال؛

## تنبيه!

- لا يجوز غسل أي مكون أو ملحق من الماكينة في غسالة الأطباق.
- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبيات أو منظفات مُسببة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تتسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.
- بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن أسبوع ننصح، قبل استخدام الماكينة، بالقيام بعملية شطف على النحو الموضح في الفصل "3". استعمال الجهاز لأول مرة.

## خطر!

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

1. ادخل في القائمة:		
		استمر في الضغط على زر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى تومض الثلاثة أزرار بالتتابع:
2. حدد الإعداد المراد ضبطه		
إعدادات الضبط المقابلة	اضغط من أجل اختيار الإعداد	اضغط من أجل تغيير الإعداد
درجة حرارة النقع		اضغط على  لاختيار درجة الحرارة المنخفضة
		اضغط على  لاختيار درجة الحرارة المتوسطة
عس الماء		اضغط على  من أجل اختيار العسر المنخفض
		اضغط على  لاختيار عس الماء المتوسط
الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل		اضغط على  لاختيار 9 دقائق (* 5 دقائق)
		اضغط على  لاختيار 30 دقيقة (* 90 دقيقة)
		اضغط على  لاختيار 3 ساعات
3. الخروج من القائمة		
بعد 15 ثانية من عدم الاستخدام، تخرج الماكينة أوتوماتيكياً من قائمة الإعدادات.		

## 1.11 تنظيف إناء تجميع القطرات

انتبه!

حوض تجميع القطرات مٌؤوَد بمؤسّرٍ عائم (أحمر اللون) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤسّر في البروز من صينية إسناد الفناجين (الشكل 20)، فإنه من الضروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا فقد يفرض الماء من العانة وتُلف الماكينة أو سطح الإسناد أو المنطقة المحيطة.

1. أزل الحوض (A9) (الشكل 21).
2. أزل شبكة إسناد الفناجين (A7)، تخلص من الماء ونظف الحوض بقطعة قماش: ثم أعد تجميع صينية تجميع القطرات. أخرج الشبكة الخاصة بالكوب العالي أو الأكواب (A10)، نظفها بالماء وجففها واعد وضعها;
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

## 2.11 تنظيف مرشحات البن

تم تصنيع مرشحات القهوة للحصول على أفضل كريمة قهوة ممكنة. من أجل الحفاظ على فاعلية المرشحات، يجب أن تكون نظيفة دائماً وخالية من أيّة بقايا بن.

- بعد كل استخدام، اشطف المرشح بماء جارٍ وفير (الشكل 23)، ثم اضغط على المرشح المُثقّب للتأكد من إدخاله بشكلٍ صحيح في مقفه.
  - تأكد من خلو الثقب الموجود في الجزء الخلفي من المرشح (انظر الشكل 24) من أيّة بقايا.
- إذا كان المرشح لا يزال متسّخاً، نظّف مرشحات القهوة على النحو التالي، أو قم بذلك مرة واحدة في الشهر على الأقل:

1. أخرج المرشح المُثقّب عن طريق سحب اللسان (الشكل 22).
2. اشطف المرشحات بالماء الجاري (الشكل 23).
3. تأكد من أن الثقوب غير مسدودة. إن لزم الأمر، نظفها بواسطة إبرة (الشكل 24).
4. جفف بقطعة قماش.
5. أعد إدخال المرشح المثقوب في مكانه واضغط حتى نهاية مساره.

## مرشّح أطرف البن

اشطفه بالماء الجاري. تأكد من أن الثقوب غير مسدودة. إن لزم الأمر، نظفها بواسطة إبرة (الشكلان 23-24).

## 3.11 نظف صنبور صب القهوة

كل 200 فنجان قهوة، نُنّد عملية شطف عن طريق صب حوالي 0.5 لتر من الماء من صنبور الصب (اضغط على زر صب القهوة بدون استخدام البن المطحون).


## 4.11 أنواع أخرى من التنظيف

1. من أجل تنظيف الماكينة لا تستخدم مذيبيات أو منظفات خشنة.
2. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
3. نظف كوب حامل المرشح بانتظام.

## 5.11 تنظيف خزان الماء

1. نظّف خزان المياه دورياً (مرة واحدة في الشهر تقريباً) وعند كل استبدال لمرشح تيسير الماء (إن وُجد) بواسطة قطعة قماش رطبة وقليل من منظف رقيق;
2. أزل المرشح (إن وُجد) واشطفه بالماء الجاري;
3. أعد إدخال المرشح (إن وُجد)، املاً الخزان بالماء الطازج وأعد إدخال الخزان;
4. فقط في الموديلات المزودة بمرشح تيسير الماء) قم بصب 100 مل من الماء.

## 12. التخلص من الترسبات الجيرية

عندما يومض المؤسّر البرتقالي المتعلق بالزر  قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الجيرية.



انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الجيرية (C9)، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبه هذا المزيل نفسه.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الجيرية الخاص بشركة De'Longhi-ghi. 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، جففه على الفور.



من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية	
مزيل الترسبات الجيرية	مزيل الترسبات الجيرية De'Longhi
الوعاء	سعة 1 لتر
الزمن	25~ دقيقة

1. تحقق من أن حامل المرشح غير مثبت وقرم بوضع وعاء تحت تنفيذ سكب الماء الساخن وتحت دُش سخان المياه.
2. قم بصب محلول إزالة الترسبات الجيرية في الخزان، بعد تخفيف مزيل الترسبات الجيرية الوارد بالماء (املاً الخزان حتى مستوى الحد الأقصى (MAX) (الشكل 25)

8. الماكينة جاهزة للشطف بماء طازج ونظيف. أخرج خزان الماء وأفرغه واشطفه بالماء الجاري واملأه حتى مستوى الحد الأقصى MAX بماء جديد (الشكل 26) وأعد إدخاله في الماكينة.

9. تأكد من أن مقبض البخار في الموضع ، ثم اضغط على الزر  لبدء تشغيل الشطف. أثناء إزالة الترسبات الجيرية، ومن أجل تنظيف دائرة القهوة أيضاً، **أغلق من حين لآخر مقبض البخار** من أجل صب كميات صغيرة من الماء من صنوبر القهوة.

10. قم بإجراء عملية شطف ثانية من النقطة 7 إلى 9 مع إدخال المرشح أيضاً (إن تم إدخاله في السابق).

11. عندما يفرغ خزان الماء، ينطفئ المؤشر الضوئي البرتقالي وتكتمل إزالة الترسبات الجيرية. يومض المؤشران الضوئيان  و .

12. أغلق مقبض البخار عبر لفه في الوضعية .


13. املأ الخزان بماء طازج.

الآن، الماكينة جاهزة للاستخدام.

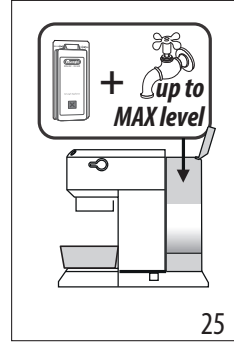
**انتبه جيداً:**

• إذا لم تنتهي دورة إزالة الترسبات الجيرية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) ننصح بتكرار الدورة.

**فقط للموديلات EC685 EX4, EC685 EX4, EC785 EX4:**


إذا تم تنشيط وظيفة إزالة الترسبات الجيرية عن طريق الخطأ، فيمكنك إيقافها عن طريق الضغط باستمرار على الزر  لمدة 10 ثوانٍ على الأقل.

في حالة عدم اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية بسبب انقطاع التيار الكهربائي، عند استعادة الطاقة، سيظل الجهاز في وضع إزالة الترسبات الجيرية؛ لذلك انتظر حتى نهاية دورة إزالة الترسبات الجيرية، وسيكون الجهاز "جاهزاً للاستخدام".



3. استمر في الضغط على الزر  لمدة 10 ثوانٍ، حتى تومض 3 مؤشرات ضوئية بالتتابع.

4. أدر مقبض البخار على .

5. اضغط على الزر  لبدء تشغيل إزالة الترسبات الجيرية.

6. يبدأ برنامج إزالة الترسبات الجيرية في العمل ويخرج سائل إزالة الترسبات الجيرية من فوهة سكب الماء الساخن/البخار. يقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية تلقائياً بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الجيرية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.

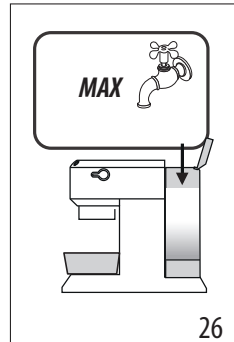
**لاحظ جيداً:**

أثناء إزالة الترسبات الجيرية، ومن أجل تنظيف دائرة القهوة أيضاً، **أغلق من حين لآخر مقبض البخار** من أجل صب كميات صغيرة من مزيج الترسبات الجيرية من صنوبر القهوة.

يتوقف الصب ويستمر المؤشر الضوئي  البرتقالي للإشارة إلى أن دورة إزالة الترسبات الجيرية لا تزال جارية.

من الضروري الآن القيام بالشطف.

7. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات الجيرية وضعه تحت صنابير الصب.



### 13. معنى المؤشرات المضيئة

المعنى	العملية	المؤشرات المضيئة
	تشغيل مفتاح ON/OFF	سيقوم الجهاز بعمل تشخيص ذاتي من خلال وميض المؤشرات الضوئية
	تم تشغيل الجهاز	المؤشرات الضوئية في حالة وميض؛ يتم الآن تسخين الجهاز من أجل إعداد القهوة المؤشرات الضوئية بضوء ثابت: الجهاز جاهز لتحضير القهوة
	مقبض البخار مفتوح	المؤشرات الضوئية وامضة؛ أعد غلق مقبض البخار
	يتطلب الأمر إجراء دورة تبريد	اعمل على النحو الموصوف في الفقرة "3.7 دورة التبريد".
	خزان الماء فارغ أو الماكينة لا تصب القهوة	تومض المؤشرات الضوئية بسرعة. يرجى الرجوع إلى الفصل "3. استعمال الجهاز لأول مرة"
	وظيفة البخار مطلوبة	المؤشر الضوئي يومض؛ يتم الآن تسخين الجهاز من أجل صب البخار المؤشر الضوئي مضيء بشكل ثابت: الجهاز جاهز لصب البخار
	ينبغي إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة	إزالة الترسبات الجيرية: ستكتمل هذه العملية بمجرد أن ينطفئ المؤشر الضوئي  .

لون برتقالي  
وامض

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان	املاً خزان الماء
	ثقب خروج القهوة في حامل المرشح مسدودة	نظّف فتحات فوّهات سكب حامل المرشح
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
القهوة الإسبرسو تتقاطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقب	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	أجر عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضّح في الفقرة "12. التخلص من الترسبات الجيرية"
	قد يكون حامل المرشح مُركباً بشكل خاطئ أو أنه متسخ	قم بتركيب حامل المرشح بشكل صحيح و تديره بقوة حتى يصل إلى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	ثقب فوهات حامل المرشح مسدودة	نظّف فتحات فوّهات سكب حامل المرشح
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	تم صب بن أكثر من اللازم في المرشح	استخدم المكيال المرفق و تأكد من استعمال المرشح الصحيح لنوع التحضير
	البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	قم بزيادة ضغط البن المطحون
	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	قم بزيادة كمية البن المطحون
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدقق بشكل سريع من الصنبور)	طحن البن كبير الحجم	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية البن المطحون
	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
	كمية القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قم بخفض كمية القهوة المطحونة
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تندفق بشكل بطئ من الصنبور)	دُش غلاية الإسبريسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "3.11 نظف صنبور صب القهوة"
	المرشح مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	طحن البن صغير الحجم جداً	استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الإسبرسو
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الإسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم
بعد صب القهوة، يبقى المرشح ملتصقاً في دش الغلاية	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضّح في فقرة "12. التخلص من الترسبات الجيرية"
	أعد تركيب حامل المرشح، قم بصب القهوة، ثم أزل حامل المرشح	



المشكلة	السبب	الحل
لا تقوم الماكينة بصب أي مشروب ونومض جميع المؤشرات الضوئية لبضع ثوان	عدم وجود مياه في الخزان	املاً الخزان بالماء
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	دُش غلاية الإسبريسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "3.11 نظف صنوبر صب القهوة"
	المرشح مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "2.11 تنظيف مرشحات البن"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	نفذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو المبين بالفقرة "12. التخلص من الترسبات الجيرية"
الماكينة لا تعمل و كافة اللمبات الضوئية نومض		فك الجهاز في الحال و توجه به إلى أقرب مركز خدمة معتمد.
لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحلقة مثبتة على وضعية الحليب الساخن ("HOT MILK" (LATTE CALDO)	قم بتدوير الحلقة على وضعية "الكابتشينو"
	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة التلّاجه
	معد الكابتوتشينو غير نظيف	قم بإجراء عمليّة تنظيف أداة تحضير الكابتوتشينو كما هو موصّح في الفقرة "2.7 تنظيف معد الكابتوتشينو بعد كل استعمال"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بإجراء عمليّة إزالة الترسبات الجيرية كما هو موصّح في الفقرة "12. التخلص من الترسبات الجيرية"

**Register Now**

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



57132C8997\_00\_0424\_web