





المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الحليب به فقاعات هوائية كبيرة	الحليب ليس بارداً بما يكفي أو غير منزوع الدسم جزئياً أو منزوع الدسم.	استخدم حليب منزوع الدسم بالكامل أو حليب منزوع الدسم جزئياً وبدرجة حرارة التلاحة (5° درجات مئوية)، إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوع آخر من الحليب.
قد يكون الكابتشينو غير نظيف.	قمر بفق المكونات ثم قمر بتنظيفها بعناية.	
يتم استخدام مشروبات نباتية	تختلف النتيجة وفقاً للمواصفات الغذائية للمشروبات.	
رف حمل الفناجين فوق الماكينة ساخن	تم إعداد مشروبات مختلفة بوتيرة أسرع من اللازم	
الجهاز لا يعمل ويصدر ضجيج أو نفث خفيف للبخر	الماكينة جاهزة للاستخدام أو تم إيقاف تشغيلها للتو، كما تقع بضع قطرات التكتيف داخل المبرخ الذي لا يزال ساخناً.	هذه الظاهرة هي جزء من التشغيل العادي للجهاز، وللمنع منها، فرغ صينية التنقيط.

### 18. بيانات فنية

الجهد:	220-240 فولت~ 50-60 هرتز حد أقصى، 10 أمبير
القوة التشغيلية:	1450 واط
الضغط:	1.5 ميغا باسكال (15 بار)
سعة خزّان الماء:	1.8 لتر
الأبعاد طول×عرض×ارتفاع:	350×440×240 مم
طول الكابل:	1250 ملم
الوزن (يختلف حسب الموديل):	8.8 كجم
الحد الأقصى لسعة استيعاب وعاء حبوب القهوة:	250 جم

تحتفظ De'Longhi بالحق في تغيير الخصائص الفنية والجمالية في أي وقت، مع الحفاظ على وظائف المنتجات وجودتها.

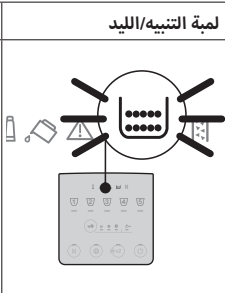
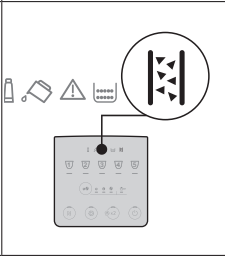
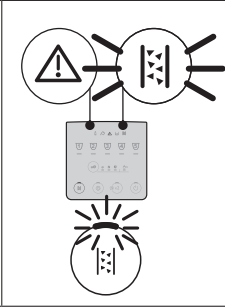
## 17. حل المشاكل

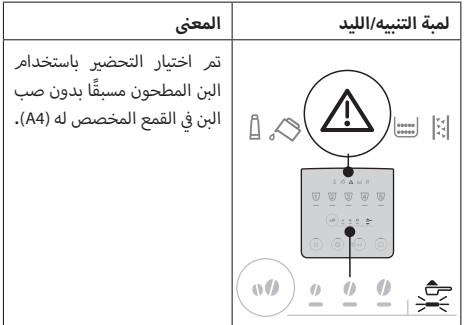
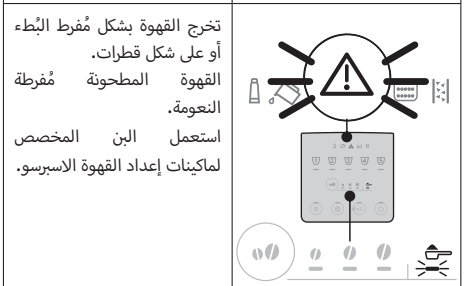
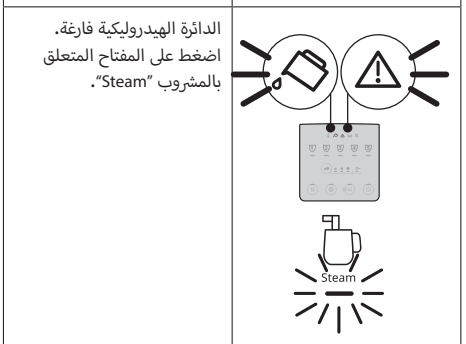
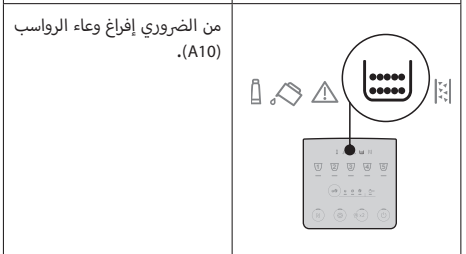
نسرِد فيما يلي بعض الأعطال المُحتملة.

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

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الجهاز لا يشتعل.	قابس التيار غير موصل بالمقيس.	وصل القابس بمصدر التّيار الكهربائي.
القهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	قمر بتسخين الفناجين بواسطة شطفها بالماء الساخن (ملاحظة هامة: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن).
	الدوائر الداخلية برّدت لأنه مرت 2-3 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.	قبل صنع القهوة، قمر بتسخين الدوائر الداخلية بشطفها، عن طريق الاستمرار في الضغط على المفتاح  (B2) لبضع ثوان.
	درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة مُنخفضة.	اضبط درجة حرارة أعلى للقهوة في قائمة إعدادات الضبط (انظر «12. قائمة إعدادات الضبط»).
	يجب إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة	قمر بإجراء عملية إزالة الترسبات الجيرية. بعد ذلك تحقق من مستوى عُسر الماء («4. قياس مستوى عُسر الماء»)، وتحقق من ضبط الجهاز وفقاً للعُسر الفعلي («12. قائمة إعدادات الضبط»).
القهوة ليست غنية أو أنها تحتوي على قليل من الكريمة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	اضبط عملية الطحن («7.8 ضبط مطحنة البن»). تظهر النتيجة فقط بعد سكب 2 فنجان من القهوة.
	القهوة غير مناسبة.	استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
	القهوة ليست طازجة.	تمر فتح عبوة البن لفترة طويلة، وفقدت مذاقها.
تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات.	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	اضبط عملية الطحن («7.8 ضبط مطحنة البن»). تظهر النتيجة فقط بعد سكب 2 فنجان من القهوة.
الماكينة لا تسكب القهوة	الماكينة تكشف عن وجود شوائب في داخلها	انتظر حتى تعود الماكينة جاهزةً للاستعمال ثم اختر المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجّه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد.
لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صنوبر الصب.	فوهات موزّع سكب القهوة مسدودة.	قمر بتنظيف الفوهات بقطعة قماش. إذا لزم الأمر، استخدم عود أسنان لإزالة أي رواسب ملتصقة.
القهوة المسكوبة خفيفة.	تمر انسداد القمع المُخصص للبن المطحون مسبقاً.	افتح المنفذ ونظف القمع بمساعدة فرشاة.
لا يُمكن إخراج الناقع.	لم تتم عملية الإطفاء.	قمر بتنفيذ الإطفاء بالضغط على المفتاح  .
عند الانتهاء من إزالة الترسبات الكلسية، يتطلب الجهاز شطفاً إضافياً	أثناء دوري الشطف، فإن الخزان لم يتم ملئه حتى مستوى الحد الأقصى MAX.	استأنف عملية إزالة الترسبات الكلسية من «المرحلة 3: عملية الشطف الثانية».



المعنى	لمبة التنبيه/الليد
لم يتم إدخال وعاء رواسب القهوة (A10) أو لم يتم إدخاله بشكل صحيح: أدخل حوض تجميع القطرات وبعاء رواسب القهوة مع الضغط عليه حتى النهاية.	
من الضروري القيام بإزالة الترسبات الكلسية (انظر الفصل «15. إزالة الترسبات الجيرية».)	
تم إيقاف عملية إزالة الترسبات الجيرية. أكمل الدورة عن طريق استئنافها من المرحلة المشار إليها بلمبات الليد المتعلقة باختبار الكثافة.	

المعنى	لمبة التنبيه/الليد
تم اختيار التحضير باستخدام البن المطحون مسبقاً بدون صب البن في القمع المخصص له (A4).	
تخرج القهوة بشكل مُفرط البطء أو على شكل قطرات. القهوة المطحونة مُفرطة النعومة. استعمل البن المخصص لماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.	
الدائرة الهيدروليكية فارغة. اضغط على المفتاح المتعلق بالمشروب "Steam".	
من الضروري إفراغ وعاء الرواسب (A10).	

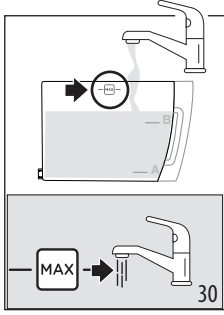


• يطُلبُ الجهاز عملية إزالة ترسبات كلسبية ثالثة في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX؛ وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الكلسية في الدوائر الداخلية للجهاز.

## 16. معنى لمبات التنبيه

المعنى	لمبة التنبيه/الليد
بعد التنظيف، لم يتم إدخال الناقع (A6): أدخل الناقع على النحو الموضح في الفصل «14. تنظيف الناقع».	
عدم وجود حبوب البن: املاً وعاء حبوب البن (A3)، ثم اضغط على أي مفتاح للخروج من الإنذار.	
عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة تخرج من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق، اضبط مطحنة القهوة (A2) الفقرة «7.8 ضبط مطحنة البن».	
لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم. اختر مذاقاً أكثر خفّة أو قلل كمية البن المطحون مُسبقاً.	

المعنى	لمبة التنبيه/الليد
تومض لمبات الليد المتعلقة بالمشروبات	
تضيء لمبات الليد المتعلقة بالمشروبات وبالإعدادات الخاصة بها	
استبدل المرشح (انظر الفصل «10. مرشح تيسير المياه»).	
الماء في الخزان (A9) غير كافي: املاً الخزان.	
لم يتم إدخال خزان المياه (A9) في الماكينة أو لم يتم إدخاله بشكل صحيح: أدخل الخزان بشكل صحيح.	
إنذار عام: الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية. نظّف الماكينة بعناية. بعد التنظيف، إذا استمرت الماكينة في عرض الرسالة فاتصل بخدمة العملاء و/أو مركز خدمة معتمد.	



9. اضغط على المفتاح (الذي يومض بسرعة) لبدء تشغيل الشطف: تومض لمبة الليد المتعلقة بالكثافة المتوسطة للإشارة إلى أنه جاري تنفيذ المرحلة 2 من إزالة الترسبات الكلسية؛
10. تقوم الماكينة أوتوماتيكياً بالشطف: تومض بسرعة لمبة الليد المتعلقة بالبخار للإشارة إلى أنه يجب تدوير مقبض البخار/ الماء الساخن (A19) إلى الموضع 0 (شكل 1)؛
11. بعد بضع عشرات من الثواني، عندما تومض بسرعة لمبة الليد المتعلقة بالبخار، أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى الموضع 1 (شكل 14): يبدأ الشطف من صنابير القهوة والبخار/الماء الساخن؛
- عند إتمام المرحلة الثانية من دورة إزالة الترسبات الكلسية، نضيء لمبة الليد الخاصة بعدم وجود الماء (B10).



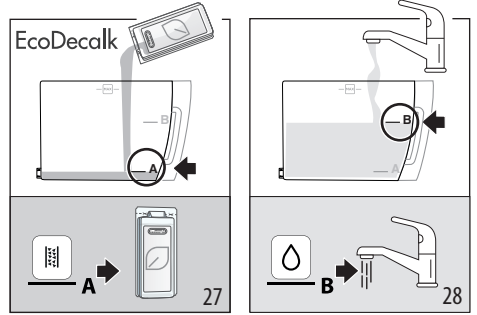
12. أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف الأول، أخرج خزان الماء واملاه حتى مستوى الحد الأقصى MAX بماء طازج (شكل 30)، وأعد إدخال مرشح تيسير الماء، إن كان مستخدماً؛ أعد إدخال الخزان في الماكينة وأعد وضع الوعاء تحت الصنابير؛
13. اضغط على المفتاح (الذي يومض بسرعة) لبدء تشغيل الشطف: تومض لمبة الليد المتعلقة بالكثافة القوية للإشارة إلى أنه جاري تنفيذ المرحلة 3 من إزالة الترسبات الكلسية: يبدأ الشطف من صنوبر البخار/الماء الساخن؛



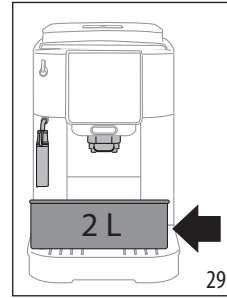
14. عندما نضيء لمبة الليد المتعلقة بوظيفة البن المطحون مسبقاً، تكون إزالة الترسبات الكلسية قد انتهت بشكل صحيح: تومض لمبة الليد المتعلقة بالبخار للإشارة إلى أنه يجب تدوير مقبض البخار إلى الموضع 0.
15. نضيء لمبات الليد الخاصة بوعاء الرواسب (B12) و عدم وجود الماء (B10). أفرغ وعاء الرواسب وحوض تجميع القطرات، حيث يتجمع جزء من ماء الشطف؛ ثم املاً خزان المياه.
16. أعد إدخال المكونات في الماكينة.
- الماكينة جاهزة للاستخدام.

**انتبه جيداً:**

- من الطبيعي للغاية، بعد اكتمال دورة إزالة الترسبات الجيرية، أن يكون هناك بعض الماء في حاوية تجميع بقايا البن.



4. ضع تحت صنوبر القهوة (A15) وتحت مُعد الكابتوشينو (A17) وعاءً بسعة لا تقل عن 2 لترًا (شكل 29).




5. اضغط على المفتاح (الذي يومض بسرعة) لبدء تشغيل برنامج إزالة الترسبات الكلسية.
6. بعد بضع ثوانٍ، تومض بسرعة لمبة الليد المتعلقة بـ للإشارة إلى أنه يجب تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (A19) إلى الموضع 1 (شكل 13).
7. لمدة عشر دقائق تقريباً، تقوم الماكينة أوتوماتيكياً بالتناوب بين عمليات الإيقاف المؤقت والصب من صنوبر البخار/الماء الساخن وصنوبر القهوة.
- عند إتمام المرحلة الأولى من دورة إزالة الترسبات الكلسية، نضيء لمبة التنبيه الخاصة بعدم وجود الماء (B10).

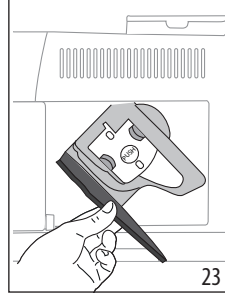


8. أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الكلسية وأخرج خزان المياه وأفرغه واشطفه بماء جارٍ واملاه حتى المستوى الأقصى MAX بماء طازج (شكل 30) وأدخله في الماكينة: أعد وضع الوعاء تحت الصنابير؛

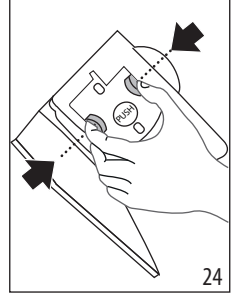


لا يمكن إخراج الناقع (A6) أثناء عمل الماكينة.

1. اضغط على المفتاح  (B1) من أجل إطفاء الماكينة؛
2. أخرج خزان المياه (A9)؛
3. افتح نافذة الناقع الموجودة على الجانب الأيمن (شكل 23)؛



23



24

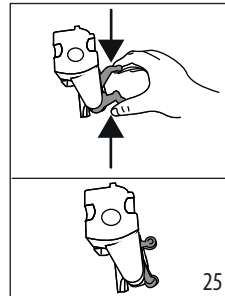
4. اضغط على مفتاحي فك التعشيق الملونين نحو الداخل و (شكل 24) في نفس الوقت اسحب الناقع نحو الخارج؛
5. اغمر الناقع لمدة 5 دقائق تقريباً في الماء ثم اشطفه تحت صنوبر الماء؛

يجب شطفه بالماء فقط

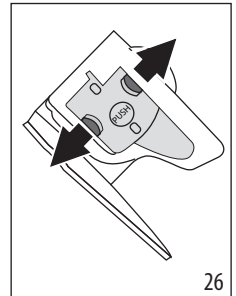
لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

6. نظّف الناقع دون استخدام أيّة منظّفات لأنّها يمكن أن تسبب في ضرره وتلفه.
7. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحتمل وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛
8. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعد إدخال الناقع في مكانه عبر تبيئته في الأعامة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتابة PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛

إذا واجهت صعوبة في إدخال الناقع، فمن الضروري (قبل الإدخال) إحضاره في الموضع الصحيح بالضغط على الرافعتين (شكل 25).



25



26

9. بعد تبيئته في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين الملونين مُنفصلين في اتجاه الخارج (شكل 26)؛
10. أغلق منفذ الناقع؛
11. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

- قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات الواردة على علبه هذا المزيل نفسه.
- من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزيل للترسبات الكلسية آخر غير مناسب، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الكلسية بشكل منتظم، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.
- يمكن أن يسبب مزيل الترسبات تلف الأسطح الحساسة. في حالة انسكاب المنتج عن طريق الخطأ، جففه على الفور.

#### من أجل تنفيذ غزالة الترسبات الكلسية

مزيل الترسبات الكلسية	مزيل الترسبات الكلسية دي لونجي
الوعاء	السعة الموصى بها: 2 لتر
الزمن	30~ دقيقة

#### تنبيه:

في حالة تركيب مرشح تنقية الماء فإنه يصبح من الضروري إزالة هذا المرشح قبل إدخال محلول إزالة الترسبات الجيرية. لاحقاً، أعد إدخال المرشح في بداية المرحلة 3.


قم بإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة عندما تضيء لمبة التنبيه على لوحة التحكم  (B13).

#### انتبه جيداً:

- بعد البدء في دورة إزالة الترسبات الجيرية فإنه لا يمكن إيقافها ويجب أن تكتمل هي ودورة الشطف الخاصة بها. لهذا تأكد من امتلاكك مزيل الترسبات الكلسية.

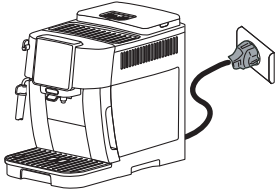
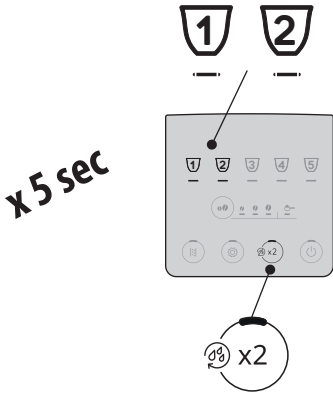
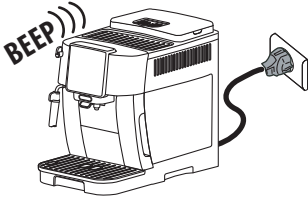
اتبع الخطوات التالية:

	<h4>المرحلة 1:</h4> <h4>عمل مزيل الترسبات الجيرية</h4>
--	--

1. استمر في الضغط لمدة لا تقل عن 5 ثوانٍ على المفتاح  (B4)، حتى يومض اللمبة المتعلق به بسرعة. تضيء لمبة اللمبة المتعلقة بالكثافة الخفيفة للإشارة إلى المرحلة 1 من إزالة الترسبات الكلسية؛
2. أفرغ حوض تجميع القطرات (A11) ووعاء الرواسب (A10) وأعد إدخالهما؛ أفرغ تماماً خزان المياه (A9) وأزل مرشح تيسير المياه (إن وجد)؛
3. قم بصب مزيل الترسبات الكلسية في خزان الماء حتى المستوى A (بما يعادل عبوة 100 مل) المطبوع على جانب الخزان (في الأمام) (شكل 27)؛ ثم أضف الماء (لتر واحد) حتى الوصول إلى المستوى B (شكل 28)؛ ثم أعد إدخال خزان الماء؛

المكوّن	الوتيرة الزمنية	الإجراء
وعاء رواسب القهوة (A10) 	عندما تضيء لمبة التنبيه (B12) يكون من الضروري تفريغ وعاء رواسب القهوة؛ لا يمكن للماكينة إعداد القهوة.	<ul style="list-style-type: none"> <li>أخرج حوض تجميع القطرات (A11)، وأفرغه ونظفه.</li> <li>أفرغ حاوية تجميع البقايا ونظفها بعناية وتأكد من التخلص من كافة البقايا العالقة في الجزء السفلي.</li> <li>راجع حوض جمع قطرات التكتيف (A14) (أحمر اللون)، وإذا كان مليئاً، أفرغه.</li> </ul>
مكونات حوض تجميع القطرات 	حتى الانتهاء من تنظيف وإزالة بقايا ورواسب القهوة فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. يشير الجهاز إلى الحاجة إلى تفريغ الوعاء حتى إن لم يكن ممتلئاً، إذا مرت 72 ساعة منذ إجراء التحضير الأول (حتى يتم إجراء العد الخاص بمدّة 72 ساعة بشكل صحيح، يجب عدم فصل الماكينة أبداً عن التيار الكهربائي).	<ul style="list-style-type: none"> <li>حوض تجميع القطرات مزوّد بمؤشّر عوّام أحمر اللون (A14) لتحديد مستوى الماء الموجود.</li> <li>قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في البروز من شبكة إسناد الفناجين (A13)، فإنه من الضروري إفراغ الحوض وتنظيفه</li> </ul> 
الجزء الداخلي من الماكينة 	تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج حوض تجميع القطرات).	<ul style="list-style-type: none"> <li>أطفئ الماكينة وافصلها عن شبكة التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء.</li> <li>قم بإزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛</li> <li>أشطف جميع الترسبات والبقايا الموجودة باستخدام مكنسة شفط كهربائية</li> </ul>
فوهات صنوبر القهوة (A15) 	قم دورياً بتنظيف فوّهات سكب القهوة (مرة واحدة شهرياً)	<ul style="list-style-type: none"> <li>نظّف دورياً فوّهات صنوبر القهوة بواسطة استخدام إسفنجية أو قطعة قماش؛</li> <li>تحقّق دورياً من أن ثقوب موزّع صب القهوة غير مسدودة. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسّبات القهوة بواسطة عود لتخليل الأسنان.</li> </ul>


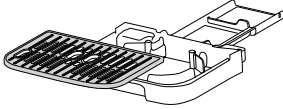





## 12.1 إعادة التعيين على ضبط المصنع

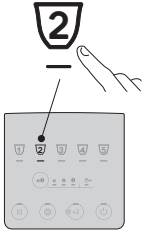

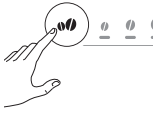
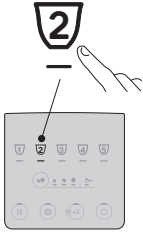






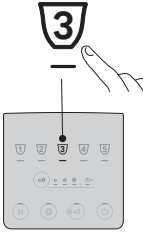
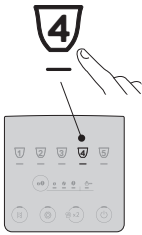





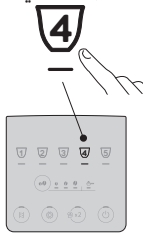

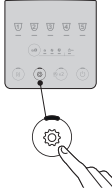
	<p>تحقق من أن الماكينة في وضعية الاستعداد (مطفأة ولكن موصولة بشبكة التيار الكهربائي).</p>
	<p>استمر في الضغط لمدة 5 ثوان على المفاتيح الخاصة بالمشروبات 1 و 2 و (x2): ستعود جميع إعدادات الضبط إلى قيم ضبط المصنع وأيضًا كمية المشروبات.</p>
	<p>تصدر الماكينة صفارة تنبيه وستومض كافة لمبات التنبيه للتأكيد على إعادة التعيين والعودة إلى إعدادات ضبط المصنع</p>


## 13. تنظيف الجهاز

انتبه!

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

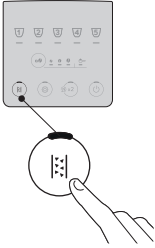
					
<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>×</p>	<p>C°50</p>
<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	<p>✓</p>	

<p>أكد الاختيار</p> 		<p>اضغط على مفتاح الكثافة حتى إضاءة لمبات الليد المتعلقة بالضبط المرغوب به</p> 	<p>وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة</p> 
<p>أكد الاختيار</p> 	<p>المستوى 1</p>  <p>المستوى 2</p>  <p>المستوى 3</p>  <p>المستوى 4</p> 	<p>اضغط على مفتاح الكثافة حتى إضاءة لمبة الليد المتعلقة بالمستوى المطلوب ضبطه</p> 	<p>عسر الماء</p> 
<p>أكد الاختيار</p> 	<p>15 دقيقة</p>  <p>30 دقيقة</p>  <p>1 ساعة</p>  <p>3 ساعات</p> 	<p>اضغط على مفتاح الكثافة حتى إضاءة لمبة الليد المتعلقة بالزمن المطلوب ضبطه</p> 	<p>الإطفاء الذاتي</p> 
<p>3. اخرج من القائمة:</p>			
<p>اضغط على الزر:</p>  <p>تعود الماكينة للعمل في وضعية الجاهزية للاستعمال.</p> <p>انتبه جيداً:</p> <p>تخرج الماكينة بشكل تلقائي من قائمة إعدادات الضبط بعد 30 ثانية من عدم الاستعمال.</p>			

استمر في الضغط على الزر  بضع ثوان:  
ستضيء المفاتيح المرتبطة بإعدادات الضبط.  
واصل العمل بالضغط على الزر الخاص بإعداد الضبط المراد ضبطه.



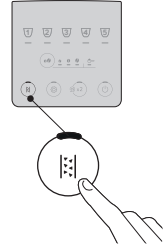
أكد الاختيار



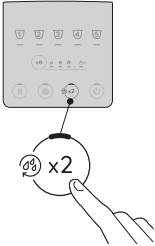
اضغط على مفتاح الكثافة حتى  
إضاءة لمبات الليد المتعلقة  
بالضبط المرغوب به



مرشح تيسير الماء



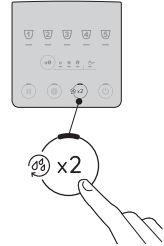
أكد الاختيار



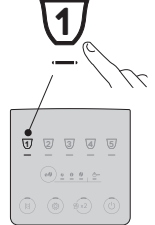
اضغط على مفتاح الكثافة حتى  
إضاءة لمبات الليد المتعلقة  
بالضبط المرغوب به



تنبيه صوتي



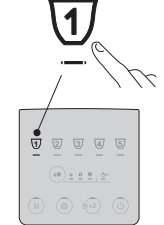
أكد الاختيار



اضغط على مفتاح الكثافة حتى  
إضاءة لمبات الليد المتعلقة  
بالضبط المرغوب به



درجة حرارة القهوة

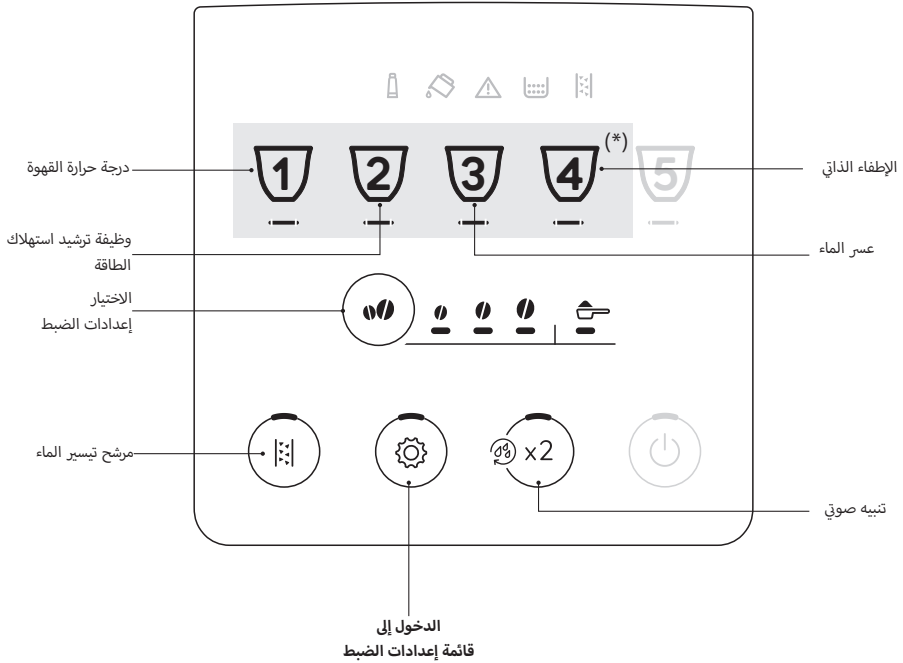


## 11. نصائح لتوفير الطاقة

- اضبط الإطفاء الذاتي على 15 دقيقة (انظر «12. قائمة إعدادات الضبط»);
- قمر بتفعيل خاصية توفير الطاقة (انظر «12. قائمة إعدادات الضبط»);
- عندما تتطلب الماكينة ذلك قمر بتنفيذ دورة إزالة الترسبات.

## 12. قائمة إعدادات الضبط

عند الدخول إلى القائمة، ستسمح المفاتيح التي تبقى مفعلة باختيار الوظائف المقابلة لها:



(\* مشروبات مختلفة وفقاً للموديل)

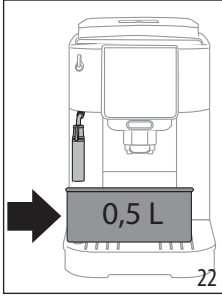
## 10. مرشح تيسير المياه

من أجل الحفاظ على معدلات أداء ثابتة من الماكينة مع مرور الوقت، نوصيك باستخدام مرشح تيسير المياه De'Longhi. لمزيد من المعلومات قم بزيارة الموقع الإلكتروني [www.delonghi.com](http://www.delonghi.com).

8004399327252 :EAN WaterFilter

لاستخدام هذا المرشح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

1. أخرج المرشح من عبوته وأدر مؤشر التاريخ حتى يتم عرض الشهرين التاليين (الشكل 18)؛



7. انظر التعليمات في الفصل «12. قائمة إعدادات الضبط» لتركيب المرشح؛
8. تومض لمبة الليد المتعلقة بمفتاح Steam (البخار) بسرعة؛ ثم أدر مقبض البخار/الماء الساخن (A19) إلى الموضع I (شكل 12)؛
9. يوزع الجهاز الماء الساخن، ويتوقف تلقائيًا؛
10. تومض لمبة الليد المتعلقة بمفتاح Steam (البخار) بسرعة؛ ثم أدر مقبض البخار/الماء الساخن إلى الموضع O؛
11. الآن أصبح المرشح جاهزًا للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة. ائتمه جيدًا؛

إذا ومض الليد المتعلق بالمفتاح (B4) بشكل سريع، اضغط على المفتاح نفسه. بهذه الطريقة، تقوم الماكينة بملء الدوائر الداخلية والتخلص من فقاعات الهواء التي نشأت وتواصل عملية التثبيت الموصوفة أعلاه.

### 10.1 استبدال المرشح

- استبدل المرشح عندما تضيء لمبة التنبيه (B9).
1. أخرج خزان الماء والمرشح المنتهي؛
  2. ابدأ في عملية الاستبدال متبعًا الخطوات المذكورة في الفقرة السابقة لتفعيل المرشح؛
  3. انظر التعليمات في الفصل «12. قائمة إعدادات الضبط» من أجل ضبط الماكينة وكر النقاط من 8 إلى 11 بالفقرة السابقة.

### ائتمه جيدًا؛

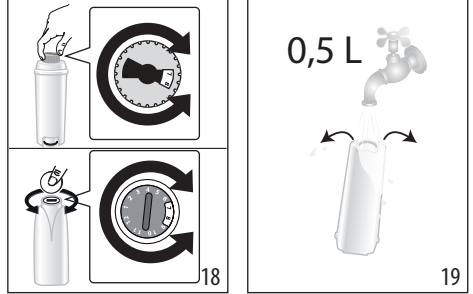
بعد انقضاء مدة الشهرين (انظر التاريخ)، أو بعد مرور مدة 3 أسابيع من التوقف عن استخدام الماكينة، ابدأ في عملية استبدال المرشح حتى وإن لم تطلب الماكينة نفسها ذلك بعد.

### 10.2 إزالة المرشح

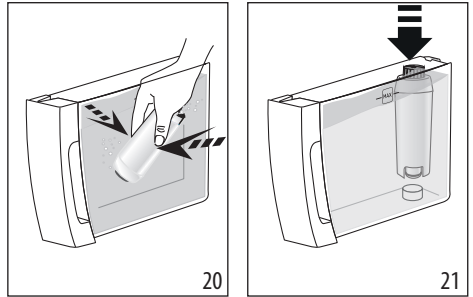
- إذا كنت ترغب في الاستمرار في استعمال الجهاز بدون المرشح، يكون من الضروري فكه والإبلاغ عن فكه.
1. أخرج خزان الماء والمرشح المنتهي؛
  2. انظر الإرشادات في الفصل «12. قائمة إعدادات الضبط» لضبط الماكينة.

### ائتمه جيدًا؛

بعد انقضاء مدة الشهرين (انظر التاريخ)، أو بعد مرور مدة 3 أسابيع من التوقف عن استخدام الماكينة، ابدأ في عملية إزالة المرشح حتى وإن لم تطلب الماكينة نفسها ذلك بعد.



2. من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صنوبر في فتحة المرشح المركزية حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (شكل 19)؛
3. أخرج خزان المياه من الماكينة واملأه بالماء؛ أدخل المرشح في خزان المياه مع غمره تمامًا لمدة عشر ثوانٍ تقريبًا، ثم قم بإمالةه والضغط عليه برفق للسماح لفقاعات الهواء بالخروج (شكل 20)؛

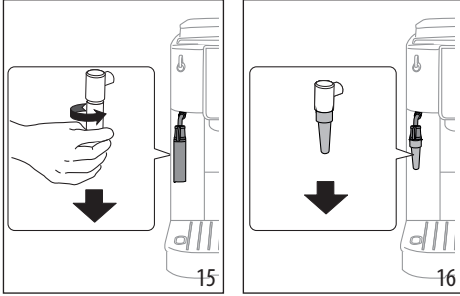


4. أدخل المرشح في المبيت المخصص له واضغط عليه حتى النهاية (شكل 21)؛
5. أعد غلق خزان الماء بالغطاء، ثم اعد إدخال الخزان في الماكينة؛
6. ضع أسفل صنوبر البخار/الماء الساخن وعاءً فارغًا بسعة لا تقل عن 0.5 لتر (شكل 22).

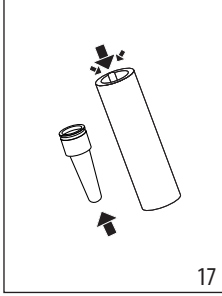


## 8. إعداد الكابتوتشينو

2. انتظر بضع دقائق حتى يبرد الصنوبر: أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة واسحب معد الكابتوتشينو (A17) نحو الأسفل من أجل إخراجه (شكل 15).



3. اسحب نحو الأسفل الفوهة (A18) (شكل 16).  
4. تأكد من أن الثقوب المشار إليها بالسهم في شكل 17 غير مسدودة. و في حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بـدبوس رفيع.



5. أعد تركيب الفوهة ومعد الكابتوتشينو في الفوهة بالضغط عليه لأعلى و لفة حتى يتم تثبيته تماماً.

## 9. سكب الماء الساخن

### خطر الإصابة بالحروق!

انتبه جيداً للماكينة عندما تقوم بصب الماء الساخن. يسخن أنبوب صنوبر البخار/الماء الساخن (A16) أثناء الصب.

1. ضع وعاءً أسفل صنوبر البخار/الماء الساخن (في أقرب مكان ممكن لتجنب الرشات).
2. أدر مقبض البخار/الماء الساخن (A19) إلى الموضع I (شكل 14).
3. لإيقاف عملية سكب الماء الساخن يدوياً، قمر بلف مقبض البخار/الماء الساخن على وضعية 0.

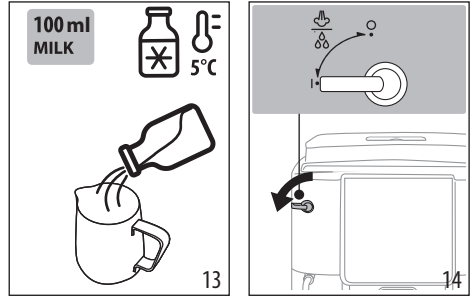
### انتبه جيداً:

في وضع توفير الطاقة، تتطلب الماكينة بضع ثوانٍ من الانتظار قبل بدء الصب.

- 8.1 أي حليب تستخدم  
يمكن أن تتنوع كمية الرغوة بناءً على:  
• درجة حرارة الحليب أو المشروب النباتي (للحصول على أفضل النتائج، استخدم دائماً حليب أو مشروبات نباتية في درجة حرارة المثالية: 5° مئوية)؛  
• نوع الحليب أو المشروب النباتي؛  
• العلامة التجارية المستخدمة؛  
• المكونات والقيم الغذائية.

## 8.2 إعداد الكابتوتشينو

1. املاً وعاءً بحوالي 100 مل من الحليب لكل كابتوتشينو تريد تحضيره (شكل 13). عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مراعاة أن الحجم سوف يزيد لـ 2 أو 3 أضعاف حجمه الطبيعي.



2. اغمر معد الكابتوتشينو (A17) في وعاء الحليب.  
3. اضغط على المفتاح . البخار (B8).  
4. انتظر حتى تومض لمبة اللبيد المتعلقة بمفتاح Steam (البخار) بسرعة: ثم أدر مقبض البخار/الماء الساخن (A19) إلى الموضع I (شكل 14).  
5. بعد بضع ثوانٍ، يخرج البخار من معد الكابتوتشينو مما يعطي الحليب مظهرًا كريميًا ويزيد من حجمه. للحصول على رغوة أكثر غنى بالكريمة، أدر الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل للأعلى.  
6. بمجرد الحصول على الرغوة المطلوبة، قمر بإيقاف صب البخار بواسطة تدوير مقبض البخار إلى الموضع 0.  
7. تحضير القهوة في فنجان كبير.  
8. أضف كريمة الحليب إلى القهوة، الكابتوتشينو صار الآن جاهزاً: قمر بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الكاكاو.

## 8.3 نظافة صنوبر البخار/الماء الساخن بعد الاستخدام

نظف صنوبر البخار/الماء الساخن (A16) في كل مرة تستخدمه، من أجل تجنب ترسب بقايا الحليب أو انسداده.

### خطر الإصابة بالحروق!

أثناء التنظيف، يخرج قليل من الماء الساخن من صنوبر البخار/الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشّات الماء الساخن.

1. من أجل العمل على تدفق القليل من الماء أدر مقبض البخار/الماء الساخن (A19) إلى الموضع I. ثم اقطع الصب عن طريق نقل المقبض إلى الموضع 0.



- من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا القهوة (A10).



- من غير الممكن تحضير القهوة المزدوجة+ باستخدام البن المطحون مسبقاً.

#### 7.7 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُنصح القيام بما يلي:
- تُعدّ عملية شطف (انظر الفقرة «7.6 الشطف (9)»);
- تستعمل الماء الساخن في تسخين الفناجين باستخدام وظيفة الماء الساخن;
- قم بزيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل «12. قائمة إعدادات الضبط»).

#### 7.8 ضبط مطحنة البن

- لا يجب ضبط مطحنة البن، على الأقل في البداية، لأنها مضبوطة سلفاً في المصنع بطريقة تحصل بها على صب صحيحة من القهوة.
- لإجراء عملية تصحيح، أثناء تشغيل مطحنة البن، اضبط المقبض (A2) كالآتي:

<p>قم بلف المقبض بمقدار نقرة واحدة نحو الرقم 7</p> 	<p>إذا كانت القهوة تخرج ببطء شديد أو لا تخرج مطلقاً.</p> <p>أثر هذا التصحيح والضبط يظهر فقط بعد سكب على الأقل فناجين متتاليين من القهوة.</p>
<p>قم بلف المقبض بمقدار نقرة واحدة نحو الرقم 1</p> 	<p>لسكب قهوة أكثر قواماً ولتحسين شكل الكريمة</p> <p>إن تأثير ذلك التغيير يمكن ملاحظته فقط بعد إعداد القهوة على الأقل مرتين متتاليتين.</p>

#### انتبه جيداً:

- يجب لف قبضة تعديل مستوى طحن القهوة فقط أثناء عمل طاحونة القهوة في المرحلة الأولى من إعداد مشروبات القهوة.

#### 7.9 تخصيص الكمية في الفنجان

1. استمر في الضغط لمدة بضع ثوانٍ على المفتاح المتعلق بالمشروب المطلوب برمجته: عندما تومض لمبة الليد الخاصة بالمشروب المختار بسرعة، تكون الماكينة في وضع البرمجة. تبدأ عملية السكب؛
2. عند الوصول إلى الكمية المرغوب فيها في الفنجان، أعد الضغط على زر المشروب؛ ستتوقف عملية السكب وسيتم حفظ الكمية.

#### انتبه جيداً:

- لإلغاء عملية برمجة قيد التنفيذ اضغط على زر نشط لمشروب آخر

#### 7.4 المؤشرات العامة لتحضير مشروبات القهوة






- أثناء الاستخدام، على لوحة التحكم (B) يمكن أن توفد بعض لمبات التنبيه التي دلالاتها موجودة في الفصل «16. معنى لمبات التنبيه».
- للحصول على فنجان قهوة أسخن، انظر الفقرة «7.7 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 «17. حل المشاكل».
- من أجل تخصيص المشروبات حسب أذواقكم الخاصة، يُرجى الرجوع إلى الفقرتين «7.5 تغيير كثافة القهوة» و «7.9 تخصيص الكمية في الفنجان».

#### انتبه جيداً:

- في وضع توفير الطاقة، تتطلب الماكينة بضع ثوانٍ من الانتظار قبل صب القهوة الأولى نظراً لأنه يجب تسخينها.

#### 7.5 تغيير كثافة القهوة

1. اضغط على المفتاح (B5) حتى إضاءة لمبات الليد المتعلقة بالكثافة المرغوب بها (B6):

	
<p>معتدل</p>	
<p>متوسط</p>	
<p>قوية</p>	

2. استمر عبر اختيار مشروب القهوة الذي ترغب فيه.

#### انتبه جيداً:

- عند التحضير التالي، تقترح الماكينة الكثافة الأخيرة المختارة.
- وعند انقطاع التيار الكهربائي تعود الماكينة إلى المستوى المتوسط الافتراضي.

#### 7.6 الشطف (9)

- بواسطة هذه الوظيفة من الممكن إخراج الماء الساخن من صنوبر القهوة بحيث يتم تنظيف وتسخين الدائرة الداخلية للماكينة.

  1. ضع تحت صنوبر القهوة (A15) وعاء بسعة لا تقل عن 100 مل (شكل 6).

2. استمر في الضغط على المفتاح (B2) x2 لمدة 5 ثوانٍ تقريباً؛ يبدأ الصب ويتوقف أوتوماتيكياً (إذا كنت تريد إيقاف الصب مبكراً، أعد الضغط على نفس المفتاح).

#### انتبه جيداً:

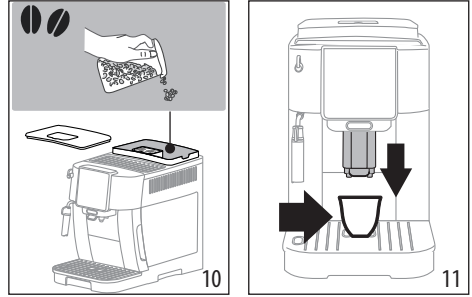
- في حالات عدم استخدام الماكينة لفترات تزيد عن 4-3 أيام يُصح بشده، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بإمداد 2/3 مرات شطف قبل استخدامها؛

7.1 إعداد القهوة باستخدام حبوب البن

انتبه!

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

1. أدخل حبوب البن في الوعاء المخصص لها (A3) (شكل 10):



2. ضع فنجاناً تحت فوهات صنوبر القهوة (A15) (شكل 11):

3. أخفض الصنبور بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان:

فهيكذا تحصل على كريمة أفضل (شكل 11):

4. اختر نوعية القهوة التي ترغب فيها:

المشروب (*)	الكمية الافتراضية (مل)	الكمية القابلة للبرمجة (مل)
Espresso	≈ 40	من ≈ 20 إلى ≈ 80
Coffee	≈ 180	من ≈ 100 إلى ≈ 240
Long	≈ 160	من ≈ 115 إلى ≈ 250
Americano	إسبريسو: ≈ 40 الماء: ≈ 110	إسبريسو: من ≈ 20 إلى ≈ 180 الماء: من ≈ 50 إلى ≈ 300
Doppio +	≈ 120	من ≈ 80 إلى ≈ 180

(\*) مشروبات مختلفة من حيث النوع والعدد وفقاً للموديل.

5. يبدأ التحضير وعلى لوحة التحكم (B) تومض لمبة اللبّد المتعلّقة بالمسزوب الجاري تحضيره.

7.2 تحضير عدد 2 فنجان من القهوة

1. ضع الفنجان تحت فوهات صب القهوة (A15):

2. أخفض الصنبور بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان: فهيكذا تحصل على كريمة أفضل:

3. اضغط على المفتاح (B2) ×2: يضيء اللبّد المقابل:

4. اضغط على المفتاح Espresso (B8):

5. يبدأ التحضير وعلى لوحة التحكم (B) يومض اللبّد المتعلّق بمفتاح إسبريسو.

7.3 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مسبقاً



انتبه!

• لا تضع مطلقاً القهوة مسبّقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتّى تجنّب فقدانها داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدّي بالطبع إلى انسّاخ الماكينة. في هذه الحالة يمكن أن تتعرّض الماكينة للتلف والأعطال.

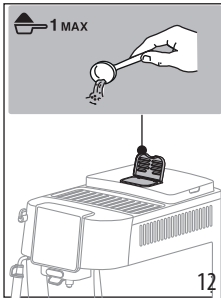
• لا تقم مطلقاً بإدخال أكثر من 1 مقياس مستو (C2)، وإلا فقد يتسخ الجزء الداخلي من الماكينة أو قد (A4) ينسد القمع.

انتبه جيّداً:

عند استعمال القهوة مسبّقة الطحن، يمكن فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.

1. اضغط تكراراً على المفتاح (B5) حتّى يضيء اللبّد (B7).

2. تحقق من أنّ القمّع غير مسدود، ثم بعد ذلك أدخل مكّيال واحد مستوي من القهوة مسبّقة الطحن (شكل 12).



3. ضع فنجان تحت فوهات صنوبر القهوة (A15) (شكل 11).

4. اختر المشروب المرغوب فيه (B8):

5. يبدأ التحضير وعلى لوحة التحكم (B) تومض لمبة اللبّد المتعلّقة بالمشروب الجاري تحضيره.

انتبه!

• عند تحضير القهوة وفيرة المياه Long: في منتصف التحضير، عندما تومض (B7) لمبة اللبّد، أدخل مقياس مستو آخر من البن المطحون مسبقاً وأعد الضغط على مفتاح Long (القهوة وفيرة المياه).

مستوى عُس الماء	اختبار العُسر الكلي للماء
1 منخفض	
2 متوسط	
3 متوسط/مرتفع	
4 مرتفع	

انظر الإرشادات في الفصل «12. قائمة إعدادات الضبط» لضبط الماكينة.

## 5. تشغيل الجهاز

انتبه جيداً:

تأكد من إعادة غلق مقبض صب البخار/الماء الساخن (A19) في الموضع 0 (الشكل رقم 1).

### خطر الحروق!

أثناء الشطف، سيخرج من فتحات صنبور القهوة (A15) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشّات الماء الساخن. من أجل تجنب التفرغ المتكرر لحوض تجميع القطرات (A11)، يُنصح بتجميع ماء عمليات الشطف في وعاء.

- من أجل تشغيل الجهاز، اضغط على المفتاح (B1): نضيء لمبة الليد بالمفتاح وتومض على لوحة التحكم (B) لمبات الليد الخاصة بالمشروبات للإشارة إلى أن الماكينة قيد التسخين. أثناء التسخين، تنفذ الماكينة عملية شطف؛ بهذه الطريقة، فإنه بالإضافة إلى تسخين الغلاية، يقوم الجهاز بتمرير الماء الساخن في القنوات الداخلية له حتى يتم تسخينها هي أيضاً. يكون الجهاز جاهزاً عندما تظل لمبات الليد الخاصة بالمشروبات والكثافة مضيئة بشكل ثابت.

## 6. إطفاء الجهاز

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

### خطر الحروق!

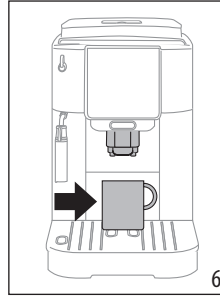
أثناء الشطف، سيخرج من فتحات صنبور القهوة (A15) قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشّات الماء الساخن. من أجل تجنب التفرغ المتكرر لحوض تجميع القطرات (A11)، يُنصح بتجميع ماء عمليات الشطف في وعاء.

- من أجل إطفاء الجهاز، اضغط على المفتاح (B1):
- على لوحة التحكم تومض لمبات الليد الخاصة بمفاتيح المشروبات؛ ينفذ الجهاز عملية شطف ثم ينطفئ، في حالة توفر ذلك (وضع الاستعداد).

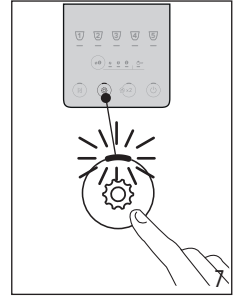
انتبه جيداً:

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

- أطفئ الجهاز أولاً بالضغط على المفتاح
- افصل كابل الطاقة من المقبس.



6



الماكينة جاهزة للاستخدام.

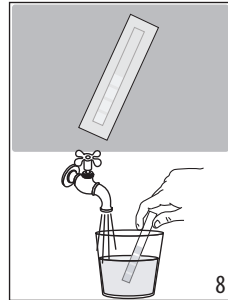
انتبه جيداً:

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لابد من إعداد 4-5 أقذاح من الكابوتشينو قبل أن تحصل منها على نتائج مرضية في الفجان.
- من أجل شطف دائرة البخار، يُنصح بصب الماء لبيضع نوان عن طريق تدوير مقبض صب البخار/الماء الساخن (A19) إلى الموضع 1

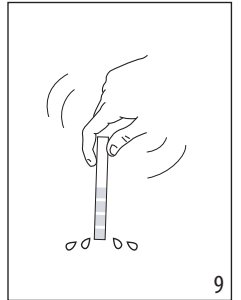
## 4. قياس مستوى عُس الماء

يسمح الضبط الفوري لعسر الماء للماكينة بتقليل تكرار إزالة الترسبات الكلسية. ستضيء لمبة التنبيه الخاصة بإزالة الترسبات الكلسية (B13) عندما يتطلب الأمر ذلك بناءً على العسر الفعلي للماء في المرافق في المناطق المختلفة. اتبع الخطوات التالية:

- إذا كان الموديل الخاص بكم مجهزاً بالشريط التفاعلي، أخرجته من عبوته (C1).
- اغمر الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية واحدة تقريباً (شكل 8).



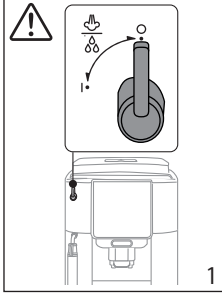
8



9

- أخرج الشريط من الماء وقم بهزه قليلاً (شكل 9). بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مرتبعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مرتبّع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.

- تأكد من أن مقبض البخار (A19) موجود على الوضع 0 حتى إتمام بدء التشغيل الأول (شكل 1).

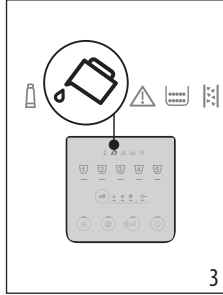
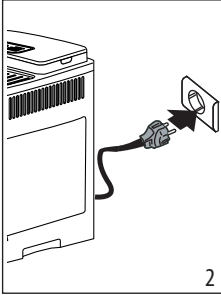


- A9. خزان الماء
- A10. وعاء رواسب وبقايا القهوة
- A11. وعاء تجميع قطرات الماء
- A12. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A13. شبكة إسناد الفناجين
- A14. حوض تجميع التكهيف
- A15. مؤرّج صب القهوة ذو ارتفاع قابل للتعديل
- A16. صنوبر البخار/الماء الساخن
- A17. مُعد الكابتشينو (قابل للفك)
- A18. فوهة البخار/الماء الساخن (قابلة للفك)
- A19. مقبض البخار/الماء الساخن
- A20. رف حمل الفناجين

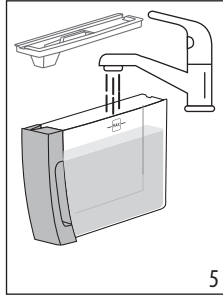
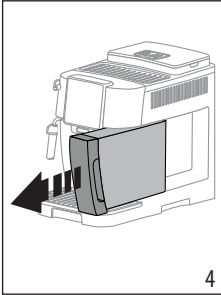
## 2.2 وصف لوحة التحكم - B

- B1. مفتاح التشغيل/وضع الاستعداد مع ليد مدمج
- B2. مفتاح X2 مع ليد مدمج (في حالة الضغط عليه لمدة 5 ثوانٍ، فإنه يُبسّط شطف دائرة القهوة)
- B3. مفتاح دائرة الإعدادات مع ليد مدمج
- B4. مفتاح إزالة الترسبات الكلسية مع ليد مدمج
- B5. مفتاح اختيار الكثافة أو البن المطحون مسبقاً
- B6. ليد اختيار الكثافة
- B7. ليد اختيار البن المطحون مسبقاً
- B8. مشروبات مختلفة من حيث النوع والعدد وفقاً للموديل
- B9. لمبة التنبيه ثابتة؛ من الضروري استبدال المرشح
- B10. لمبة التنبيه ثابتة؛ الماء في الخزان (A9) غير كافي
- B11. لمبة التنبيه وامضة؛ لم يتم إدخال الخزان
- B12. لمبة التنبيه ثابتة؛ تفريغ حاوية (A10) رواسب القهوة

- 1. قممير بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي (الشكل 2).



- 2. على لوحة الت تحكم (B) تضيء لمبة التنبيه (B10) (شكل 3): أخرج خزان الماء (A9) (شكل 4)، املاؤه حتى خط الحد الأقصى MAX بالماء الطازج (شكل 5)، ثم اعد إدخال الخزان نفسه.



- B11. لمبة الإنذار العام
- B12. لمبة التنبيه ثابتة؛ تفريغ حاوية (A10) رواسب القهوة
- B13. لمبة التنبيه وامضة؛ لم يتم إدخال وعاء رواسب القهوة
- B14. لمبة التنبيه ثابتة؛ من الضروري إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة
- B15. لمبة التنبيه وامضة؛ جاري إزالة الترسبات الكلسية

## 2.3 وصف الملحقات - C\*

- (يختلف نوعها وعددها حسب الموديل)
- C1. الشريط التفاعلي "Total Hardness Test" اختبار إجمالي عسر الماء"
- C2. مكيال معايير للقهوة المطحونة مسبقاً
- C3. مُزيل الترسبات

## 3. التشغيل الأول للجهاز

### انتبه جيداً:

- 3. على لوحة التحكم يومض بسرعة الليد (B3).
- 4. ضع وعاءً تحت صنوبر القهوة (A15) (شكل 6).
- 5. اضغط على المفتاح (B3) (شكل 7): سيقوم الجهاز بملء الدوائر الداخلية بالماء ويصب الماء الساخن من صنوبر القهوة.





- عند الاستخدام الأول، اشطف بالماء الساخن جميع الملحقات القابلة للفك والتي تكون مخصصة لملامسة الماء أو الحليب.
- أية آثار للبن في المطحنة ترجع إلى اختبارات تشغيل الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي نوفرها للمنتج.
- في البداية، تكون دائرة الماء فارغة، لذلك يمكن أن تحدث الماكينة ضجيجاً عالياً؛ ستلاشى الضوضاء مع تعبئة الدائرة.

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

## 1. مقدمة

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه التي لن تأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي سنجنبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازك من التلف.

ستساعدك لمبات LED التنبيه والمؤشرات الضوئية الموجودة على لوحة الماكينة الخاصة بك على كيفية التعامل مع الماكينة بالشكل الصحيح.

مطفأة	--	
موقدة	الوظيفة التشغيلية المتاحة	
وامض	الوظيفة التشغيلية قيد التنفيذ	
وميض سريع	يحتاج الجهاز إلى تدخل المستخدم	

يُستخدم هذا الرمز أيضاً في دليل الإرشادات السريع Quick Guide المرفق بالمنتج.

## 1.1 حروف بين قوسين

توافق الحروف التي بين قوسين مع وصف الجهاز (صفحة 2-3).

## 1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح

عند وجود أيّة مشاكل تشغيلية، فإنه يجب أولاً محاولة حلها عبر اتباع التحذيرات الواردة في الفصلين «16. معنى لمبات التنبيه» و «17. حل المشاكل».

وإذا لم تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُصح بالاتصال بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني على الرقم الموجود في ورقة "خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني" المرفقة.

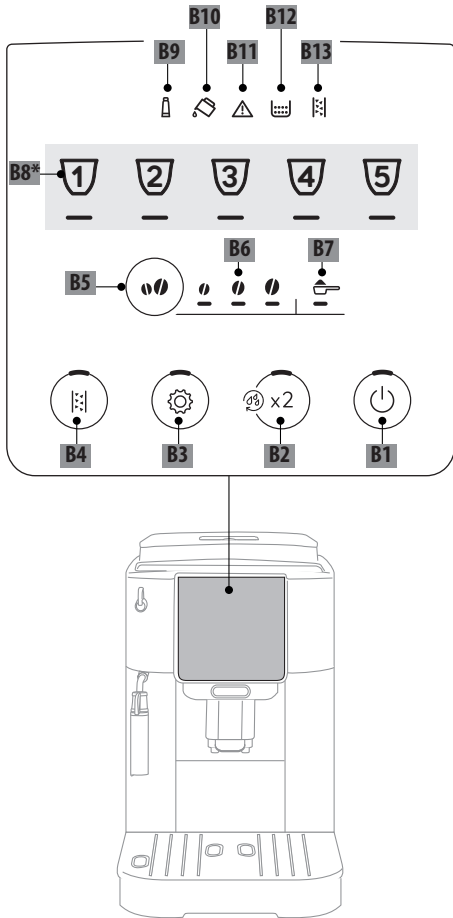
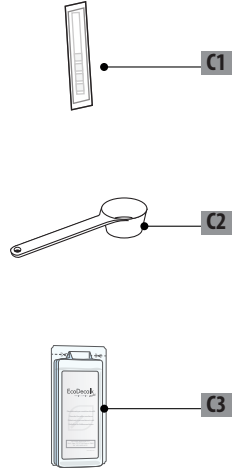
إذا لم يكن اسم بلدكم مُدرجاً بين أسماء الدول المذكورة في هذه الورقة، فعدّدنّ اتصلوا بالرقم المدون على شهادة الضمان. ولعمل إصلاحات مُحتملة، توجهوا فقط إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة من قبل شركة ديلونجي. والعاونين واردة في شهادة الضمان المرفقة بالماكينة.



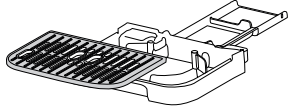

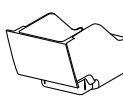
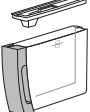


## 2. الوصف

### 2.1 وصف الجهاز - A

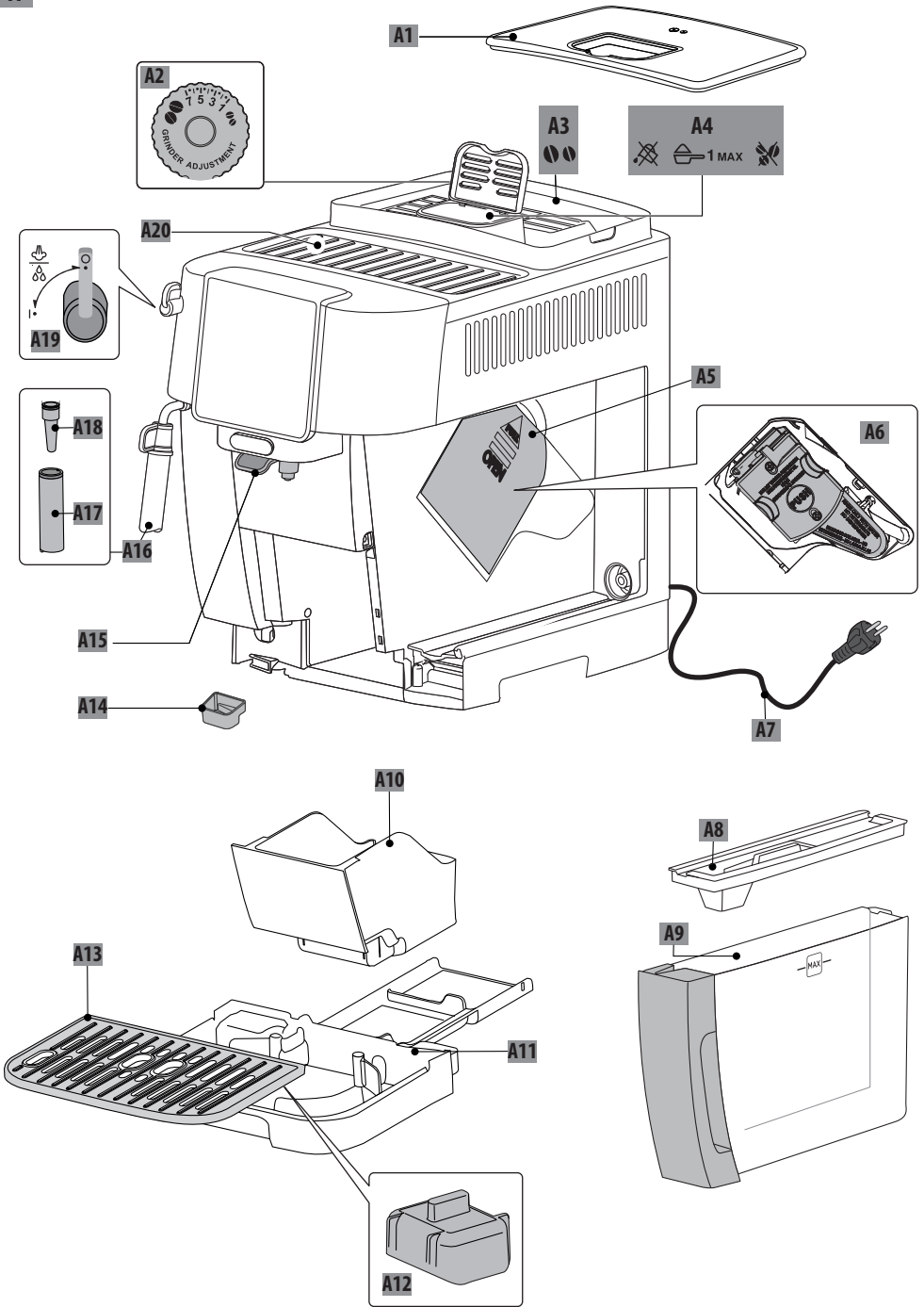
- A1. غطاء وعاء الجيوب
- A2. مقبض ضبط مطحنة البن
- A3. وعاء حبوب البن
- A4. قُمع البن المطحون مُسبقاً
- A5. غطاء الناقع
- A6. ناقع قابل للإزالة
- A7. كابل التغذية بالتيار الكهربائي
- A8. غطاء خزان الماء

1. مقدمة ..... 4
  - 1.1 حروف بين قوسين ..... 4
  - 1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح ..... 4
2. الوصف ..... 4
  - 2.1 وصف الجهاز - A ..... 4
  - 2.2 وصف لوحة التحكم - B ..... 5
  - 2.3 وصف الملحقات - C\* ..... 5
3. التشغيل الأول للجهاز ..... 5
4. قياس مستوى عُسر الماء ..... 6
5. تشغيل الجهاز ..... 6
6. إطفاء الجهاز ..... 6
7. سكب مشروبات القهوة ..... 7
  - 7.1 إعداد القهوة باستخدام حبوب البن ..... 7
  - 7.2 تحضير عدد 2 فنجان من القهوة ..... 7
  - 7.3 إعداد القهوة باستخدام البن المطحون مُسبقاً ..... 7
  - 7.4 المؤشرات العامة لتحضير مشروبات القهوة ..... 8
  - 7.5 تغيير كثافة القهوة ..... 8
  - 7.6 الشطف ..... 8
  - 7.7 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة ..... 8
  - 7.8 ضبط مطحنة البن ..... 8
  - 7.9 تخصيص الكمية في الفنجان ..... 8
8. إعداد الكابتشينو ..... 9
  - 8.1 أي حليبٍ تستخدم ..... 9
  - 8.2 إعداد الكابتشينو ..... 9
  - 8.3 نظافة صبور البخار/الماء الساخن بعد الاستخدام ..... 9
9. سكب الماء الساخن ..... 9
10. مرشّح تيسير المياه ..... 10
  - 10.1 استبدال المرشّح ..... 10
  - 10.2 إزالة المرشّح ..... 10
11. نصائح لتوفير الطاقة ..... 11
12. قائمة إعدادات الضبط ..... 11
  - 12.1 إعادة التعيين على ضبط المصنع ..... 14
13. تنظيف الجهاز ..... 14
14. تنظيف الناقع ..... 16
15. إزالة الترسبات الجيرية ..... 16
16. معنى لمبات التنبيه ..... 18
17. حل المشاكل ..... 20
18. بيانات فنية ..... 21

**B****C\***

					
					
✓	✓	✗	✗	✗	 C°50
✓	✓	✓	✓	✓	

**A**



---

ECAM22X.2Y - 22X.3Y

# MAGNIFICA START

ماكينة قهوة

إرشادات الاستخدام



---

**DeLonghi**