

- 14.....إزالة الترسبات الجيرية.....17
- 15.....برمجة عسر الماء18
18.1 قياس وتحديد عسر الماء15
18.2 ضبط مستوى عسر الماء.....15
- 15.....البيانات الفنية.....19
- 16.....معنى مؤشرات التنبيه الضوئية.....20
- 18.....المشاكل التشغيلية وطرق حلها.....21

ملخص المحتويات

1. مقدمة.....7
1.1 حروف بين أقواس7
1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح.....7
2. الوصف7
2.1 وصف الجهاز7
2.2 وصف لوحة التحكم7
2.3 وصف الملحقات التشغيلية.....7
2.4 وصف لمبات التنبيه.....7
3. عمليات تحضيرية8
3.1 فحص الجهاز.....8
3.2 تركيب الجهاز8
3.3 توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي8
3.4 تشغيل الجهاز لأول مرة.....8
4. إشعال الجهاز8
5. إطفاء الجهاز.....8
6. ضبط عسر الماء9
7. الإطفاء الذاتي.....9
8. ترشيد استهلاك الطاقة.....9
9. ضبط درجة الحرارة.....9
10. مرشح تنقية الماء.....9
10.1 تركيب المرشح.....9
10.2 إزالة واستبدال مرشح تنقية الماء10
11. الشطف10
12. إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة10
12.1 اختيار مذاق القهوة10
12.2 ضبط مطحنة القهوة10
12.3 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.....10
12.4 سكب القهوة11
13. إعداد القهوة باستخدام البن مُسبق الطحن.....11
13.1 تحديد كمية القهوة في الفنجان12
14. إعداد الكابتوتشينو.....12
14.1 تنظيف مُجد الكابتوتشينو بعد الاستعمال12
15. سكب الماء الساخن12
16. النظافة.....12
16.1 تنظيف الماكينة.....12
16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة13
16.3 تنظيف وعاء رواسب وبقايا القهوة.....13
16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكتُّفات.....13
16.5 تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة13
16.6 تنظيف خزان الماء.....13
16.7 تنظيف فوهات صب القهوة.....14
16.8 تنظيف قُمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن.....14
16.9 تنظيف الناقع.....14

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

2.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 2 - B)

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

2.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

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

2.4 وصف لمبات التنبيه

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



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



لمبة التنبيه تومض: تشير إلى أن حاوية رواسب وبقايا القهوة مملوءة ويجب تفريغها.



لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن خزان الماء غير موجود؛

لمبة التنبيه تومض: تشير إلى أن الماء الموجود في الخزان غير كافٍ.



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

لمبة التنبيه ثابتة الإضاءة: تشير إلى أن الجهاز يقوم بعملية إزالة الترسبات الجيرية.

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

1. مقدمة

نشكرك على اختيارك لهذه الماكينة الأوتوماتيكية لإعداد القهوة والكاپوتشينو. تمثي لك الاستمتاع باستخدام جهازك الجديد. من فضلك اقرأ دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتك سوى دقائق معدودة. وبذلك ستجنب التعرض لأية أخطار أو التسبب في تضرر الماكينة أو تلفها.

1.1 حروف بين أقواس

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

1.2 المشاكل وعمليات الإصلاح

عند وجود أية مشاكل تشغيلية، فإنه يجب أولاً محاولة حلها عبر إتباع التحذيرات الواردة في الفصلين «20. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية» و «21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها».

وإذا لم تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُصحح بالاتصال بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني على الرقم الموجود في ورقة "خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني" المرفقة. إذا لم تكن بلدك بين تلك البلاد المذكورة في الورقة، فإنه يرجى منك الاتصال على الرقم الموجود في شهادة الضمان. إذا دعا الأمر لإصلاح الماكينة حالة وجود أعطال بها، فإنه للقيام بذلك يجب فقط التوجّه إلى خدمة الدعم الفني للشركة المُصنّعة De'Longhi. العناوين المذكورة في شهادة الضمان المرفقة بالماكينة.

2. الوصف

2.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

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

3. عمليات تحضيرية

3.1 فحص الجهاز

بعد نزع الغلاف عن الجهاز، تحقق من سلامة الجهاز ومن وجود جميع الملحقات (C). لا تستعمل الجهاز عند وجود تلفيات أو أضرار بارزة فيه. انتقل بخدمة العملاء وتقديم الدعم الفني De'Longhi.

3.2 تركيب الجهاز



انتبه!

عند تركيب الجهاز يجب اتباع ومراعاة جميع تحذيرات الأمان والسلامة التالية:

- هذا الجهاز يصدر حرارة وسخونة في البيئة المحيطة به. ولذلك، بعد وضعه على سطح العمل الخاص به، يجب التأكد من وجود مسافة خالية لا تقل عن 3 سم بين أسطح الجهاز والأجزاء الجانبية والجزء الخلفي، وكذلك التأكد من وجود مسافة خالية لا تقل عن 15 سم فوق ماكينة القهوة.
- لاتضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الغسيل. إن تسرب المياه إلى الماكينة قد يسبب لها الأعطال والتلف.
- يمكن أن يتعرض الجهاز للتلف إذا ما تجمدت المياه الموجودة داخله. لذلك يجب عدم تركيب الجهاز في الأماكن التي يمكن أن تنخفض درجة الحرارة فيها دون درجة التجمد.
- ضع كابل توصيل التيار الكهربائي (A10) في مكان مناسب بحيث يكون بعيداً على الحواف والجوانب القاطعة ولا تجعله ملاصقاً للأسطح الساخنة أيًا كان نوعها (مثل على سبيل المثال أسطح صفايح التسخين الكهربائية).

3.3 توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي



انتبه!

تأكد من أن جهد وفولطية التيار الموجود في شبكة الكهرباء يتناسبان مع الجهد والفولطية المحددة في لوحة البيانات التعريفية الموجودة في قاع الجهاز.

قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس تيار كهربي مثبت بطريقة حرفية طبقاً للمواصفات مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير ومرزود بطرف تأريض فعال. في حالة عدم التوافق بين مقبس التيار الكهربائي ومقبس الجهاز، اطلب من فني متخصص استبدال هذا المقبس بمقبس آخر مناسب.


3.4 تشغيل الجهاز لأول مرة



ملاحظة هامة:

- تم فحص الماكينة في المصنع من خلال استخدام القهوة ولهذا السبب، من الطبيعي وجود بقايا قهوة داخل مطحنة القهوة في الماكينة. وهذا يعد دليل ضمان على أن هذه الماكينة جديدة.
- اعمل بأسرع وقت ممكن على تخصيص قير عسر الماء بإتباع الإجراء الموصوف في الفصل «18. برمجعة عسر الماء».

ابدأ متبعاً الإرشادات المحددة لذلك:


1. ثم بتوصيل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي و تحقق من أن قاطع التيار العمومي (2.2)، الموضوع خلف الجهاز مضغوط عليه. ا (الشكل 1).
2. على لوحة التحكم (B) يومض مؤشر التنبيه الضوئي  : أخرج خزان الماء (A7) (الشكل 2)، ثم املاًه حتى خط الحد الأقصى MAX بما بقي (الشكل 3A)، ثم أعد إدخاله في مكانه (الشكل 3B).

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

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

5. قم بلف مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) على الوضعية "1" (الشكل 6): ستومض أزرّة المشروبات وسيقوم الجهاز بسكب الماء من معد الكابوتشينو.

6. عند توقف عملية السكب أوتوماتيكياً، أعد وضع مقبض البخار في الوضعية "0".
تطفئ الماكينة.

إعادة استعمالها، اضغط على الزر  (2.3) (الشكل 7).

3.1 انتبه جيداً:

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

4. إشعال الجهاز




ملاحظة هامة:

- قبل تشغيل الجهاز، تحقق من أن قاطع التيار العمومي (2.2)، الموجود خلف الجهاز مضغوط عليه، في الوضعية 1 (الشكل 1).
- تحقق من أن مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) موجود في الوضعية "0".
- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فإنه يقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.



خطر الإصابة بالحرق!

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

- لإعادة تشغيل الجهاز، اضغط على الزر  (2.3) (الشكل 7): على لوحة التحكم (B) تومض أزرّة "القهوة" (B2) و (B3) و (B8) و (B9) للإشارة إلى أن الماكينة جاري تسخينها.

أثناء عملية التسخين، تقوم الماكينة بعملية شطف؛ وبهذه الطريقة، وإضافة إلى شطف الغلاية، سوف يبدأ الجهاز في سكب الماء الساخن في القنوات الداخلية له حتى يتم تسخينها هي أيضاً.

يكون الجهاز في درجة الحرارة المناسبة عندما توفد أزرّة القهوة على لوحة التحكم.





5. إطفاء الجهاز

عند كل مرة ينطفئ فيها الجهاز فإنه يقوم أوتوماتيكياً بإجراء عملية شطف في حالة قيامه بإعداد القهوة.



خطر الإصابة بالحرق!

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


3. لإعادة تفعيل هذه الخاصية، اضغط على الزر (B2): ستوقد لمبة التنبيه  بإضاءة ثابتة؛
4. اضغط على الزر  /  (B9) للتأكيد. تنطفئ لمبة التنبيه .
- تمت هكذا برمجة إعداد ضبط التوفير.


ملاحظة هامة!

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

9. ضبط درجة الحرارة

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

1. والماكينة مطفاةً (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الوضعية 1 (الشكل 1)، اضغط على الزر  (B2) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه على لوحة التحكم؛

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



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

10. مرشح تنقية الماء


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

10.1 تركيب المرشح

1. قم بتشغيل الماكينة ثم انتظر حتى تصبح جاهزة للاستعمال؛
2. أخرج المرشح (C4) من عبلة تغليفه. ختم تاريخ القرص يختلف وفقاً لنوعية المرشح الموجود (الشكل 8)؛
3. قم بلف قرص ختم التاريخ حتى يتم إظهار شهري الاستخدام القادمين.


ملاحظة هامة!

1. مدة صلاحية استخدام المرشح هي شهران إذا ما تم استعمال الماكينة بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشح، فإن مدته بقائه بها يجب ألا تزيد عن 3 أسابيع كحد أقصى.
2. لتشغيل المرشح، اجعل ماء الصنبور يجري في فتحة المرشح كما هو موضح في الشكل 9 حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لما يزيد عن مدة دقيقة؛
3. أخرج خزان (A7) الماكينة ثم املاؤه بالماء؛

- من أجل إطفاء الجهاز، اضغط على الزر  (2.3) (الشكل 7)؛
- إذا كان الموديل مجهزاً بهذه الخاصية، يبدأ الجهاز في عملية الشطف ثم ينطفئ (وضع الاستعداد "stand-by").

ملاحظة هامة!

في حالة عدم استخدام الجهاز لفترات طويلة، يُرجى فصله عن شبكة التيار الكهربائي:

- أطفئ الجهاز أولاً بالضغط على الزر .
- اضغط على مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الوضعية "0".

انتبه!

لا تضغط مطلقاً على قاطع التيار العمومي عندما يكون الجهاز موقداً.




6. ضبط عسر الماء

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

7. الإطفاء الذاتي

يمكن تعديل خاصية الفاصل الزمني لتجعل الماكينة تنطفئ بعد مرور 15 أو 30 دقيقة أو بعد 1 أو 2 أو 3 ساعات من عدم الاستخدام.

إعادة برمجة خاصية الإطفاء الذاتي اتبع الخطوات التالية:

1. والماكينة مطفاةً (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الوضعية 1 (الشكل 1)، اضغط على الزر  /  (B9) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه على لوحة التحكم؛ (B1)
2. اختر الفاصل الزمني المرغوب فيه بالضغط على الزر  (B2) :






	15 دقيقة
	30 دقيقة
	1 ساعة
	2 ساعة
	3 ساعة

3. اضغط على الزر  /  (B9) لتأكيد ذلك. لمبات التنبيه ستنطفئ.

هكذا تكون قد تمت برمجة الفاصل الزمني لخاصية الإطفاء الذاتي.

8. ترشيد استهلاك الطاقة

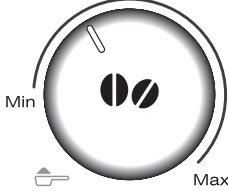
مع هذه الخاصية يمكن تفعيل أو إيقاف طريقة توفير الطاقة. عند تشغيل هذه الطريقة، فإنها تضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقاً للقوانين الأوروبية السارية المفعول.

1. والماكينة مطفاةً (في وضعية الاستعداد "standby") ولكن مفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) مضغوط عليه (الشكل 1)، اضغط على الزر  /  (B4) واستمر في الضغط عليه حتى توفد لمبات التنبيه  على لوحة التحكم؛
2. لإيقاف هذه الخاصية، اضغط على الزر  (B2): ستومض لمبة التنبيه .

12. إعداد القهوة باستخدام حبوب القهوة

12.1 اختيار مذاق القهوة

اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B6) لضبط المذاق المرغوب فيه؛ كلما يتمُّ لهُ في اتِّجاه عقارب الساعة كلما زادت كميَّة حباتَّ القهوة التي تقوم الآلة بطحنها كلما زادت قوَّة مذاق القهوة الناتجة. والمقبض موضوع على الحد الأدنى MIN سيتم الحصول على قهوة خفيفة للغاية؛ والمقبض موضوع على الحد الأقصى MAX سيتم الحصول على قهوة قوية للغاية.



ⓘ انتبه جيداً:

- استخدام الجهاز لأول مرة ابدأ في المحاولات وقرم بإعداد أكثر من فنجان قهوة لتحديد الوضعية الصحيحة للمقبض.
- انتبه جيداً حتى لا تفرط في لف المقبض في اتجاه الحد الأقصى MAX وإلا هناك خطر الحصول على عملية سكب مفرط البطء (تنقيط)، خاصة عند طلب فنجانين من القهوة في نفس الوقت.

12.2 ضبط مطحنة القهوة

لا يجب ضبط مطحنة القهوة على الأقل في بداية الاستعمال لأنها مسبقة الضبط في المصنع بحيث تحصل على كمية وشكل القهوة الصحيحة. ولكن مع ذلك، وبعد القيام بإعداد الفناجين الأولى من القهوة، اتضح أن عملية الصب هذه ينتج عنها قهوة أقل تماسكاً وأقل كريمة أو أن عملية الصب بطيئة للغاية (على شكل قطرات)، فإنه من الضروري إعادة ضبط درجة الطحن (A5) (الشكل 13).

ⓘ ملاحظة هامة:

يجب لُق مقبض تعديل مستوى طحن القهوة فقط أثناء عمل مطحنة القهوة.

إذا كانت القهوة تخرج بشكل مفرط البطء أو لا تخرج مطلقاً، فإنه يجب هنا لف المقبض في اتجاه عقارب الساعة لنقرة ضبط واحدة تجاه الرقم 7.

ولكن للحصول على قهوة أكثر كثافة وتحسين شكل الكريمة، فإنه يجب لف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة لنقرة ضبط واحدة تجاه الرقم 1 (ليس لأكثر من نقرة ضبط واحدة في المرة، وإلا يمكن للقهوة أن تخرج بعد ذلك على شكل قطرات).

أثر هذا التصحيح والضبط يظهر فقط بعد سكب على الأقل فنجانين متاليين من القهوة. وإذا لم تحصل على النتيجة المرجوة بالرغم من القيام بعملية الضبط هذه، فإنه يصح من الضروري تكرار ضبط والتصحيح هذه مرة أخرى عبر لف المقبض لنقرة ضبط أخرى.

12.3 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُصح القيام بما يلي:

- قمر بإجراء عملية شطف بالضغط على الزر (B5)؛

6. ادخل المرشَّح في خزان الماء مع غمسه بالكامل لعشر ثوان تقريباً مع تميله والضغط عليه قليلاً حتى تسمح لفقاعات الهواء الخروج (شكل 10).
 7. أدخل المرشَّح في المكان المخصص له واضغط عليه حتى النهاية (الشكل 11):
 8. أعد غلق خزان الماء بالغطاء (الشكل 12)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة؛
 9. ضع تحت معد الكابتوشينو/موزع سب الماء الساخن (A18) وعاءً مُناسِباً (السعة: حد أدنى 500 مل).
 10. قمر بسكب الماء الساخن عبر لف مقبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1.
 11. قمر بسكب على الأقل 500 مل من الماء، ثم قمر بلف مقبض سكب البخار/الماء الساخن في الوضعية 0.
- الآن أصبح المرشَّح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

ⓘ ملاحظة هامة:

يمكن أن تكون مرة السكب الواحدة للمياه الساخنة غير كافية لتثبيت المرشَّح وأثناء التركيب توقد لمبات التنبيه:



في هذه الحالة، كرر عملية التركيب من النقطة 8.

الآن أصبح المرشَّح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

10.2 إزالة واستبدال مرشَّح تنقية الماء

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

1. أخرج الخزان (A7) والمرشَّح المستهلك (C4)؛
 2. عند الرغبة في استبدال المرشَّح، أخرج المرشَّح الجديد من علبة تغليفه ثم قمر بالخطوات الموضحة في النقطة السابقة.
- الآن أصبح المرشَّح الجديد مفعلاً.

11. الشطف

يمكن مع هذه الخاصية التشغيلية أن يخرج بعض الماء الساخن من موزع صب القهوة (A11)، بحيث يتم تنظيف وشطف دائرة الماكينة الداخلية. ضغ تحت موزع صب القهوة والماء الساخن وعاءً سعته لا تقل عن 100 مل.

⚠ انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء سكبها للماء الساخن.

- 1) لتفعيل هذه الخاصية اضغط على الزر (B9)؛
- 2) بعد مرور وضع ثوان، تخرج من موزع سكب القهوة مياه ساخنة تعمل على تنظيف وشطف دائرة التشغيل الداخلية للماكينة.
- 3) لإيقاف عمل هذه الخاصية يدوياً اضغط مرة أخرى على الزر (B9)

ⓘ ملاحظة هامة!

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

- للحصول على فنجان قهوة أسخن، انظر الفقرة «12.3 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة» .
- إذا كانت القهوة تخرج على شكل قطرات أو كانت قليلة التماسك وبها كريمة قليلة أو كانت مُفرطة البرودة، فإنه يجب عليك قراءة النصائح الواردة في الفصل «21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها».

- استخدم ماء ساخن لتسخين الفناجين باستعمال خاصية الماء الساخن (انظر الفصل «15. سكب الماء الساخن»);
- قمر بزيادة درجة حرارة القهوة (انظر الفصل «9. ضبط درجة الحرارة»).

12.4 سكب القهوة



انتبه!

لا تستخدم حبوب قهوة خضراء أو قهوة مسكرة أو قهوة مكربنة، لأنها يمكن أن تلصق داخل طاحونة القهوة وتلتفها.

1. أدخل حبوب القهوة في الوعاء الخاص بذلك (A4) (الشكل 14);
2. ضع هذه الحاوية تحت فوهات موزع سكب القهوة (A11):
1 - فنجان، إذا كنت ترغب في 1 فنجان قهوة (الشكل 15);
2 - فنجان، إذا كنت ترغب في 2 فنجان قهوة.
3. اخفيض موزع الصب بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان؛ فهكذا تحصل على كريمة أفضل (شكل 16);
4. اختر نوعية القهوة التي ترغب فيها:

الوصفة	الكمية	الكمية القابلة للبرمجة
Espresso 	≈ 40 مل	من ≈ 20 إلى ≈ 120 مل
2x Espresso 	≈ 40 مل + 40 مل	من ≈ 40 إلى ≈ 240 مل
Coffee 	≈ 180 مل	من ≈ 100 إلى ≈ 240 مل
Long * 	≈ 160 مل	من ≈ 115 إلى ≈ 250cc
Doppio + * 	≈ 120 مل	من ≈ 80 إلى ≈ 180 مل

(* وفقاً للموديلات)

13. إعداد القهوة باستخدام البن مُسبق الطحن



انتبه!

- لا تقم مطلقاً بإدخال حبوب القهوة في قُمع القهوة مسبقة الطحن وإلا يمكن أن تتعرض الماكينة للضرر والتلف.
- لا تضيف مطلقاً القهوة مُسبقة الطحن عندما تكون الماكينة مطفأة، خوفاً من انتشارها داخل الماكينة واتساخها. في هذه الحالة يمكن أن تتعرض الماكينة للتلف والأعطال.
- لا تُدخل مُطلقاً أكثر من مكبال واحد مستوي (C2)، وإلا يمكن أن تسخ الأجزاء الداخلية من الماكينة كما يمكن أن ينسد القُمع (A4). بعد تحديد كمية القهوة المراد استعمالها، يُنصح بعدم إعداد 2x (B3) "espresso أو (B8) "Coffee" أو، في الموديلات المتوفرة فيها ذلك، "قهوة مزدوجة" (B9).



إذا ما استُخدمت القهوة مُسبقة الطحن، فإنه يمكن فقط إعداد فنجان واحد من القهوة في المرة الواحدة.

ملاحظة هامة:

1. تأكد من أن الجهاز يعمل؛
2. قمر بلف مقبض اختيار مذاق القهوة (B6) في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى حاجز نهاية مساره، في الوضعية



3. تحقق من أن القُمع (A4) غير مسدود، ثم أدخل مكبال (C2) متساوي الحافة من القهوة مُسبقة الطحن (الشكل 17).
4. ضع فنجان تحت فوهات موزع صب القهوة (A11).
5. اضغط على زر سكب 1 فنجان من القهوة التي ترغب فيها.
6. تبدأ عملية الإعداد.

انتبه! عند إعداد قهوة وفيرة المياه (B9) "Long" في الموديلات المتوفرة فيها ذلك:

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

انتبه جيداً:

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مُفعلة، فإن عملية سكب الفنجان الأول قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.

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

ملاحظة هامة:

- أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية سكب القهوة في أية لحظة عبر الضغط على أحد أزرار سكب القهوة.
 - بمجرد الانتهاء من عملية سكب القهوة، وعند الرغبة في زيادة كمية القهوة في الفنجان، فإنه يكفي الاستمرار في الضغط (خلال 3 ثوانٍ) على أحد أزرار سكب القهوة.
- بعد الانتهاء من إعداد القهوة تصبح الماكينة جاهزة لإعادة استعمالها مرة أخرى.

ملاحظة هامة:

- أثناء الاستخدام، على لوحة التحكم (B) يمكن أن تودد بعض لمبات التنبيه التي دلالتها موجودة في الفصل «20. معنى مؤشرات التنبيه الضوئية».

13.1 تحديد كمية القهوة في الفنجان

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

1. ضع فنجاناً أو كوب كبير بالقدر الكافي تحت فوهات موزعات سكب القهوة (A11)؛
2. اضغط واستمر في الضغط على الزر المراد فيه تعديل نسبة الماء في القهوة حتى تومض لمبة التنبيه الخاصة بذلك وتبدأ الماكينة في سكب القوة؛ اترك بعد ذلك هذا الزر؛
3. بمجرد وصول القهوة إلى الكمية المطلوبة في الفنجان، اضغط لمرة أخرى على نفس الزر لحفظ هذه الكمية في ذاكرة الماكينة. (ارجع إلى الجدول في الفقرة «12.4 سكب القهوة»).

عند هذه النقطة، وبإضغط على هذا الزر، ستقوم الماكينة بحفظ إعدادات الضبط الجديدة.

14. إعداد الكابوتشينو



خطر الإصابة بالحروق!



أثناء عمليات الإعداد هذه يخرج بخار؛ انتبه حتى لا تتعرض للإصابة بالحروق.

1. لإعداد الكابوتشينو، قم بسكب القهوة في فنجان كبير؛
2. إملأ وعاء، يُفضل أن يكون هذا الوعاء بمقبض حتى لا يُصيبك بالحروق، مع ما يقرب من 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوتشينو عند الرغبة في إعداده. عند اختيار أبعاد ومقاسات الوعاء، فإنه يجب مراعاة أن الحجم سوف يزيد ل 2 أو 3 أضعاف حجمه الطبيعي؛



انتبه جيداً:

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة مع درجة حرارة التلابة (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو حليب به فقاعات كبيرة الحجم، فإنه يجب دائماً تنظيف موزع السكب كما هو مبين في الفقرة «16. النظافة».

3. فقط في الموديلات التي بها معد كابتوتشينو قابل للضبط والتعديل؛ تأكد من أن حلقة معد الكابوتشينو (A20) موضوعة لأسفل في خاصية "CAPPUCCINO" (الشكل 18)؛
4. يُمكن لف معد الكابوتشينو (A18) قليلاً نحو الخارج، للتأكد من استعمال أوعية بجميع الأحجام؛
5. قم بغمس معد الكابوتشينو في وعاء الحليب؛
6. اضغط على الزر  (B4)؛ سيقب زر البخار موقداً وستومض أزرّة مشروبات القهوة؛
7. بعد مرور بضع ثوان، عندما تومض فقط لمبة التنبيه المدمجة بالزر .

، قم بلف مقبض البخار (A21) في الوضعية 1 (الشكل 6). بعد بضع ثوان وفقاً لمعد الكابوتشينو سيخرج البخار الذي سيعطي الحليب الشكل الكريمي ويزيد من حجمه؛

8. للحصول على رغوة أكثر كريمية، يجب لف الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل إلى الأعلى. (يُصح بصب البخار لفترة لا تزيد عن 3 دقائق متتالية)؛
9. بعد الوصول إلى الرغوة المرغوب فيها، أوقف صب البخار بلف المقبض في الوضعية 0.

خطر الإصابة بالحروق!

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

10. أضف كريمة الحليب إلى القهوة التي سبق إعدادها. الكابوتشينو أصبح جاهزاً؛ ضع السُكَّر حسب رغبتك وضع قليل من مسحوق الكاكاو فوق الرغوة إذا رغبت في ذلك.



ملاحظة هامة!

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

14.1 تنظيف مُعد الكابوتشينو بعد الاستعمال

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



خطر الإصابة بالحروق!

أثناء عملية التنظيف، يخرج من معد الكابوتشينو قليل من الماء الساخن. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

1. إجعل بعض الماء يتدفق عبر لف مقبض البخار / الماء الساخن (A21) في وضعية 1. ثم بعد ذلك أوقف عملية التدفق هذه بإعادة وضع المقبض في وضعية 0.
2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو؛ قم باللف في عكس اتجاه عقارب الساعة أو أخرج معد الكابوتشينو نحو الأسفل لإخراجه (الشكل 19).
3. فقط في الموديلات التي بها معد كابتوتشينو قابل للضبط والتعديل؛ قم بتحريك الحلقة (A20) تجاه الأعلى، حتى يتم اكتشاف الفتحة المشار إليها في الشكل 20.
4. أخرج الفوهة (A19) ناحية الأسفل (الشكل 21).
5. تحقق من أن الفتحات المشار إليها بالسهم في الشكل 22 غير مسدودة، وإذ لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام دَبُوس.
6. أعد إدخال الفوهة ومعد الكابوتشينو على الفوهة مع دفعه ناحية الأعلى ولفه في اتجاه عقارب الساعة حتى إتمام عملية التثبيت.

15. سكب الماء الساخن



انتبه! خطر التعرض للحروق.

لا تترك الماكينة دون مراقبة أثناء صبها للماء الساخن. أنبوب معد الكابوتشينو (A18) يصبح ساخناً أثناء عملية الصب.

1. ضع وعاء تحت معد الكابوتشينو (ضعه على أقرب مسافة ممكنة لتجنب خروج رشات المياه).
2. قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 (الشكل 6).
3. لإيقاف عملية سكب الماء الساخن يدوياً، قم بلف مقبض البخار/الماء الساخن على وضعية 0.



ملاحظة هامة!

إذا كانت الوظيفة التشغيلية "توفير الطاقة" مفعلة، فإن عملية سكب الماء الساخن والبخار قد تتطلب الانتظار لبضع ثوان.

16. النظافة

16.1 تنظيف الماكينة

يجب تنظيف الأجزاء التالية من الماكينة بصفة دورية:

- الدائرة الداخلية في الماكينة؛

- حاوية رواسب وبقايا القهوة (A13)؛

- حوض تجميع القطرات (A14)، شبكة الحوض* (A15) وحوض تجميع

التكثفات (A12)؛

- خزان الماء (A7)؛

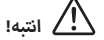
- فوهات موزع سكب القهوة (A11)؛

- ميد الكاؤوتشينو (A16) «الظافة»؛

- قمع إدخال البن المطحون مسبقاً (A4)؛

- النافع (A9)، الذي يمكن الوصول إليه بعد فتح نافذة الخدمة (A8)؛

- لوحة التحكم (B).



انتبه!

• لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حادّة أو مسبّبة

للتآكل أو الكحول. مع أجهزة De'Longhi فائقة التقنية والأتمتة ليس

من الضروري استخدام مضافات كيميائية لتنظيف الماكينة.

• يمكن غسل أي مكوّن من مكونات الجهاز في غسالات الأطباق باستثناء

شبكة الحوض* (A15).

• لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب

وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو

البلاستيكية في الماكينة.

16.2 تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة

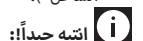
بعد فترات عدم استعمال الماكينة التي تزيد عن مدة 4/3 أيام، يُصح

بشدة، قبل إعادة استخدام الماكينة، بإشعالها ثم جعلها تصب ما يلي:

- 3/2 مرات شطف بالضغط على  (B5)؛

- بعض الماء الساخن، لبضع ثوانٍ (الفصل «15. سكب الماء

الساخن»).



انتبه جيداً!

من الطبيعي، بعد القيام بعملية التنظيف هذه، وجود بعض المياه في وعاء

رواسب وبقايا القهوة (A13).

16.3 تنظيف وعاء رواسب وبقايا القهوة

عندما يُومض مؤشر التنبيه الضوئي  فإنه يصح من الضروري تفريغ وعاء

رواسب وبقايا القهوة (A13) وتنظيفه. وحتى الانتهاء من تنظيف وإزالة بقايا

ورواسب القهوة فإن الماكينة لن تتمكن من إعداد القهوة. تُشير الماكينة إلى

ضرورة تفريغ الوعاء أيضاً حتى وإن لم يمتلئ بالكامل إذا ما انقضت مدة 72

ساعة منذ أول عملية إعداد تمت (وحتى يتم حساب مدة 72 بشكل صحيح،

لا يجب إطفاء الآلة مطلقاً بقاطع التيار العمومي) (2.2).



انتبه! خطر التعرض للحروق

في حالة تحضير العديد من فناجين الكاؤوتشينو بشكل متعاقب، فإن حامل

فناجين القهوة المصنوع من المعدن (A17) يصبح ساخناً. لذلك يجب

الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه.

للقيام بعملية التنظيف (أثناء عمل الماكينة):

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

• قم بتفريغ وتنظيف وعاء تجميع بقايا ورواسب القهوة (A13) بعناية

مع الحرص على إزالة جميع البقايا والرواسب التي يمكنها التراكم في

القاع.

• افحص حوض تجميع التكثفات (A12) (ذا اللون الأحمر) (الشكل 23)

وقم بتفريغه إذا كان ممتلئاً.

16.4 تنظيف حوض تجميع القطرات وحوض تجميع التكثفات



انتبه!

حوض تجميع القطرات (A14) مزود بمؤشّر عوَّام (A16) (لونه أحمر)

لتحديد مستوى الماء الموجود (الشكل 24). قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في

الظهور في صينية الفناجين (A17)، يجب إفراغ الإناء و تنظيفه، وإلا قد

يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة وإتلاف سطح الحامل أو المنطقة

المُحيطة به.

إزالة حوض تجميع القطرات اتبع الخطوات التالية:

1. اسحب حوض تجميع القطرات وعاء بقايا ورواسب القهوة (A13)

(الشكل 23)؛

2. إنزع صينية حمل الفناجين (A17)، وشبكة الحوض* (A15)، ثم قم

بتفريغ حوض تجميع القطرات وحاوية بقايا ورواسب القهوة ثم

إغسل جميع المكونات؛

3. افحص حوض تجميع التكثفات ذا اللون الأحمر (A12) وقرم بتفريغه

إذا كان ممتلئاً؛

4. أعد إدخال حوض تجميع القطرات إضافة إلى شبكته* في مكانه ووعاء

تجميع رواسب وبقايا القهوة.



انتبه!

عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه يُصبح من الضروري والإجباري

دائماً تفريغ وعاء رواسب وبقايا القهوة حتى لو كان غير مملوء بالكامل.

إذا لم يتم القيام بهذه العملية، فمن المحتمل أن يمتلئ حوض بقايا

ورواسب القهوة بقدر أكثر من المُحدّد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما

يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.

16.5 تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة



خطر التعرض للصدمات الكهربائية!

قبل البدء في عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية من الماكينة، يجب إطفاءها

(انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز») وفصل الشبكة الكهربائية عنها. لا تغمس

الجهاز أو أيّاً من مكوناته في الماء.

1. تحقق دورياً (بمعدل مرة كل شهر) من أن الأجزاء الداخلية من الماكينة

(الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بمجرد سحب حوض تجميع القطرات

(A14)) غير متسخة. وعند الضرورة، عمل على إزالة ترسبات القهوة

بواسطة فرشاة أو قطعة إسفنجية؛

2. أشفط جميع الترسبات والبقايا الموجودة باستخدام مكنسة شفط

كهربائية (شكل 25).

16.6 تنظيف خزان الماء

1. قم دورياً بتنظيف (تقريباً مرة واحدة شهراً) وعند كل مرة يتم فيها

استبدال مرشح تنقية الماء (C4) (إن وجد)، قم بتنظيف خزان المياه

(A7) باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق الغسيل

المخفّف؛

2. قم بإزالة المرشح (C4) (إن وجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري؛

3. أعد إدخال المرشح (إذا كان موجوداً)، ثم أعد ملء الخزان بماء جديد

ثم أعد إدخاله في مكانه؛

4. فقط للموديلات المزوّدة بمرشّح منقى تحلية المياه)

صُب 100 مل من الماء.

16.7 تنظيف فوهات صب القهوة

حماية مزيل الترسبات الجيرية والتحذيرات الخاصة بكيفية التصرف عند ملامسة هذه الأحماض للجلد والعينين.
من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسبات الكلسية غير المناسبة، مثله أيضاً مثل القمار بعملية إزالة الترسبات الكلسية بشكل غير صحيح، يمكن أن يؤثر سلباً على الماكينة ويؤدي إلى أعطال وتلفيات بها لا يُغطّيها ضمان الشركة المُصنّعة.

1. نظّف دورياً فوهات صب القهوة (A11) باستخدام قطعة إسفنجية أو قطعة قماش (شكل 26A)؛
2. تحقّق دورياً من أن ثقب موزّع صب القهوة غير مسدود. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة عنها مستخدماً عود تخليل الأسنان (شكل 26B).

16.8 تنظيف فمّ إدخال القهوة مُسبقة الطحن

تحقّق دورياً (على الأقل مرة في الشهر) من أن فمّ إدخال القهوة مُسبقة الطحن (A4) غير مسدود. وعند الضرورة، اعمل على إزالة ترسبات القهوة بواسطة فرشاة.

16.9 تنظيف الناقع

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



انتبه!

لا يمكن سحب الناقع وإخراجه أثناء عمل الماكينة.

1. تحقّق من أن الماكينة قد قامت بعملية الإطفاء بالشكل الصحيح (راجع الفصل «5. إطفاء الجهاز»);
2. أخرج خزان المياه (A7)؛
3. افتح منفذ الناقع (A8) (شكل 27) الموجود على الجانب الأيمن؛
4. اضغط باتجاه الداخل على زرّي فك التثبيت الملوّنين، وفي نفس الوقت اسحب الناقع باتجاه الخارج (الشكل 28)؛
5. اغطف الناقع في الماء لمدة 5 دقائق تقريباً، ثم اشطفه تحت صنوبر المياه؛



انتبه!

اشطف فقط بالماء

لا تستخدم منظّفات - لا تستخدم غسالة الأطباق

1. نظّف الناقع دون استخدام أيّة منظّفات لأنها يمكن أن تسبب في ضرره وتلفه.
2. باستخدام فرشاة، نظّف بقايا ورواسب القهوة المُحتمل وجودها على قاع الناقع، والتي تظهر من منفذ الناقع؛
3. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعد إدخال الناقع في مكانه عبر تشبيته في الدعامّة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتابة (إدفع) PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛



ملاحظة هامة:

1. إذا كان هناك صعوبة في إدخال الناقع، فإنه يُصبح من الضروري (قبل إدخاله) تحديد أبعاده جيداً بالضغط على الزراعتين الموجودين (الشكل 29).
2. بعد إدخال الناقع، تحقّق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
3. اغلق منفذ الناقع؛
4. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

17 إزالة الترسبات الجيرية

أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما تومض لمبة التنبيه (الشكل 30) على لوحة التحكم.



انتبه!

1. يحتوي مزيل عسر الماء والترسبات الجيرية على أحماض يمكنها أن تسبب التهيج للجلد والعينين. يجب بالضرورة القصوى الالتزام بتحذيرات الأمان والسلامة التي تقدمها الشركة المنتجة والمذكورة على

1. قم بتشغيل الماكينة ثم انتظر حتى تصبح جاهزة للاستعمال.
2. أفرغ خزان المياه (A7) وأزل مرشح تنقية الماء (C4)، إن وجد.
3. اسكب في خزان الماء مزيل الترسبات الجيرية (C3) حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى عبوة 100 مل) المبيّن على ظهر الخزان (الشكل 30)؛ ثم بعد ذلك أضف الماء (11) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 30).
4. ضع تحت معد الكابوتشينو (A18) وتحت موزع سكب القهوة (A11) وعاءً فارغاً الحد الأدنى لسعته الاستيعابية تساوي 1.8 لتر (الشكل 31).
5. اضغط على الزر (B5) واستمر في الضغط عليه على الأقل لمدة 5 ثوانٍ لتأكيد إدخال المحلول ثم ابدأ عملية إزالة الترسبات الجيرية. ستبقى لمبة التنبيه (الشكل 30) موقدة بإضاءة ثابتة للإشارة إلى بدء عمل برنامج إزالة الترسبات الجيرية وستومض لمبة التنبيه (الشكل 30) للإشارة إلى لف مقبض البخار في الوضعية 1.



انتبه! خطر التعرض للحرق

من معدّ الكابوتشينو ومن موزّع صب القهوة يخرج ماء ساخن يحتوي على أحماض. انتبه جيداً حتى لا تتعرض لملامسة رشات الماء الساخن.

6. قم بلف مقبض البخار (A21) في عكس اتجاه عقارب الساعة في الوضعية 1: سيخرج محلول إزالة الترسبات الجيرية سواء من معد الكابوتشينو أو من موزّع سكب القهوة وسيبدأ في ملء الحاوية الموضوعّة أسفل الموزّع. سيقوم برنامج إزالة الترسبات الجيرية أوتوماتيكياً بعمل سلسلة كاملة من الشطف على فترات لإزالة الجير الموجود. من الطبيعي انقضاء بضعة دقائق بين مرة الشطف والتي تليها وفي هذه الأثناء تبقى الماكينة غير مفعلة لتشغيلياً.

بعد مرور 25 دقيقة يصبح خزان الماء فارغاً وستومض لمبات التنبيه (الشكل 30) و ؛ قم بلف مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية مساره عند الوضعية 0.

7. أصبح الجهاز جاهزاً الآن لإتمام عملية الشطف بالماء العذب. قم بتفريغ البوابة المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية وأخرج خزان الماء، ثم قم بتفريغه وشطفه بالماء الجاري، ثم أعد ملئه حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة؛ ستومض لمبة التنبيه (الشكل 30).

8. أعد من جديد وضع الحاوية المستعملة في تجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية تحت كل من معد الكابوتشينو وموزع القهوة (الشكل 31)؛

9. قم بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 1 لبدء عملية الشطف؛ سيخرج الماء الساخن من معد الكابوتشينو ثم ستستمر وتنتهي عند موزّع سكب القهوة.

البرمجة المقابلة	عسر الماء	شرط الاختبار
	منخفض	
	متوسط	
	مرتفع	
	أحد الأقصى	

18.2 ضبط مستوى عسر الماء

- تحقق من أن الماكينة مطفأة (ولكنها موصولة بشبكة التيار الكهربائي ومفتاح التشغيل الرئيسي (2.2) في الواجهة 1)؛
 - اضغط على الزر (B5) واستمر في الضغط لمدة 5 ثوان تقريباً؛ ستوقد لمبات التنبيه في نفس الوقت؛
 - اضغط على الزر (B2) لضبط عسر الماء الحقيقي (المستوى الذي يكشف عنه شرط الاختبار - انظر الجدول في الفقرة السابقة).
 - اضغط على الزر (B9) لتأكيد الاختيار.
- عند هذه النقطة تصبح الماكينة بهذا الشكل مبرمجة من جديد حسب مستوى عسر الماء.

19. البيانات الفنية

جهد التيار:	Hz max. 10A 60/V~ 50 240-220
الطاقة المستهلكة:	1450 وات
الضغط:	1,5 ميغا باسكال (15 بار)
الحد الأقصى لسعة خزّان الماء:	1.8 لتر
الأبعاد (طول×عمق×عرض):	240x440x360 ملم
طول الكابل:	1150 ملم
الوزن:	9.2 كجم
الحد الأدنى لوزن بويج علة وعصى لسقة:	250 جرام

- عندما يتم تفريغ خزان الماء توقد لمبات التنبيه و على لوحة التحكم: قمر بعد ذلك بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 0.
- قمر بتفريغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وأخرج خزان الماء، ثم أعد إدخال مرشح منقى تحلية المياه إذا كان قد تمت إزالته في السابق، ثم اعد ملء الخزان حتى المستوى الأقصى MAX بالماء الجديد ثم ادخله في الماكينة: ستومض لمبة التنبيه عن البخار .
- أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف وهو فارغ تحت معد الكابتوشينو؛
- قمر بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 1: سيستأنف الجهاز عملية الشطف فقط من معد الكابتوشينو.
- في النهاية تومض على لوحة التحكم لمبة التنبيه الخاصة بالبخار : قمر بلف مقبض الماء الساخن/البخار في الوضعية 0.
- أعد ملء خزان المياه بماء جديد حتى الحد الأقصى MAX لمستوى الماء، ثم أعد إدخاله في الماكينة.
- انتهت هكذا عملية إزالة الترسبات الجيرية.



ملاحظة هامة!

إذا لم تنتهي عملية إزالة الترسبات الكلسية على النحو الصحيح (مثلاً نظراً لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُصح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
من الطبيعي، بعد القيام بهذه العملية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب وبقايا (A13)؛
الجهاز عملية إزالة ترسبات كلسية ثالثة في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX؛ وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الجيرية في الدوائر الداخلية للجهاز.

18. برمجة عسر الماء

إن عملية إزالة الترسبات الجيرية ضرورية بعد مدة محددة من بدء التشغيل وهذه المدة تعتمد على درجة عسر الماء المضبوطة.
تم ضبط الماكينة مُسبقاً في المصنع على المستوى 4 من عسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقاً للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقبل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

18.1 قياس وتحديد عسر الماء

- اخرج شرط الاختبار (C1) من علبة التي تأتي مع الماكينة "TOTAL HARDNESS TEST" والمرفقة بالإرشادات والتعليمات اللازمة باللغة الإنجليزية؛
- إغمس الشرط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً؛
- اخرج الشرط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلاً. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر ض أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقاً لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر؛

العلاج	السبب المحتمل	لمبات التنبيه الظاهرة
قمر لف مقبض الماء الساخن/البخار	يجب بالضرورة لف مقبض الماء الساخن/البخار (A21)	 وامضة
املاً خزان الماء و/أو أدخله بالشكل الصحيح مع دفعه حتى يستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.	الماء في الخزان (A7) غير كافٍ	 وامضة
أدخل خزان الماء بالشكل الصحيح بدفعه ليستقر في نهاية مكان تركيبه حتى سماع نقرة التركيب.	لم يتم إدخال الخزان (A7) أو لم يتم إدخاله بالشكل الصحيح	 ثابتة الإضاءة
قمر بتفريغ وعاء بقايا ورواسب القهوة، وحوض تجميع القطرات (A14)، ثم نظفهما، وأعدهما إلى مكانيهما. هام: عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه يصبح من الضروري والإجباري دائماً تفريغ وعاء ورواسب وبقايا القهوة حتى لو كان غير مملوء بالكامل. إذا لم يتم القيام بهذه العملية، فمن المحتمل أن يمتلئ حوض بقايا ورواسب القهوة بقدر أكثر من المحدد له أثناء إعداد الفناجين اللاحقة، مما يؤدي بحد ذاته إلى انسداد الماكينة.	وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13) مملوء	 وامضة
اخرج حوض تجميع القطرات (A14) ثم ادخل وعاء رواسب وبقايا القهوة.	بعد الانتهاء من عملية التنظيف لم يتم إدخال وعاء رواسب وبقايا القهوة (A13)	 ثابتة الإضاءة
كرر عملية سكب القهوة وقمر بلف مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) (الشكل 13) بمقدار نقرة ضبط واحدة نحو الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المطحنة. إذا ما استمرت عملية الصب بطيئة حتى بعد القيام بصب فناجين من القهوة على الأقل، فإنه يجب تكرار عملية التصحيح بالعمل على مقبض الضبط لطقة ضبط واحدة (انظر الفقرة «12.2 ضبط مطحنة القهوة»). إذا ما استمرت المشكلة، قمر بلف مقبض البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 واجعل بعض من الماء يتدفق من معد الكابوتشينو (A18).	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المعتاد أو لا تخرج مطلقاً	 وامضة
قمر بسكب قليلاً من الماء من معد الكابوتشينو (A18) عبر لف مقبض الماء الساخن/البخار (A21) في الوضعية 1 حتى يصبح التدفق منتظماً (الشكل 5).	في حالة وجود مرشح منقي (C4) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	 وامضة
املاً وعاء حبوب القهوة (A3 - شكل 14).	انتهت حبوب القهوة	 وامضة

العلاج	السبب المحتمل	لمبات التنبيه الظاهرة
ادخل القهوة مُسبقة الطحن في القمّع (شكل 17) أو ألغ اختيار خاصية القهوة مُسبقة الصحن.	تم اختيار وظيفة "pre-ground coffee" (قهوة مُسبقة الطحن)، ولكن لم يتم سكب القهوة المُسبقة الطحن داخل القمّع (A4)	 ثابتة الإضاءة وامضة
فَرِّغ القمّع باستخدام فرشاة كما هو محدد في الفقرة «16.8 تنظيف قمع إدخال القهوة مُسبقة الطحن».	قُمع القهوة مُسبقة الطحن (A4) مسدود	 وامضة
يجب القيام في أقرب وقت ممكن بتشغيل برنامج إزالة الترسبات الجيرية المبين في فصل «17. إزالة الترسبات الجيرية».	تذكّر أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية عن الماكينة	 وامضة
اختر طعم أخف عبر لف المقبض (B6) في عكس اتجاه عقارب الساعة.	تم استعمال كمية مُفرطة من القهوة	 وامضة
قم بلف قبض سكب البخار/الماء الساخن (A21) في الوضعية 1 حتى يتوقف السكب بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية 0. عند تدخّل الإنذار التشغيلي أثناء عملية سكب الماء الساخن أو البخار، أعد وضع المقبض في الوضعية 0. قم بلف قبض سكب البخار/الماء الساخن في الوضعية 1 حتى يصبح السكب منتظمًا ثم بعد ذلك أعد المقبض في الوضعية 0. وإذا استمرت المشكلة فإنه يجب التحقق من أن خزّان الماء (A7) مُدخلاً حتى النهاية.	الدائرة الهيدروليكية فارغة	 وامضة
قم بتنظيف الماكينة بعناية وحسب ما هو مبين في الفصل «16. النظافة». راجع مركز الصيانة إذا استمرت الرسالة بالظهور حتى بعد تنظيف الماكينة.	الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية	 ثابتة الإضاءة
أدخِل الناقع كما هو محدد في الفقرة «16.9 تنظيف الناقع».	بعد التنظيف لم يتم إدخال الناقع (A9)	 وامضة

21. المشاكل التشغيلية وطرق حلها

نذكر فيما يلي أسباب بعض الأعطال وبعض حلولها.

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

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة غير ساخنة.	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً.	أعد تسخين الفناجين عبر شطفها بماء ساخن (ملاحظة هامة: يمكن استخدام خاصية الماء الساخن).
	الدوائر الداخلية برّدت لأنه مرت 3/2 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة.	قبل البدء في إعداد القهوة إعمل على تسخين الدوائر الداخلية عن طريق عملية شطف، بالضغط على الزر (B5).
	درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة منخفضة.	اضبط من القائمة درجة حرارة أعلى (انظر الفصل «9. ضبط درجة الحرارة»).
القهوة قليلة التماسك أو بها كريمة قليلة.	القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة.	لقاً مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) بمقدار طريقة واحدة نحو الرقم 1 ويعكس اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المِطْحَنَة (شكل 13). اضبط المستوى بنقرة ضبط بعد أخرى حتى الحصول على عملية سكب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «12.2 ضبط مطحنة القهوة»).
	القهوة غير مناسبة.	استعمل مزيج من البن الخاص بماكينات إعداد قهوة الإسبريسو.
تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات.	القهوة المطحونة مُفرطة النعومة.	لقاً مقبض ضبط مستوى طحن القهوة (A5) بمقدار طقّة واحدة نحو الرقم 7 وفي اتجاه عقارب الساعة، وذلك أثناء تشغيل المِطْحَنَة (الشكل 13). اضبط المستوى بنقرة ضبط بعد أخرى حتى الحصول على عملية سكب القهوة المطلوبة. تظهر النتيجة فقط بعد صب 2 فنجان من القهوة (انظر الفقرة «12.2 ضبط مطحنة القهوة»).
لا يُمكن إخراج النافع (A9)	لم تتم عملية الإطفاء بالشكل الصحيح	قم بتنفيذ الإطفاء بالضغط على الزر (B5) (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»).
بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الكلسية يطلب الجهاز إجراء عملية شطف ثالثة	أثناء دورتي الشطف السابقتين، لم يمتلئ الخزان حتى المستوى الأقصى المطلوب MAX.	ابدأ في العمل كما هو مطلوب من قِبل الماكينة، ولكن مع القيام أولاً بتفريغ حوض تجميع القطرات (A14)، لتجنّب تسرّب وفيضان الماء.
الحليب المرغى به فقاعات هوائية كبيرة	الحليب غير بارد بالقدر الكافي أو غير مقشود جزئياً	استخدم حليب منزوع الدسم بالكامل أو جزئياً وبدرجة حرارة التلاجة (5 درجات مئوية تقريباً). إذا لم تحصل على النتيجة التي ترغب فيها، اعمل على تغيير نوعية الحليب الذي تستخدمه.
الحليب غير مُستحلب	معد الكابوتشينو (A18) وفوهة سكب البخار/ الماء الساخن (A19) متسخان	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة «16. النظافة».
يتوقّف صب البخار أثناء الاستخدام	يُوقّف جهاز أمان عملية صب البخار	إنتظر بضع دقائق، ثم أعد تشغيل خاصية البخار.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
الجهاز لا يعمل	قابس التيار غير موصول بالمقبس	قم بتوصيل قابس التيار (A10) بمقبس التيار الكهربائي (الشكل 1).
	قاطع التيار العمومي (A6) غير مضغوط عليه	اضغط على قاطع التيار العمومي (الشكل 1).
القهوة لا تخرج من أية فوهات موزع السكب	فوهات موزع سكب القهوة (A11) مسدودة	قم بتنظيف فوهات السكب كما هو موضح في الفقرة «16.7 تنظيف فوهات صب القهوة».


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 تركبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أسنن عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل

التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

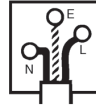
ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

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

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

هام جدا

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



السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)