

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائمًا ملف تحذيرات الأمان.

لا يجب أن يستخدم الأطفال هذا الجهاز. أبعاد الجهاز وكابل الطاقة الخاص به بعيدا عن متناول الأطفال.

## 1. الوصف

### 1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء وعاء الحبوب
- A2. وعاء الحبوب
- A3. حامل فناجين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. موزع الماء الساخن
- A6. أنبوب توزيع البخار
- A7. حلقة اختبار مُعدَّ الكابوتشينو
- A8. مُعدَّ الكابوتشينو
- A9. فوهة مُعد الكابوتشينو
- A10. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A11. شبكة حمل الأكواب أو المص
- A12. شبكة الحوض
- A13. حوض تجميع القطرات
- A14. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A15. غطاء خزّان الماء
- A16. مقبض استخراج خزان الماء
- A17. خزّان الماء
- A18. موضع مرشح تنقية الماء
- A19. موضع موصل كابل التيار الكهربائي
- A20. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف)
- A21. دُشّ الغلّاية
- A22. مخرج مطحنة البن (Tamping station)
- A23. ذراع الضغط

### 1.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B3. زر "X2": من أجل استخدام مرشح البن سهل التنظيف 2
- B4. زر الشطف
- B5. زر "OK": لإخراج المشروب/للتأكيد
- B6. زر إخراج الماء الساخن
- B7. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B8. مقبض اختيار الوظائف:  
إسبرسو  
قهوة أمريكية/طويلة/سوداء (وفقًا للنماذج)  
القهوة  
إزالة الترسبات الكلسية
- B9. مؤشر إزالة الترسبات الكلسية
- B10. مؤشر استعداد البخار
- B11. مؤشر تجاوز درجة الحرارة

- B12. مؤشر توفير الطاقة
- B13. مؤشر الإنذار العام
- B14. مؤشر فراغ/عدم وجود حاوية الحبوب
- B15. مؤشر نقص الماء
- B16. مؤشر الضغط
- B17. مقياس الضغط


## 1.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح البن سهل التنظيف 1
- C3. مرشح البن سهل التنظيف 2
- C4. شريط الاختبار لقسوة المياه "Total Hardness Test"
- C5. مزبل الترسبات الكلسية
- C6. مرشّح تنقية الماء (\*إن وجد)
- C7. كابل توصيل التيار الكهربائي
- C8. منظف الأنابيب
- C9. إبريق الحليب


## 2. إعداد الماكينة




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

1. ضع حاوية حبوب (A2) في طاحونة البن (الشكل 1): يتم إدخال الحاوية بشكل صحيح عند محاذاة السهم مع رمز  وتسمع "نقرة"؛
2. أدخل صينية تجميع القطرات (A13) كاملة مع شبكة حمل الفناجين (A11) وشبكة الحوض (A12)(الشكل 2)؛
3. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).
4. ثم أعد إدخال الخزان.

**تنبيه:** لا تتشغل مطلقًا الجهاز بدون صب الماء أولًا في الخزّان أو بدون وجود خزان. **انتبه جيدًا:** اعمل بأسرع وقت ممكن على تخصيص قير عسر الماء بإتباع الإجراء الموصوف في الفصل 12.2 "عسر المياه".

## 3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل موصل كابل التغذية (C7) في الموضع المخصص له (A19) خلف الجهاز (الشكل 5)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A20)، الموجود خلف الجهاز في الوضع  (الشكل 6)؛

2. يضيء المؤشر  المتوافق مع الزر (B6) ويومض المؤشر  (B15) ليشير أنه يلزم الشروع في إخراج الماء لملء الدائرة (الشكل 7)؛
  3. ضع تحت موزع الماء الساخن (A5) ومعد الكابوتشينو (A8) حاوية لا تقل سعته عن 100 مل (انظر الشكل رقم 8)؛
  4. اضغط الزر (B6) بمحاذاة مؤشر  (الشكل 9): يبدأ صرف القهوة ويتوقف تلقائيًا. قمر بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:

5. قمر بتثبيت كوب حامل المرشح مزودًا بمرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على الثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
6. ضع حاوية تحت حامل المرشح وتحت معد الكابوتشينو (A8) (الشكل 11)؛

7. اضغط على الزر (B4) المتوافق مع المؤشر (☺) : يبدأ الإخراج (الشكل 12):

8. بعد انتهاء الإخراج، قم بتدوير مقبض البخار (A4) (الشكل 13) وأخرج البخار لمدة 10 ثوان بحيث يتم شطف دائرة البخار؛

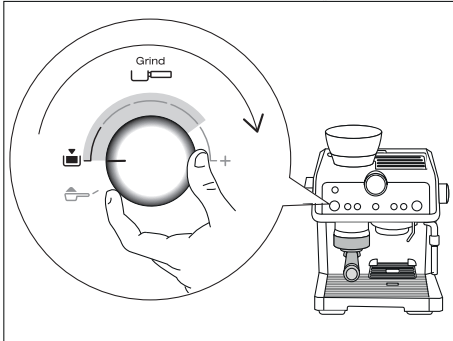
9. كرر النقاط 7 و8 حتى إخراج 1 لتر ماء على الأقل (حوالي نصف خزان)؛  
10. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) واشطفه وأعد ملته بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).

5. قم بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.  
تنبيه: لضبط الجرعة الصحيحة المطحونة في الكوب تلقائيًا، انظر الفقرة "4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح".  
في حالة إزالة كوب حامل المرشح من مخرج مطحنة البن دون إجراء عملية الضغط، سيومض (B16) المؤشر. للضغط، أدر مقبض الباب (B2) في وضع (A23) لتعطيل الطاحونة، أعد وضع حامل المرشح ولف الذراع.

4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح  
تنبيه: عند أول استخدام لمطحنة البن، اترك المقبض في الوضع. (حدد أدن). من الطبيعي الطحن عدة مرات قبل أن تعتد على الضوابط الصحيحة لجرعة البن الصحيحة.



بعد الطحن الأول، أدر المفتاح تدريجياً (B2) بدءاً من الموضع "دقيقة" (انظر الشكل أدناه)، حتى يتم الوصول إلى الجرعة الصحيحة، اعتماداً على نوع القهوة؛ سيتم تحديد الموقع المثالي داخل القطاع المظلل باللون الرمادي في الشكل التالي.



بتعديل المقبض هذا، من الممكن تكيف الطحن مع كل نوع بن، ومع التهاك المضطرب للمطحنة بمرور الوقت.

## 5. صرف القهوة

### 5.1 اختيار المشروب

1. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) حتى اختيار الوظيفة المرادة (انظر الفقرة "5.4 مشروبات القهوة").

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.  
تنبيه: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضاً في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

عند الاستخدام لأول مرة من الضروري عمل من 4 إلى 5 فناجين من القهوة قبل أن يبدأ الجهاز في إعطاء نتائج مرضية؛ يجب إيلاء اهتمام خاص لجرعة البن المطحون في المرشح (C2) أو (C3) (انظر التعليمات الواردة في الفقرة "4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح").  
تابع كما هو موضح في الفصل "4. قم بتحضير الجرعة الصحيحة".

## 4. قم بتحضير الجرعة الصحيحة

### 4.1 قم بإعداد مطحنة البن

1. تأكد من إدخال حاوية الجيوب بشكل صحيح ومحاذاتها للوضع "3" (الشكل 14) (ضبط المصنع)؛
2. اسحب غطاء وعاء الجيوب (A1)؛
3. صب الكمية المطلوبة من حبوب البن في الوعاء (الشكل 15)؛
4. أغلق غطاء الوعاء بالضغط عليه جيداً.
5. عند الاستخدام الأول، تأكد من أن المقبض (B2) في وضع (إعداد المصنع).

تنبيه: لا تقم بإزالة وعاء الجيوب إذا كانت الجيوب بداخله.

### 4.2 مرشحات القهوة

- الماكينة مزودة بمرشحي قهوة.
- المرشح (C2) يحمل طباعة على قاعدته للرمز (يوضح أنه مناسب لإعداد جرعة واحدة).
- المرشح (C3) يحمل طباعة على قاعدته للرمز (يوضح أنه مناسب لإعداد جرعتين).

داخل كل من المرشحين مستوى مثالي للبن المضغوط (الشكل 16) للجرعة الصحيحة من البن، إذا كانت الكمية أقل أو أكثر من المستوى الموضح، قد لا تصبح النتيجة مرضية. ومن ثم اشرع، في عمليات الطحن اللاحقة، في ضبط الطحن بالمقبض (B2) (انظر الفقرة "4.4 ضبط كمية البن المطحون في المرشح").

### 4.3 اطحن البن مباشرة من المرشح

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 17)؛
  2. اضغط على الزر "X2" إذا كنت تستخدم مرشح البن 2؛
  3. ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT؛ ثم قم بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 18). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائياً؛
- تنبيه: أثناء طحن الجهاز للبن، يمكن بالتزامن إجراء عملية شطف، أو إنتاج ماء ساخن أو بخار.

4. بعد انتهاء الطحن، يومض المؤشر الضوئي (B16)؛ اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره؛ تشير الكتابة على الذراع إلى القوة

2. في حالة استخدام مرشح الفنجانين (C3)، اضغط على الزر "2X".

## 5.2 إخراج القهوة

1. قمر بثبيت كوب حامل المرشح (C1) بالماكينة؛ من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قمر بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز أدخل "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع غلق "CLOSE"؛
2. ضع الفنجان أو الفنجانين أسفل فوهات حامل المرشح؛
3. في حالة استخدام فنجانين صغيرة، اخفض شبكة حمل الفنجانين (A10) من أجل تقريب الفنجان من فوهات حامل المرشح ومن ثمر الحصول على كريمة قهوة أفضل (الشكل 20)؛

4. اختر المشروب المراد بواسطة المقبض المخصص (B8).

5. اضغط على زر "OK"؛ يبدأ الجهاز في صرف القهوة ويتوقف تلقائياً.

**انتبه جيداً:** أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية الإخراج في أية لحظة عبر الضغط على الزر "OK". لفك حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

## خطر التعرض للحرق

من أجل تجنب الرذاذ، لا تقك أبداً حامل المرشح والماكينة في حالة إمداد وانتظر بضع ثوانٍ بعد الإخراج. في حالة عدم الإخراج، انتظر حوالي 1 دقيقة قبل فك حامل المرشح؛ في الواقع قد يكون هناك تنفيس بخار ناتج عن الضغط المتبقي داخل الماكينة.

## 5.3 مقياس الضغط

يسمح مقياس الضغط بالتحقق إذا كان الضغط صحيحاً أثناء عملية إخراج القهوة (الشكل 21).

أثناء إخراج قهوة الإسبرسو، سيكون المؤشر في البداية عند قطاع (مرحلة ما قبل النقع) ثم يدور إلى قطاع "المنطقة الأمثل" أثناء الإخراج.

لمزيد من المعلومات، انظر الفصل 16. كيفية تحضير قهوة ممتازة.

**تنبيه:** يعمل مقياس الضغط فقط أثناء إعداد مشروبات القهوة؛ إذا كنت تعد ماء ساخن "D" أو "H" أو إذا كنت تستخدم وظيفة البخار، لا يتحرك مؤشر مقياس الضغط.

## 5.4 مشروبات القهوة

### • إسبرسو ESPRESSO

مشروب إيطالي الأصل، وهو عبارة عن قهوة قصيرة ذات نكهة مكثفة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Espresso		1 فنجان مل 35	C2	
		2 فنجان مل 70	C3	

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة 4.4) اضغط كمية البن المطحون في المرشح).

### • القهوة

مشروب أوروبي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة ذات نكهة خفيفة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Coffee	X	1 فنجان مل 70	C2	
		2 فنجان مل 140	C3	

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة 4.4) اضغط كمية البن المطحون في المرشح).

### • أمريكي

مشروب أمريكي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة. يتضمن إخراج الإسبرسو ثمر الماء الساخن مباشرة في الفنجان. يمكن إعداد فنجان واحد في المرة.

القهوة	قبل النقع	الكمية	مرشح	x2
Americano	✓	1 فنجان مل 120	C2	X
		مستحسن:		
		1 فنجان مل 240	C3	

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة 4.4) اضغط كمية البن المطحون في المرشح).

## 6. قمر بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (B7)

1. قمر بإعداد الماكينة لإخراج فنجان أو فنجانين من مشروب القهوة المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون.

2. اختر القهوة المراد تحضيرها بلف المقبض (B8).

3. اضغط على الزر (my)؛ سيتم تشغيل مؤشر الإضاءة الخاص بالزر (B5) "OK" ويثبت وسيبوض مؤشر الإضاءة الخاص بالزر (my).

4. اضغط على الزر "OK" لبدء الإخراج؛ ستومض مؤشرات الإضاءة الخاصة بالأزرار "OK" و (my).

5. عند الوصول إلى الطول المراد للمشروب، اضغط على الزر "OK".

6. اضغط على الزر (my) من أجل حفظ الإعداد الجديد؛ يعود الجهاز جاهزاً للاستخدام ويظل الزر (my) مشغلاً.

في حالة عدم الرغبة في حفظ الإعداد الجديد، اضغط على أي زر آخر.

ضبط القهوة الأمريكية؛ اتبع الإجراء الموصوف أعلاه سواء لطول القهوة أو لكمية الماء الساخن الخارج.

### انتبه جيداً:

يمكن ضبط مشروبات القهوة؛ لا يمكن ضبط البخار والماء الساخن.

يتعلق الضبط بطول المشروبات وليس بكمية القهوة المطحونة.

يمكن ضبط المشروبات على حدة "x2".

6. بمجرد بلوغ درجة الحرارة (القيمة المثلى عند 560 درجة مئوية) وكثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير المقبض في الوضع أ.و.
7. للمشروبات التي تحتاج إلى القهوة، قم بتحضيرها (انظر الفقرة 4. قم بتحضير الجرعة الصحيحة"): اختر فنانجين ذات حجم مناسب وضعها على شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10). لاستخدام أكواب طويلة، أعلق شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10) وضع الكوب على شبكة حمل الأكواب أو المص (A11).
8. صب الحليب المستحلب في الفنانجين: قم بإضافة السكر، حسب الرغبة، وإذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.
- انتبه جيدًا: تحضير الكابتوتشينو: قم باستخدام حوالي 100 جرام من الحليب لكل فنانجين.

## 10. تنظيف صنبور توزيع الكابتوتشينو بعد استعمال

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنبور توزيع الكابتوتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

- اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضعة ثوانٍ (النقاط 2، 5، و6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار في الوضع (A). بواسطة هذه العملية يقوم معد الكابتوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله.
  - لإطفاء الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1).
  - انظر لمدة بضعة دقائق حتى يبرد معد الكابتوتشينو: بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزيع الكابتوتشينو، وباليد الأخرى، قم بفتح معد الكابتوتشينو نفسه وذلك بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (الشكل 27).
  - قم بزرع فوهة البخار المطاطية من أنبوب الإخراج بسحبها لأسفل. (الشكل 28).
  - يجب التحقق من أن الثقبين المشار إليهما بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 29 غير مسدودين. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بدبوس؛
  - أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنبور توزيع الكابتوتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيته جيداً.
- من أجل تنظيف أكثر دقة، استخدم منظف دي لونجي De'Longhi.

## 11. تنشيط مرشح تنقية الماء

بعض الموديلات تكون مزودة بمرشح لتنقية الماء (C6): إن لم يكن الموديل الخاص بكم مزود به، يمكنك شراءه من مراكز الدعم الفني المعتمدة من دي لونجي (De'Longhi) لاستخدام هذا المرشح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

- أزل المرشح من العبوة؛
- لف قرص التاريخ (شكل 30) حتى يتم إظهار أقرب شهري استخدام؛ انتبه جيداً: مدة صلاحية استخدام المرشح هي شهران إذا ما تم استعماله بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشح، فإن مدة صلاحية تعادل 3 أسابيع كحد أقصى.
- من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صنبور في فتحة المرشح (الشكل 31) حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة دقيقة واحدة؛
- قم بإزالة الخزان (A17) (أعد ملئه بالماء، إن لزم الأمر)؛

## 6.1 إعادة ضبط المشروبات (my)

لإعادة ضبط كميات المصنع للمشروبات، استمر في الضغط حتى إطفاء الزر (my) (B7). يعود المشروب المختار إلى الكمية المعدة من المصنع.

## 7. استخدم البن المطحون

- أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 17)؛
- صب جرعة البن المطحون في المرشح؛
- أدر المقبض (B2) على وضع (A) لتعطيل المطحنة؛
- ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT: ثم قم بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 10).
- اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره: تشير الطباعة على الذراع إلى القوة الممارسة في الضغط (A) (الشكل 19).
- قم بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.

## 8. إخراج الماء الساخن

- اختر الفنانجين وضعه على شبكة حمل الفنانجين المناسبة (A10) أو (A11).
- اضغط على الزر (B6)؛ سيخرج الجهاز ماء ساخن من الموزع المخصص (A5) وسيتوقف تلقائياً.
- لإيقاف الإخراج اضغط مرة أخرى على الزر (B6).

## 9. كيفية العمل من أجل تحضير مشروبات الحليب

- صب في إبريق الحليب (C9) كمية الحليب التي تريد تسخينها/ أو رغوتها، مع الأخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب سيزيد بنسبة 2 أو 3 مرات. للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، يستحسن استخدام حليب بقرى متزوع الدسم أو قليل الدسم وبدرجة حرارة التلآجة (تقريباً 5° درجات مئوية).
- اختر وضع الحلقة (A7) (الشكل 22) بناء على المشروب المراد إعداده (انظر الجدول التالي):

الوضع المستحسن	مشروب الحليب للتجهيز
FLAT	حليب ساخن (دون رغوة)/ قهوة بحليب/ حليب ماكياتو/ فلات وايت
FOAM	كابتوتشينو/ إسبرسو ماكياتو، حليب ساخن (مُرغَّب)

- ضع الإبريق (C9) المحتوي على الحليب تحت معد الكابتوتشينو (A8) (الشكل 23).
- قم بغمر معد الكابتوتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود أبداً (الشكل رقم 24).
- أدر المقبض على وضعية (A) (الشكل 25). سيخرج البخار الذي يسخن الحليب من صنبور توزيع الكابتوتشينو: إذا كانت الحلقة في الوضع FOAM، سيعمل البخار على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل رقم 26). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قم بغمر صنبور الكابتوتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.



مستوى	الزر	نتيجة اختبار عسر الماء
6		
1	x 2	
2		
3	OK	

5. أدخل المرشّح في خزان الماء مع غمسه بالكامل لعشر ثوان تقريبًا مع تمبيله والضغط عليه قليلًا حتى تسمح لفقاعات الهواء الخروج (شكل 32):
6. أدخل المرشح في المكان المخصص لذلك (A18) واضغط عليه حتى التثبيت، ثم أغلق الخزان وأدخله في الماكينة؛ الآن أصبح المرشح جاهزًا للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

## 12. إعدادات ضبط القائمة

انتبه جيدًا! بعد الدخول في القائمة، يمكن ضبط جميع وظائف القائمة كما هو موضح في الفقرات التالية.

### 12.1 درجة حرارة القهوة

عند الرغبة في تعديل درجة حرارة الماء الذي يتم فيه صب القهوة، اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الأزرار في وقت واحد X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل للوصول إلى القائمة؛ تتبادل الإنارة المؤشرات الضوئية (B15) و (B16).
- لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع الإسبرسو؛ سيظل المؤشر (B11) مشغل ثابت؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

درجة الحرارة	الزر
عادية	x 2
مرتفعة	

- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

### 12.2 عسر المياه

المؤشر الضوئي (B9) لإزالة الترسبات يضيء بعد فترة محددة من التشغيل الذي يعتمد على عسر المياه. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقلل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية. اتبع الخطوات التالية:

- أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C4) TOTAL HARDNESS TEST.
- اغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
- أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلًا. بعد حوالي دقيقة تتشكل 1،2،3 أو 4 مربعات باللون الأحمر، وفقًا لعسر الماء حيث يتوافق كل مربع مع 1 مستوى.
- استمر في الضغط على الأزرار X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل للوصول إلى القائمة؛ تتبادل الإنارة المؤشرات الضوئية (B15) و (B16).
- لف مقبض اختبار الوظائف (B8) في وضع القهوة الأمريكية؛ سيظل المؤشر (B9) مشغل ثابت؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

### 12.3 Auto-off (الإطفاء الذاتي)

يمكن ضبط خاصية الإطفاء الذاتي لتجعل الجهاز ينطفئ بعد مرور 9 دقائق أو بعد ساعة ونصف أو 3 ساعات من عدم الاستعمال. اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الأزرار X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
- أدر مقبض الوظيفة وثبته (B8) على وضعية القهوة COFFEE؛ سيظل المؤشر (B13) مشغل ثابت؛
- اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

الزر	الزمن
x 2	9 دقيقة
	1.5 ساعة
OK	3 ساعة

- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

### 12.4 قيم المصنع

- من الممكن إعادة ضبط الجهاز بغير المصنع. اتبع الخطوات التالية:
- اضغط باستمرار على الأزرار X2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الوصول إلى القائمة.
  - استمر في الضغط على الزر (my) لبضع ثوانٍ، حتى يبدأ المؤشر المخصص في الوميض؛
  - للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

### 12.5 Energy saving (ترشيد استهلاك الطاقة)

مع هذه الإمكانية يمكنك تشغيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. عند تفعيل هذه الخاصية فإنها تضمن مستوى استهلاك طاقة أقل وذلك بما يتوافق مع التوجيهات ومجموعة اللوائح والقوانين الأوروبية ذات الصلة.

اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط باستمرار على الأزرار  $2 \times (B3)$  و  $(my)$  (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ يتم الوصول إلى القائمة.
2. اضغط على الزر  $(P)$  (B6): سيتم تشغيل (B12) المؤشر؛
3. للخروج من القائمة، اضغط على الزر  $(B1)$ . (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

**انتبه جيدًا:**

عندما يكون توفير الطاقة نشطًا، فإن الصب قد يتطلب بضع ثوانٍ من الانتظار. عند تعطيل التوفير في الطاقة، يكون إخراج البخار فوري.

## 12.6 ضبط إضافي للطحن

- مع مرور الوقت تبلى الرحي وتقل كمية البن المطحونة. عندما لا يكفي ضبط الرحي الموضح في الفقرة 4.4 لضبط كمية البن المطحون في المرشح" يمكن اختيار مدى طحن جديد. اتبع الخطوات التالية:
1. استمر في الضغط على الأزرار  $2 \times (B3)$  و  $(my)$  (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات  $(B15)$  و  $(B16)$ ؛
  2. لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع  $(B14)$ ؛ سيظل المؤشر  $(B14)$  مشغلًا ثابتًا؛
  3. اختر مدى الطحن الجديد بالضغط على الزر  $(B4)$ ؛
  4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر  $(B1)$ . (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛
  5. أدر مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) على وضع  $(B1)$  الحد الأدنى، ثم انتقل إلى الضبط مثلما في الاستخدام لأول مرة ( 4.4 اضغط كمية البن المطحون في المرشح " ).

## 13. التنظيف

### 13.1 تنظيف الماكينة

الأجزاء التالية من الجهاز يجب تنظيفها بانتظام:

- حوض تجميع القطرات (A13) مزود بشبكة حمل الفناجين (A11) وحوض الشبكة (A12)؛
- شبكة حمل فناجين الإسبرسو (A10)؛
- مرشحات القهوة (C2) و (C3)؛
- وعاء الجيوب (A2)؛
- مطاحن ماكينة طحن القهوة؛
- مخرج مطحنة البن (A22) (خزان الطحن)؛
- صنوبر الغلاية (A21)؛
- خزان الماء (A17)؛
- معد الكابتوتشينو (A8) كما هو محدد في الفقرة 10. "تنظيف صنوبر توزيع الكابتوتشينو وبعد كل استعمال".

**انتبه!**

لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حادة أو مُسبة للتآكل أو الكحول. لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

لا يمكن غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق باستثناء شبكة تجميع القطرات (A13) وشبكات حمل الفناجين (A10) و (A11).

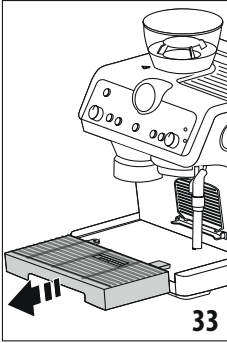
في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يستحسن، عند معاودة التشغيل من جديد، عمل دورة شطف للماكينة قبل إعادة استعمالها كما هو موضح في الفقرة "3. استعمال الجهاز لأول مرة".

**خطر!**

أثناء التنظيف، لا تقم الماكينة أبدًا في الماء؛ إنها جهاز كهربائي. قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

### 13.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

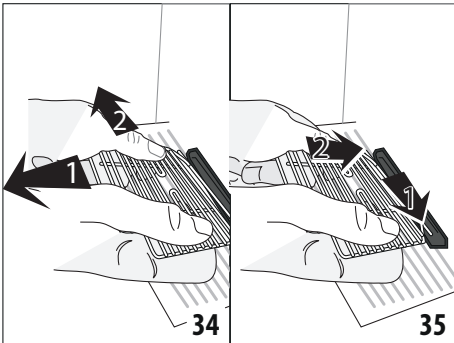
حوض تجميع القطرات مزود بمؤشر عوامة (A14) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية حامل فناجين القهوة، يجب بالضرورة تفريغ الحوض ثم نظفه، وإلا فإن الماء يمكنه أن يفيض مع الجوانب ويضر الماكينة وسطح السند والمنطقة المحيطة.



1. قم بإزالة الحوض (الشكل 33).
2. قم بإزالة شبكة (A11) استناد الحوض (A12) ومؤشر المستوى (A14) ثم قم بإزالة الماء وتنظيف جميع المكونات بقطعة من القماش؛ ثم إعادة تجميع حوض تجميع القطر.
3. ثم أعد إدخال حوض تجميع القطرات.

### 13.3 تنظيف شبكة حمل الفناجين

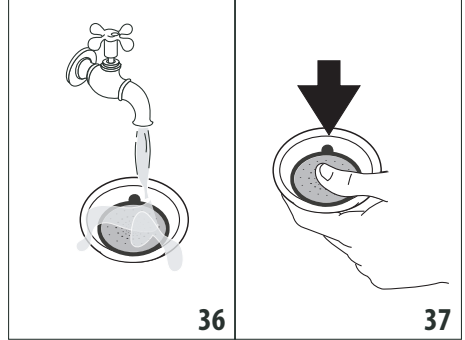
1. قم بإخراج الشبكة (A10) بسحبها من الجانب الأيسر ثم بإزالتها عن الدعامة (الشكل 34).
2. نظف الدعامة بقطعة قماش واغسل الشبكة (قابلة للغسل في غسالة الأطباق).
3. أعد إدخال الشبكة في الدعامة بتكبيها من الجانب الأيمن ثم بدفعها حتى التعشيق الكامل (الشكل 35).



### 13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة

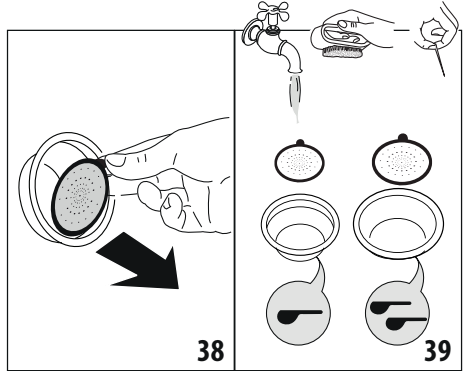
تم تصميم مرشحات القهوة لتحقيق أفضل كريمة لها. للحصول على أفضل النتائج، من الضروري أن تظل المرشحات نظيفة وخالية من أي بقايا من البن.

ومن ثم أشرع بعد كل استخدام في الشطف بماء وفير جاري (الشكل 36)، وادفع المرشح المثقوب بحيث يكون دائماً في مكانه بشكل جيد (الشكل 37) وتحقق من أن الثقب الذي يوجد به من أسفل (موضح في الشكل. 40) خالياً من أية بقايا.

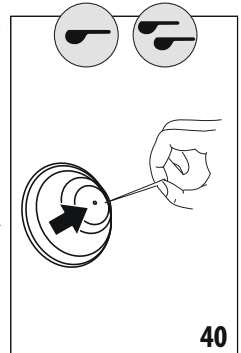


إذا لاحظت وجود أوساخ متبقية، فابدأ في عمل تنظيف شامل لمرشحات القهوة، وهو ما يجب أن تفعله على أي حال كل شهر:

1. انزع المرشح المزود بثقوب عن طريق شدّ لسان التركيب المعد خصيصاً لذلك (الشكل 38).



2. اشطف المرشحات أسفل صنوبر الماء (الشكل 39).  
3. تحقق من أنّ كافة فتحات المرشح المعدني ليست مسدودة وإلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 39-40).  
4. جفف جميع المكونات بقطعة قماش.  
5. أعد وضع المرشح المثقوب بدفعه جيداً حتى آخره (الشكل 37).



### 13.5 تنظيف صنوبر الغلاية 8

بعد كل 200 عملية إخراج قهوة، اشطف صنوبر الغلاية: اضغط على زر الشطف (B4) (8) حتى إخراج حوالي 200 مل من الماء.

### 13.6 تنظيف خزان الماء

1. أزل المرشح (إن وجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري.
2. نظّف بشكل دوري (تقريباً مرة واحدة شهرياً) وعند كل مرّة يتمّ فيها استبدال مرشح تنقية الماء (C6) (\*إن وجد)، نظّف خزّان المياه باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق النسيب المخفّف، واشطفه جيداً.
3. أعد إدخال المرشح (\*إن وجد) ثمّ املاً الخزّان بماء نقي ونظف ثمّ أعد إدخال الخزّان.
4. فقط في الموديلات المزوّدة بمرشح تنقية الماء صبّ 100 مل من الماء.

### خطر!

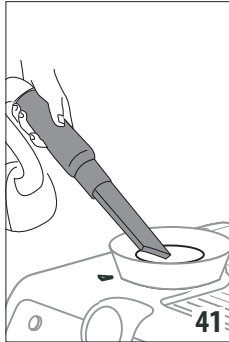
أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبداً في الماء: إنها جهاز كهربائي.

### 13.7 تنظيف وعاء الحبوب

قم بتنظيف حاوية الحبوب بانتظام بقطعة قماش، دون إزالتها. لمزيد من التنظيف الشامل، تابع ما يلي:

1. تأكد من أن وعاء الحبوب (A2) فارغ: إذا لزم الأمر، استمر في الطحن الفارغ لإفراغه؛
2. قم بفق الوعاء عن طريق تحويله عكس اتجاه عقارب الساعة وإزالته من الجهاز.

3. اغسل الوعاء والغطاء (A1) بماء فاتر: لا تغسل المكونات في غسالات الأطباق أو باستخدام منظفات! جفف الملحقات جيّداً قبل إعادة استخدامها.
4. اشطف بقايا البن (الشكل 41)؛
5. امسح بقطعة قماش مبللة مقر وعاء حبوب البن واشطفه؛
6. أدخل الوعاء كما هو موضح في الفصل "3". استعمال الجهاز لأوّل مرّة."



### 13.8 تنظيف المطاحن

أثناء تنظيف وعاء حبوب البن نظف أيضاً مقر الوعاء والجزء العلوي من المطحنة بقطعة قماش مبللة. الطاحونة قابلة للإزالة وفي حالة تهالكها يمكن استبدالها: لتنفيذ هذه العملية يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد. قد تكون إزالة المطحنة ضرورية في حالة وجود بعض الأجزاء الغريبة توقف حركة الجهاز. وفي هذا الصدد، يتم تنظيفها على النحو التالي:

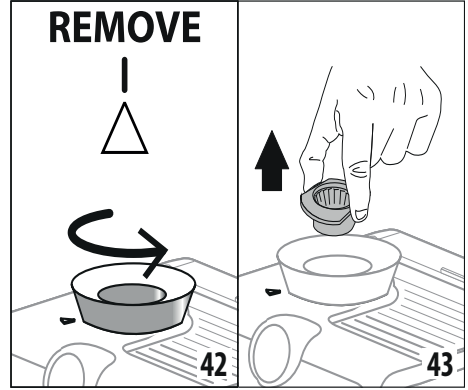
1. فرّغ وعاء الحبوب ; (ربما بشطف بقايا الحبوب).
2. ثبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 18). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتوقف تلقائياً؛
3. قم بإيقاف تشغيل الجهاز؛
4. قم بإزالة وعاء الحبوب كما هو موضح في الفقرة السابقة "13.7". تنظيف وعاء الحبوب".

## 13.9 استبدال المطاحن

عندما تصبح كمية البن المطحون أقل اتصل بمركز الخدمة لاستبدال المطاحن: اتبع هذه الخطوات لتحديث ضبط الطحن:

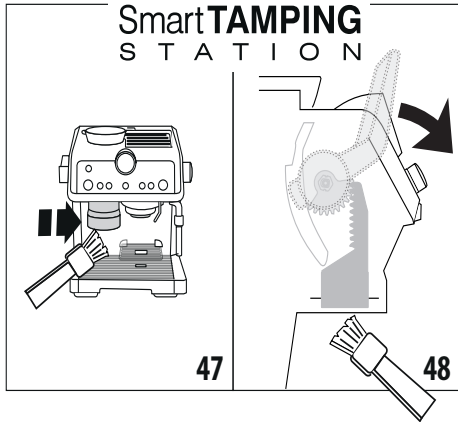
1. استمر في الضغط على الأزرار  $\times 2$  (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل: ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
2. لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع  $\text{|||}$ : سيظل المؤشر (B14) مشغل ثابت؛
3. حدد نطاق الطحن الأصلي بالضغط على زر  $\times 2$ .
4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛
5. أدر مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) على وضع  $\text{|||}$  "الحد الأدنى"، ثم انتقل إلى الضبط مثلما في الاستخدام لأول مرة ("4,4" ضبط كمية البن المطحون في المرشح").

5. قم بلف مقبض ضبط الطحن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار، في وضع أزل "REMOVE" (الشكل 42).

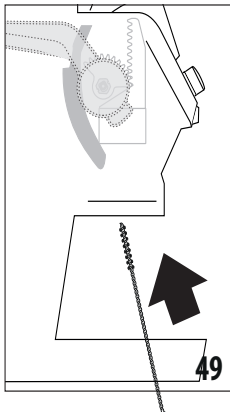


## 13.10 تنظيف "Smart tamping station"

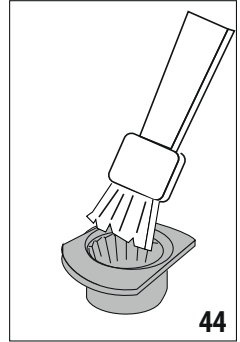
لكي تكون عملية الطحن دائمًا بجودة جيدة، قم بتنظيف "Smart tamping station" بانتظام على النحو التالي:



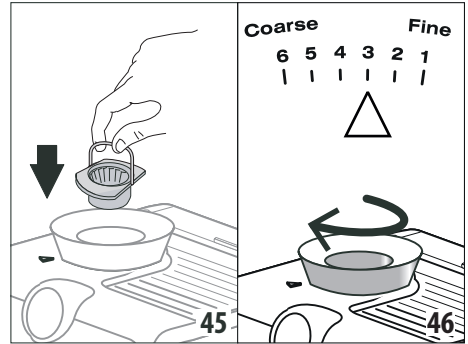
1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 7).
2. اسحب الذراع (A23) حتى نهاية المسار وقرم بتنظيف أداة الضغط (الشكل 48): ثم حرر الذراع.
3. باستخدام منظم الأنابيب (C8)، قم بتنظيف مسار البن (الشكل 49).



6. اسحب الجزء العلوي من الطاحونة، بالإسكاف بها من مقبضها (الشكل 43).
7. نظف المطحنة بفرشاة (الشكل 44)، واشطف بقايا البن بالمكنسة الكهربائية (الشكل 41).



8. أعد تركيب الجزء العلوي من رجي المطحنة:




9. أدخل رجي المطحنة في مبيته (الشكل 45)؛ أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 46)؛ تحقق من أن رجي المطحنة مركبة جيدًا، من خلال سحبها من المقبض؛ إذا لم تتحرك الرجي، فهي مركبة بشكل صحيح؛ باستخدام فرشاة قم بإزالة أي بقايا غبار بن من مخرج مطحنة البن (A22).

## 13.11 أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم في تنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري كوب حامل المرشح.
3. من المستحسن استخدام منظف دي لونجي (De'Longhi).

## 14. إزالة الترسبات الكلسية

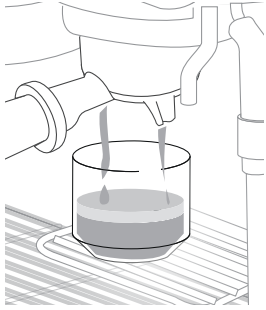
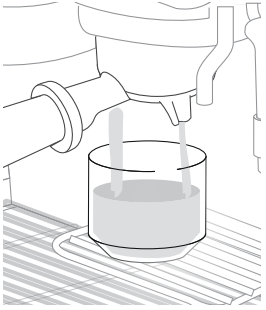
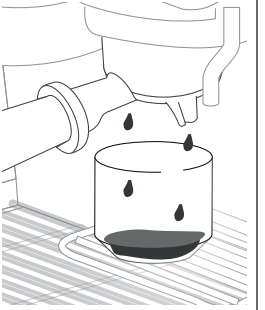

قمر بإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة عندما يضيء المؤشر  (B9). قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبة هذا المزيل نفسه. من المستحسن استخدام فقط وحصرًا مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسب غير المناسبة، وكذلك عمليات إزالة الترسبات غير المنتظمة، يمكن أن يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.

اتبع الخطوات التالية:

1. (إن وجد، أزل المرشح المنقي). صب في خزان الماء مزيل الترسبات الكلسية حتى الوصول إلى المستوى  A (ما يُعادل محتوى عبوة 100 مل) المبيّن على الجزء الداخلي من الخزان؛ ثم بعد ذلك أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى  B.
2. إن كان الجهاز غير مشغل، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1).
3. تأكد من عدم تركيب حامل المرشح و تأكد أيضًا من وضع الوعاء أسفل موزعات (A6)، (A5) الماء الساخن و أسفل صنبور الغلاية (A21) (الشكل 8).
4. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) في وضع  : سيومض المؤشر  وسيتم تشغيل مؤشر OK.
5. اضغط على (B5 OK) لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية.
6. ينطلق برنامج إزالة الترسبات الكلسية ويخرج سائل إزالة الترسبات الكلسية من الموزعات ومن صنبور الغلاية. يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
7. يتوقف الإخراج وتضيء المؤشرات  (B15) و  بالتوافق مع زر الشطف (B4).
8. قمر بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت الموزعات.
9. أزل خزان الماء، وفرّغه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الكلسية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX. ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.
10. اضغط على الزر  : يشرع الجهاز في شطف الدوائر الداخلية والإخراج من جميع الموزعات.
11. بعد انتهاء الشطف، يتوقف الجهاز عن الإخراج. تومض جميع مؤشرات الليد ويكون الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.
12. قمر بتفريغ وعاء تجميع الماء واشطفه.
13. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
14. استخرج وإملاً الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
15. أعد مقبض اختيار الوظائف إلى وضع القهوة.












## 15. بيانات تقنية





- جهد شبكة التيار الكهربائي: و-04220ف04220-ت-50-60هرتز  
الطاقة المستهلكة: 1450 ووات  
الأبعاد (طول×عُمق×عرض): 375x368x445 مم  
أقصى ضغط: 19 بار  
سعة خزّان الماء: 2 لتر  
طول كابل توصيل التيار الكهربائي: 1200 مم  
الوزن: 12 كجم

إسبرسو مثالي	إسبرسو قليل التركيز	إسبرسو عالي التركيز
		
الكريمة: لون البندق بانعكاسات داكنة وشرائط فاتحة، سُمك 3-4 مم	الكريمة: فاتحة وخفيفة، ذات فقاعات كبيرة	كريمة: داكنة وخفيفة، فقط على الحواف
قوام: متماسك، مستدير ولين	القوام: خفيف ومائي	قوام: مقرط
مذاق: متوازن وطويل التأثير	المذاق: ضعيف وقصر المدى	مذاق: قوي، قابض، يدوم طويلا ومر في سقف الحلق
تكهة: مكثفة	التكهة: خفيفة	تكهة: ضعيفة، بلمسات من القهوة المحروقة
الطحن: صحيح	الطحن: خشن جدًا. اضبط مطحنة البن على وضع منخفض، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"	الطحن: ناعم جدًا. اضبط مطحنة البن على وضع مرتفع، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"
جرعة القهوة: صحيح 	كمية القهوة في المرشح: غير كافية. قم بزيادة الكمية مع إدارة المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو موضح في الفقرة "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"	كمية البن في المرشح: كثيرة: قم بخفض الكمية بلف المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو وارد في الفقرة "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"

المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	Self-diagnosis (فحص ذاتي)
 ثابت الإضاءة	الماء في الخزان غير كافي أو خزان الماء غير مدرج	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
	وظيفة توفير الطاقة نشطة	برجاء الاطلاع على الفقرة. "Energy saving 12.5" (ترشيد استهلاك الطاقة) إن كنت ترغب في إيقاف تفعيل الوظيفة
 ثابت الإضاءة	تم تشغيل الجهاز وهو جاهز للاستخدام	وصل الجهاز إلى درجة حرارة كافية لإخراج البخار: إن كنت ترغب في إخراج البخار، قم بلف مقبض البخار (A4)
	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	يومض المؤشر لبشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
 وامض	الجهاز في مرحلة التسخين من أجل الاستعداد للاستخدام	يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة عندما يثبت ضوء المؤشر
	انتهى إخراج البخار و مقبض البخار (A4) في الوضع المناسب لإخراج البخار	لف المقبض في الوضعية .
 وامض	تم فك حامل المرشح من رحي طحن البن دون الضغط	قم بفك حامل المرشح واشرع في ضغط البن كما هو موضح في الفقرة. "7. استخدم البن المطحون"
	يحتاج الجهاز إلى عملية الضغط	تم بالكاد تنفيذ عملية الطحن وحامل المرشح مركب برحي طحن البن
 ثابت الإضاءة	تم تنفيذ عملية الضغط بشكل صحيح	
 ثابت الإضاءة	وعاء الحبوب فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامض	لم يتم إدخال وعاء الحبوب أو لم يتم شده بشكل صحيح على موضعه، أو زر الاختبار الموجود في قاعدة الوعاء نفسه ليس في وضع بين 1 و 6.	أدرج وعاء الحبوب مرة أخرى بشكل صحيح
 وامض	درجة حرارة الجهاز مرتفعة أكثر مما ينبغي لتحضير القهوة	انتظر انخفاض درجة الحرارة
 وامض	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
	انتهت عملية إزالة الترسبات الكلسية والمقبض (B8) في وضعية "إزالة الترسبات الكلسية"	لف مقبض الوظيفة في وضعيات "القهوة"



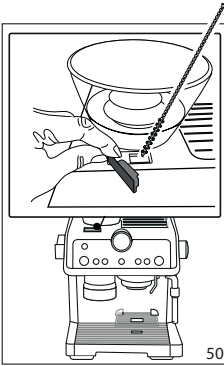
المؤشرات	إنداز	الحل
 ثابت الإضاءة	الإنداز العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
 +  وامض	حوض تجميع القطرات (A13) غير مدرج أو غير مركب بشكل صحيح	قم بفك وتركيب حوض تجميع القطرات بشكل صحيح
 ثابت الإضاءة	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح بالفقرة. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
 يومض بسرعة	المقبض (B8) في وضع إزالة الترسبات الكلسية	لُف المقبض في وضعية المشروب
 +  وامض	خرج حامل المرشح من موضعه دون إتمام الطحن أو تم الضغط في وقت مبكر جدا	كرر عملية الطحن
	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.10" تنظيف "Smart tamping station" وفي الفصل "19. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل" فيما يتعلق بالشكل 50.
	حركة المطحنة متوقفة لوجود جسم غريب	اشرع في إزالة الجسم الغريب ونظف المطحنة كما هو مبين في الفقرة. "13.8" تنظيف المطاحن.
 +  وامض	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء.	اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "3. استعمال الجهاز لأول مرّة"
	في حالة وجود مرشّح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدّت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر  (الشكل 9)؛ يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "4.4" اضبط كمية البن المطحون في المرشح" وفي الجدول "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
 +  وامضة	في حالة وجود مرشّح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدّت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر  (الشكل 9)؛ يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المُعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة. "4.4" اضبط كمية البن المطحون في المرشح" وفي الجدول "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "13.4" تنظيف وصيانة مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
		←...

المؤشرات	إذار	الحل
 +  تومض لفترة وجيزة بفواصل منتظمة	المقبض (B2) تم تدويره حتى الحد الأقصى للإعداد  	عندما لا تكون الكمية المطحونة كافية للجرعة الصحيحة، حدد نطاق الطحن الجديد باتباع التعليمات المذكورة. "12.6 ضبط إضافي للطحن".

### 19. إذا حدث وتعرض شيء ما للعطل

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A17)	املاً خزان الماء
	يضيء المؤشر  ويومض المؤشر  ليشير إلى أن دائرة القهوة أو البخار فارغة.	اضغط على المفتاح المطابق للضوء  لماء الدائرة.
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"
حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	لم يتم ضغط البن المطحون أو البن الزائد عن الحد	ابدأ في ضغط البن كما هو مُحدّد في الفقرة. "4.3 اطحن البن مباشرة من المرشح"
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	تبيّن حامل المرشح بالشكل الصحيح ثمّ لقه بقوة حتّى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	المرشح مسدود أو لا يوجد مرشح مثقوب، أو المرشح متسخ	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة. "13.4 تنظيف وصيانة مرشحات القهوة"
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل. "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة"
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل. "16. كيفية تحضير قهوة ممتازة"
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتوتشينو	الحلقة مثبتة (A7) على وضعية فلات "FLAT" (دون رغوة)	ادفع الحلقة على وضعية الرغوة "FOAM"
	الحليب ليس بارداً بالقدر الكافي	استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة التلّاجة
	قد يكون مُعدّ الكابتوتشينو (A8) غير نظيف	نفذ عمليّة تنظيف معدّ الكابتوتشينو كما هو موضّح في الفقرة. "10. تنظيف صنبور توزيع الكابتوتشينو وبعدها كل استعمال"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل. "14. إزالة الترسبات الكلسية"

← ...

المشكلة	السبب	الحل
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	أعد عملية الشطف من النقطة (8) رقم كما هو موضح في الفقرة "14. إزالة الترسبات الكلسية"
الجهاز لا يطحن البن	يوجد جسم غريب غير قابل للطحن داخل مطحنة البن	أبدأ في عملية الطحن كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.8. تنظيف المطاحن"، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجه. قبل إعادة تركيب الرحي، اشفط بدقة أي بقايا من موضعها (الشكل 44).
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	أفرغ وعاء الحبوب (عن طريق الطحن الفارغ أو ربما شطف الحبوب المتبقية). ثبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثم ثبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائياً. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغ. أدخل البن الجديد في وعاء الحبوب. إذا لم يتم الوصول إلى "الجرعة المثالية" عند الطحن، تابع كما في الفقرة. "4.4 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغاً بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	أبدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة. "13.10. تنظيف "Smart tamping station". إذا استمرت المشكلة في الوجود، يمكنك الوصول إلى المسار بفتح الباب المخصص له وتحريره باستخدام منظم الأنايب (الشكل 50).
		

← ...

المشكلة	السبب	الحل
بعد الطحن، لا يصل مسحوق القهوة في المرشح إلى "جرعة القهوة المثالية"	يحتاج "خزان الطحن الذي" للتنظيف	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة. "13:11: تنظيف" خزان الطحن الذي"، ثم كرر الطحن.
	يلزم ضبط كمية البن المطحون	اضبط الكمية بواسطة مقبض مخصص (B2) مع اتباع الإرشادات الموجودة في الفقرة. "4.4: اضبط كمية البن المطحون في المرشح". لو كان المقبض بالفعل في وضع الحد الأقصى، ابدأ العمل كما هو مبين في الفقرة "12.6: ضبط إضافي للطحن".
	بمضي الوقت تتهالك شفرات المطحنة	اشرح في استبدال شفرات المطحنة كما هو مبين في الفقرة. "13.9: استبدال المطاحن".


### الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً 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 بواهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

### هام جداً

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 التاريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

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

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

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



السلك الأخضر والأصفر: تأريض  
السلك الأزرق: محايد (بارد)  
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)