



---

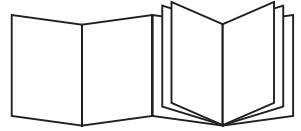
ECAM44.62X

ماكينة إعداد القهوة  
إرشادات الاستعمال

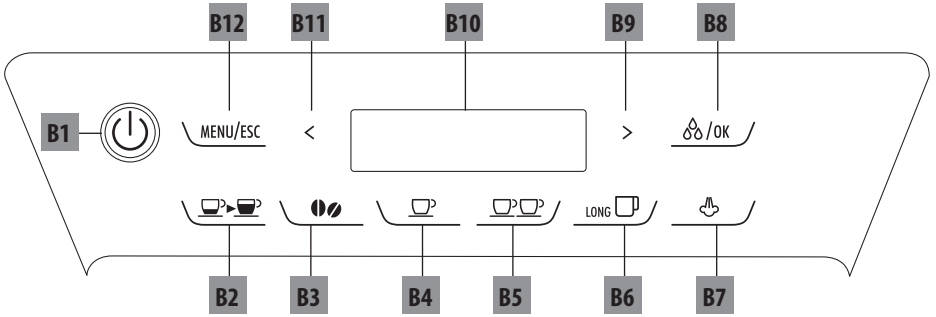


---

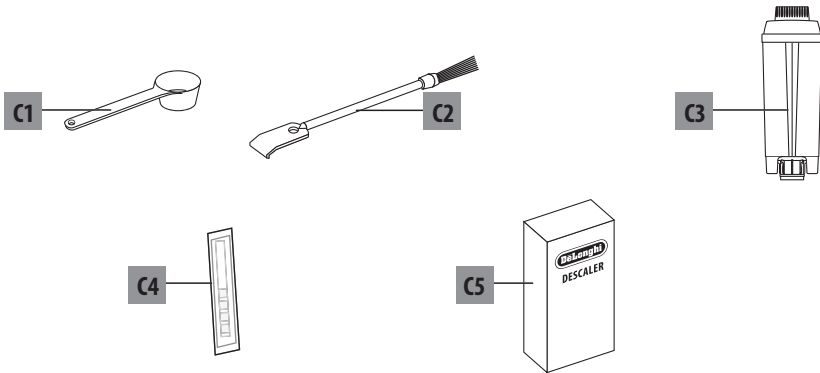
**DeLonghi**

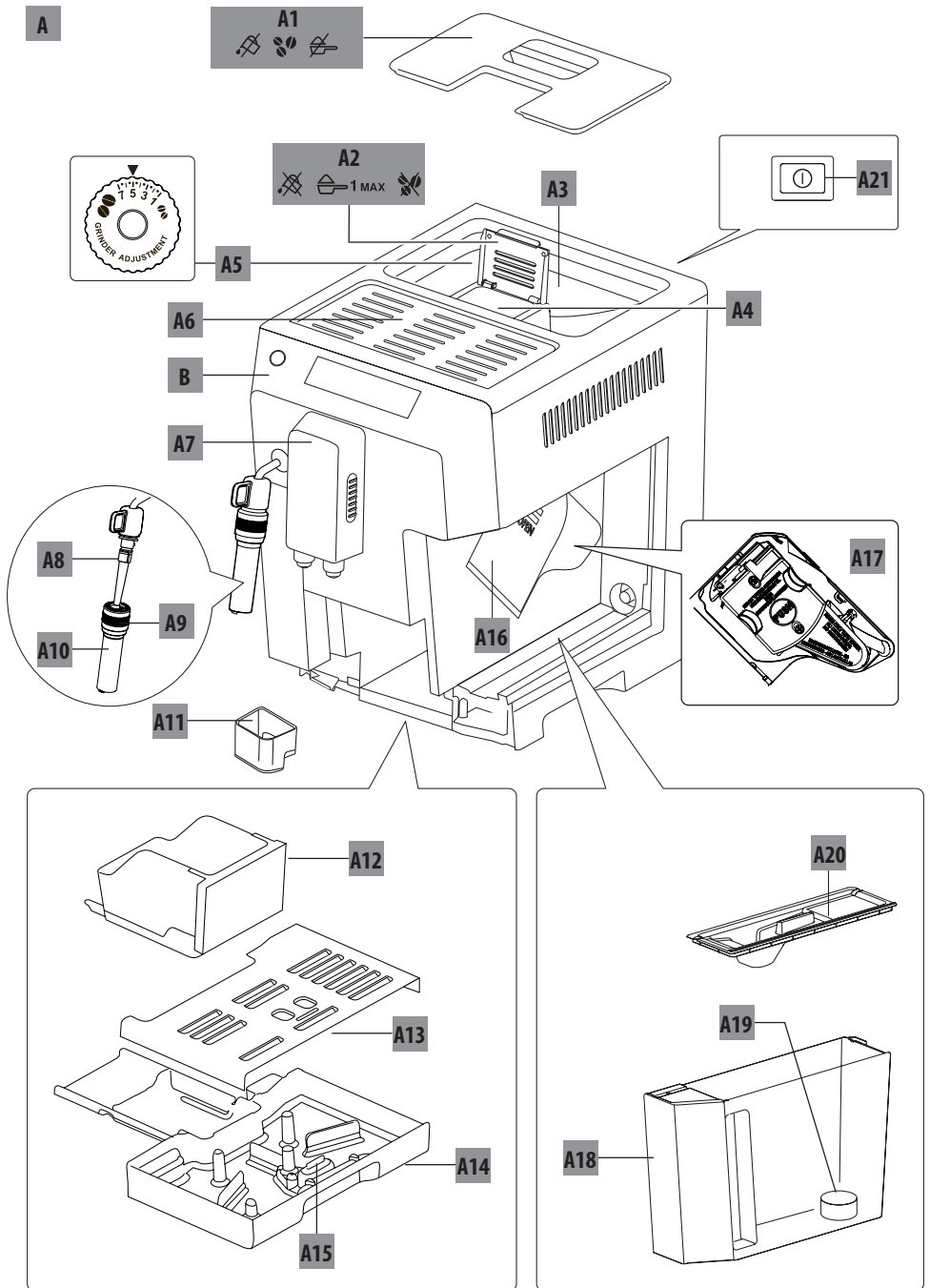


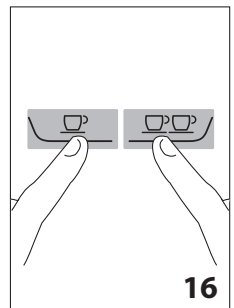
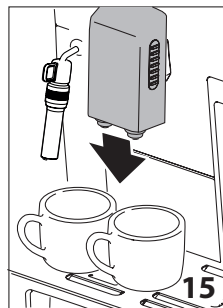
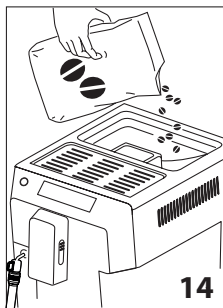
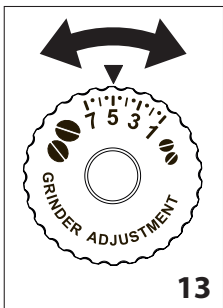
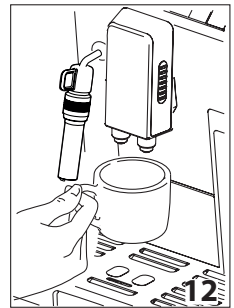
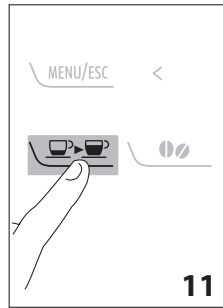
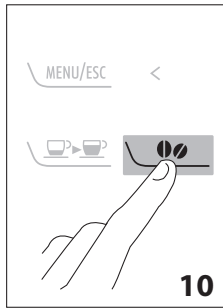
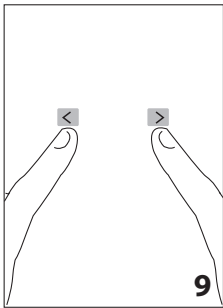
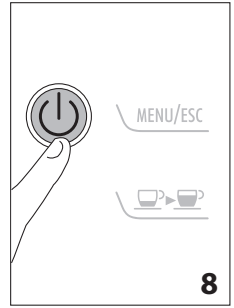
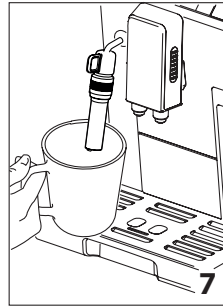
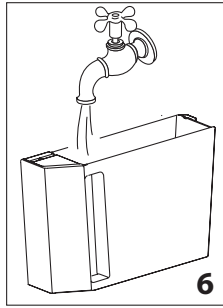
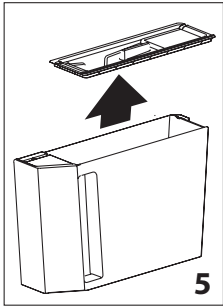
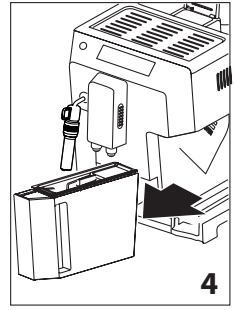
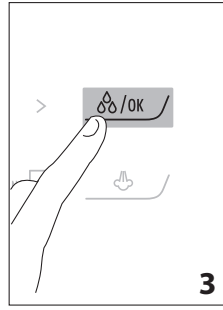
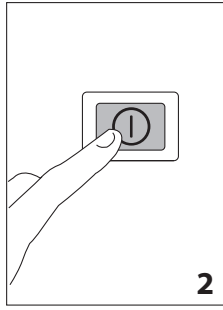
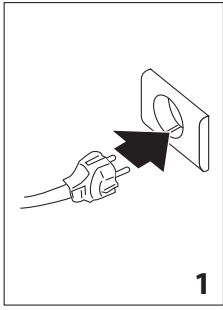
B

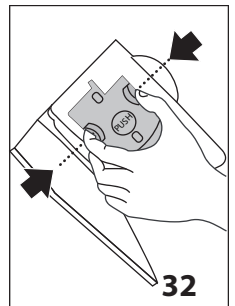
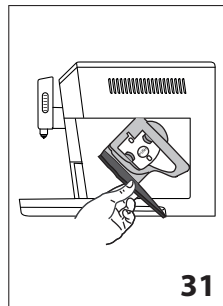
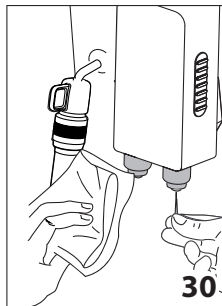
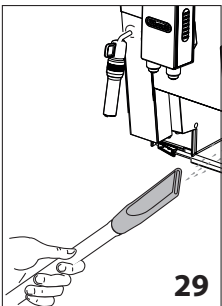
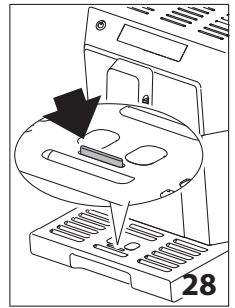
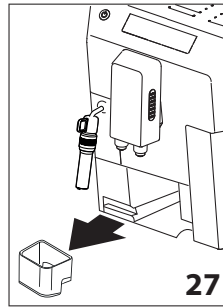
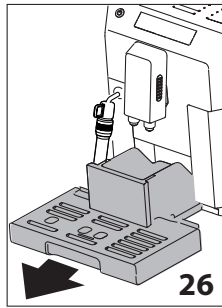
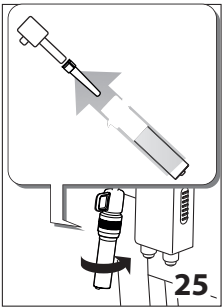
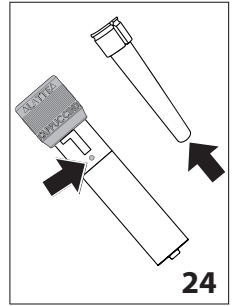
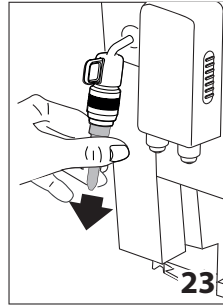
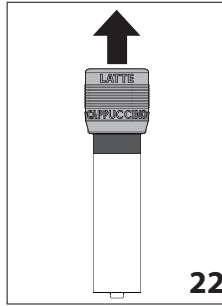
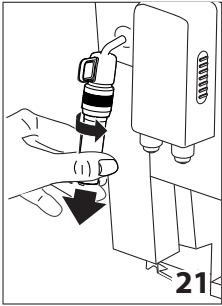
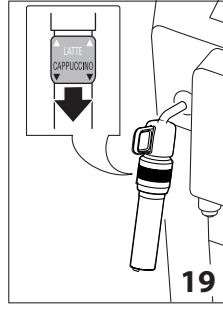
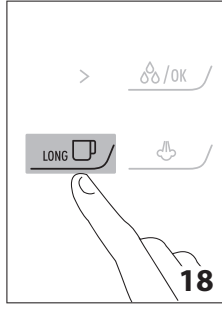
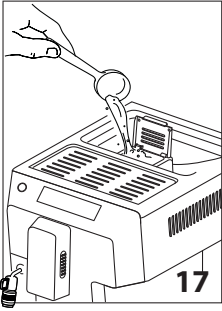


C









١٣..... تحضير القهوة باستخدام البن الغير مطحون  
 ١٣..... إعداد قهوة LONG باستعمال حبات البن  
 ١٣..... إعداد قهوة LONG باستعمال البن غير المطحون  
 ١٤..... اختيار كمية القهوة على كفي من LONG  
 إذا تمت عملية البرمجة عن طريق استعمال البن غير  
 المطحون. ستطلب الماكينة منك إدراج معيار ثاني ممثلي حتى  
 حواقه بالبن..... ١٤

١٤..... إعداد الكابتشينو و الحليب الساخن (بدون رغوة)  
 ١٤..... إعداد الحليب الساخن (بدون رغوة)  
 ١٥..... تنظيف صنبور توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال

١٥..... توزيع الماء الساخن  
 ١٥..... تعديل كمية الماء التي يتم توزيعها بشكل تلقائي

١٥..... **التنظيف**  
 ١٥..... تنظيف الماكينة  
 ١٥..... تنظيف الحاوية من بقايا القهوة  
 ١٦..... تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع بخار الماء  
 ١٦..... تنظيف دواخل الماكينة  
 ١٦..... تنظيف خزان الماء  
 ١٦..... تنظيف فتحات توزيع القهوة  
 تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن الغير مطحون ١٦  
 ١٦..... تنظيف الطارد

١٧..... **التخلص من الترسبات**

١٨..... **ضبط درجة صلابة المياه**  
 ١٨..... قياس مستوى صلابة الماء  
 ١٨..... ضبط درجة صلابة الماء

١٨..... **الفلتر المطهر**  
 تركيب الفلتر ١٨  
 ١٩..... استبدال الفلتر  
 ١٩..... فك الفلتر

١٩..... **بيانات فنية**

١٩..... **التخلص من الجهاز**

٢٠..... **الرسائل التي يتم عرضها على شاشة الجهاز**

٢١..... **حل المشكلات**

**مقدمة**

٧..... الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات  
 ٧..... الحروف بين الأقواس  
 ٧..... المشكلات و الحلول

**الأمان**

٧..... تحذيرات أمان هامة للغاية  
 ٧..... الاستعمال المطابق للغرض  
 ٨..... إرشادات الاستعمال

**الوصف**

٨..... وصف الجهاز  
 ٨..... وصف لوحة التحكم

**عمليات أولية**

٩..... فحص الجهاز  
 ٩..... تركيب الجهاز  
 ٩..... توصيل الجهاز  
 ٩..... استعمال الجهاز لأول مرة

**تشغيل الجهاز**

**إطفاء الجهاز**

**إعدادات القائمة**

الشطف ١٠  
 ١٠..... التخلص من الترسبات  
 تركيب الفلتر ١٠  
 استبدال الفلتر (إذا كان موجوداً)  
 ١٠..... ضبط الوقت  
 ١٠..... الإشعال الذاتي  
 ١١..... الإطفاء الذاتي (standby)  
 ١١..... خاصية توفير الطاقة  
 ١١..... ضبط درجة حرارة القهوة  
 ١١..... ضبط درجة صلابة الماء  
 ١١..... اختيار اللغة  
 ١١..... تنبيه صوتي  
 ١٢..... إعدادات المصنع (reset)  
 ١٢..... وظيفة الإحصائيات

**إعداد القهوة**

اختيار مذاق القهوة  
 ١٢..... اختيار كمية القهوة في الفنجان  
 ١٢..... ضبط كمية القهوة كما يروق لي  
 ١٢..... ضبط مطحنة البن  
 ١٣..... نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة  
 ١٣..... إعداد القهوة باستعمال حبات البن

## مقدمة

نود أن نشكركم على اقتنائكم ماكينة إعداد القهوة و الكابتشينو الأتوماتيكية .  
نتمنى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. من فضلكم إقرأو دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي ستجبنكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

## الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

التحذيرات الهامة دائماً ما تكون مصحوبة بهذه الرموز. و لذلك من الأهمية بمكان مراعاة و احترام كافة هذه التحذيرات.



**خطر!**

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق الناتجة عن التعرض للصدّات الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.



**يرجى الانتباه!**

إن عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بالحروق أو قد يؤدي إلى إتلاف الجهاز.



**خطر التعرض للحروق!**

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق.



**انتبه جيداً:**

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

## الحروف بين الأقواس

إن الحروف التي بين الأقواس تتوافق مع الرسم التوضيحي الذي تم إرفاقه مع وصف الجهاز (صفحة رقم ٢-٣).

## المشكلات والحلول

في حالة وجود مشكلات، قبل كل شيء حاول أن تعالجها مستعيناً بالتحذيرات الواردة في فقرة « الرسائل المعروضة على الشاشة » في الصفحة رقم ٢٠ و فقرة «حل المشكلات» في صفحة ٢١

إذا لم يُجدي هذا الأسلوب فعلاً أو لمزيد من التوضيح، يُنصح بمراجعة خدمة العملاء بالاتصال بها تليفونياً على الرقم المدون على الورقة المُرَفقة تحت اسم «خدمة العملاء».

إذا لم يكن اسم بلدكم مُدرجاً بين أسماء الدول المذكورة في هذه الورقة، فننذركم اتصالوا بالرقم المدون على شهادة الضمان. ولعمل إصلاحات مُحتملة، توجهوا فقط إلى مركز الخدمة الفنية التابع لشركة دي لونجبي. و قد تم إرفاق العناوين الخاصة بها في شهادة الضمان المُرَفقة بالماكينة.

## الأمان

تحذيرات أمان هامة للغة:



**خطر!**

حيث إنّ الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استبعاد حدوث صدمات كهربائية.

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابض الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائماً من أنّ مأخذ التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأن هذه هي الوسيلة الوحيدة التي تساعدك على فصل القابض في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابض الكهربائي من مأخذ التيار توجه مباشرةً إلى القابض. لا تحاول أبداً سحب أو انتزاع الكابل لأن هذا قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائياً، قم بفصل قابض الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز و افصل القابض من التيار و توجه به إلى أقرب مركز خدمة فني.

إذا كان هناك تلف في القابض أو في كابل التغذية،

فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز

خدمة دي لونجبي الفني. وذلك تجنباً لحدوث أي

أخطار.

أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبداً الماكينة في الماء:

لأنها جهاز كهربائي.

• قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية

للجهاز، أطفئ أو لا الماكينة، افصل القابض من مخرج

التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة تبرد.



**انتبه:**

احتفظ بمواد التعبئة و التغليف (مثل أكياس البلاستيك، رغوة البوليسترين)، بعيداً عن متناول أيدي الأطفال.

يمكن السماح للأطفال فوق سن ال ٨ سنوات و

كذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدرات جسدية

ونفسية وحسية كاملة أو لأشخاص محدودي الخبرة

و المعرفة من استعمال الجهاز بشرط متابعتهم بدقة

وتدريبهم أولاً على استعمال كيفية الجهاز بشكل

آمن و تحذيرهم من مخاطرة. لا يجب ترك الأطفال

يعبثون بالجهاز. لا يسمح للأطفال بالقيام بعمليات

التنظيف و الصيانة الخاصة بالجهاز بمفردهم و

بدون مراقبة من ذويهم.



٩. A الحفلة الخاصة بصنبور توزيع الكابتشينو  
 ١٠. A جهاز إعداد الكابتشينو  
 ١١. A وعاء تجميع ماء التكهيف  
 ١٢. A حاوية تجميع بقايا البن  
 ١. A صينية الأكواب  
 ١٤. A وعاء تجميع الفطرات  
 ١٥. A مؤشر مستوى الماء الخاص بوعاء تجميع الفطرات  
 ١٦. A غطاء الأنبوب الطارد  
 ١٧. A الطارد  
 ١٨. A خزان الماء  
 ١٩. A قاعدة مصفاة تحلية الماء  
 ٢٠. A غطاء خزان المياه  
 ٢١. A المفتاح الرئيسي

## ⚠️ خطر التعرض للحروق!

هذا الجهاز يستعمل في تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء. انتبهوا جيداً حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

أثناء التشغيل لا تلمس سطح الجهاز لأنه يكون شديد الحرارة.

الأسطح المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة

أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط في بعض الموديلات).



## الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة و تسخين المشروبات. صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط.

لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية:

- في الأماكن المخصصة للطهي في المحلات و المكاتب و أي أماكن أخرى مخصصة للعمل
- أماكن السياحة الريفية
- الفنادق و الموتيلات , و أي أماكن مخصصة للتجمعات.
- الغرف المؤجرة

و لذلك أي استخدام آخر يعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. و لذلك لا تُسأل الشركة المنتجة عن الأضرار الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

## إرشادات الاستعمال

أقرأ بعناية هذه الإرشادات قبل استعمال الجهاز. إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف.

جهة التصنيع ليست مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.



## انتبه جيداً:

اعتني جيداً بإرشادات الاستعمال. و إذا ما قررت يوماً ما إعطاء هذا الجهاز لشخص ما فيجب عليك أن تعطيه أيضاً هذه الإرشادات.

## الوصف

### وصف الجهاز

(الصفحة رقم ٣ - A)

١. A غطاء حاوية حبات البن  
 ٢. A غطاء قمع البن غير المطحون  
 ٣. A حاوية حبات البن  
 ٤. A قمع البن غير المطحون  
 ٥. A مقبض توزيع درجة الطحن  
 ٦. A رف الفلنجين الساخنة  
 ٧. A صنبور توزيع القهوة (مع إمكانية تعديل الارتفاع)  
 ٨. A فوهة الماء الساخن و البخار

## وصف لوحة التحكم

(الصفحة رقم ٢ - B)

يكون لبعض أزرار لوحة التحكم وظيفة مزدوجة: و في تلك الحالة سيتم وضعها بين قوسين، داخل الوصف.

١. B زر (⏻) لإطفاء الماكينة (stand by)  
 ٢. B زر (☞☞) : لاختيار مقدار طول القهوة  
 ٣. B زر تحديد النكهة (☘) :اضغط عليه لاختيار مذاق القهوة المناسب لك

٤. B زر (☞) : لإعداد عدد ١ فنجان من القهوة مع الإعدادات الظاهرة على الشاشة

٥. B زر (☞☞) : لإعداد عدد ٢ فنجان من القهوة مع الإعدادات الظاهرة على الشاشة

٦. B زر (☞) : لإعداد فنجان واحد من قهوة LONG

٧. B زر (☘) : لتوزيع البخار

٨. B زر (OK/☞) : لتوزيع الماء الساخن (عندما تصل إلى قائمة الإعدادات: لتفعيل و تأكيد الوظيفة المختارة)

٩. B زر < : لتفعيل أوامر القائمة

١٠. B الشاشة : تدل المستخدم على كيفية استعمال الجهاز

١١. B زر > : لتفعيل أوامر القائمة

١٢. B زر MENU/ESC للوصول على القائمة عندما تصل إلى قائمة الإعدادات: اضغط للخروج من القائمة)

## وصف المرفقات

(الصفحة رقم ٢ - C)

١. C قياس كوب من البن الغير مطحون

٢. C ريشة التنظيف

٣. C الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات)

٤. C شريحة اختبار الفاعلية «Total Hardness Test»

٥. C إزالة الترسبات

## عمليات أولية

بعد انتزاع الجهاز من كرتونة التغليف الخاصة به. تأكد من سلامة الجهاز ومن وجود كافة الملحقات الخاصة به. لا تستعمل الجهاز إذا كان به عيوب واضحة. بل يجب التوجه به على الفور إلى مركز دي لונجبي الفني.

## تركيب الجهاز

### ⚠ انتبه!

- عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:
  - ينبعث عن هذا الجهاز قليل من الحرارة في الدائرة المحيطة به. ولذلك بعد وضعه على المسطح الخاص به، يلزم التأكد من أن الجهاز يبعد ٣ سنتيمترات على الأقل عن جميع الأسطح المحيطة به من الجانبين. ومن الخلف، وكذلك التأكد من وجود مسافة حرة فوق ماكينة عداد القهوة ٢٥ سنتيمتر على الأقل.
  - إن الماء الذي يخترق الجهاز ويدخل فيه قد يؤدي إلى إتلافه
  - لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الماء.
  - سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله.
  - لا تترك الجهاز في مكان تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
  - حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة والاحتكاك مع المسطحات الساخنة (على سبيل المثال المسطحات الساخنة)..

## توصيل الجهاز

### ⚠ انتبه!

- يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز.
- وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن ١٠ أمبير ومزودة بنظام فعال للتأريض.
- في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي من ناحية وقابس الجهاز من ناحية أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد شخص كفء.

## استعمال الجهاز لأول مرة

### ⓘ انتبه جيداً!

- تم تجربة هذه الماكينة في المصنع باستعمال القهوة ولهذا السبب سيكون من الطبيعي جداً ملاحظة أثار القهوة في مطحنة البن. وهذا يُعد دليل ضمان على أن هذه الماكينة جديدة.
- يُنصح في أسرع وقت ممكن بتعديل درجة صلابة الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «إعداد درجة صلابة الماء» (صفحة رقم ١٨).

١. قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي (شكل رقم ١) وتأكد من الضغط على المفتاح العمومي المثبت على خلفية الجهاز (الشكل رقم ٢).  
إنه من الأهمية بمكان اختيار اللغة المطلوبة بواسطة تدوير هذا الزر < 0 > للأمام أو للخلف أو بترك اللغات تتغير تلقائياً على الشاشة (حوالي كل ٣ ثانية):

٢. عند ظهور اللغة الإيطالية، استمر في الضغط لمدة بضع ثواني على زر OK/⏏ (انظر الشكل رقم ٣) حتى يظهر على الشاشة هذه الرسالة: «تم تثبيت اللغة الإيطالية»:  
استمر هكذا مُتبعاً في ذلك التعليمات المُشار إليها على شاشة عرض الجهاز نفسه:

٣. «ملاء خزان الماء»: استخراج خزان الماء (انظر الشكل رقم ٤). افتح الغطاء (انظر الشكل رقم ٥). ثم املاه حتى الوصول إلى الحد الأقصى بالماء العذب (انظر الشكل رقم ٦). ثم أغلق من جديد الغطاء وأعد إدخال الخزان نفسه من جديد.

٤. «الماء الساخن، اضغط على زر OK»: ضع تحت موزع الكابتشينو حاوية (الشكل رقم ٧) ذات سعة ١٠٠ ملي جرام على الأقل.

٥. اضغط على زر OK/⏏ للتأكيد (انظر الشكل رقم ٣). يقوم الجهاز بتوزيع الماء عن طريق الموزع ثم ينطفئ بشكل أوتوماتيكي.

الأل حان وقت استعمال ماكينة إعداد القهوة بشكل طبيعي

### ⓘ انتبه جيداً!

- يكون من الضروري إعداد من ٤-٥ مرات قهوة أو كابتشينو عند أول استعمال حتى تبدأ الماكينة في إعطائك النتيجة المُرضية.
- للحصول على جودة عالية من القهوة ولتحسين أداء الماكينة، ينصح بتركيب مصفاة تحلية الماء طبقاً للإرشادات الواردة في فقرة «مصفاة تحلية الماء» (انظر الصفحة ١٨). إذا كان نوع جهازكم ليس مرفقاً به المصفاة، فعندئذ يمكن الحصول عليها من أي مركز خدمة معتمد من شركة دي لونجبي.

## تشغيل الجهاز

### ⓘ انتبه جيداً!

قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد من الضغط على المفتاح الرئيسي، (انظر الشكل رقم ٢).

عند كل عملية إشعال، فسيقوم الجهاز وبشكل تلقائي بعمل دورة تسخين و شطف لنفسه والتي يجب عليك عدم إيقافها. ثم بعد إتمام هذه الدورة بصير الجهاز جاهزاً للاستعمال.

### ⚠ خطر التعرض للحروق!

أثناء عملية الشطف، صُب على صنوبر توزيع القهوة قليلاً من الماء الساخن والذي سيتم تجميعه في وعاء تجميع القطرات أدناه. انتبه حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

٤. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (شكل رقم ٣). سيخرج من الصنبور ماء ساخن و الذي بدوره سيُسَخِّن الوانر الداخلية للماكينة و هكذا فإن القهوة التي يتم تحضيرها ستكون أكثر سخونة.

### ⓘ انتبه جيداً!

يمكن إيقاف عملية التوزيع في أي وقت بالضغط على أي زر.

### التخلص من الترسبات

فيما يتعلق بالتعليمات الخاصة بالتخلص من الترسبات، راجع المصدر في صفحة رقم ١٧.

### تركيب المصفاة

فيم يتعلق بالتعليمات الخاصة بتركيب الفلتر، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة «تركيب الفلتر» (انظر صفحة رقم ١٩).

### استبدال الفلتر (إذا كان موجوداً)

فيم يتعلق بالتعليمات الخاصة باستبدال الفلتر، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة «استبدال الفلتر» (انظر صفحة رقم ١٩).

### ضبط الوقت

عندما ترغب في ضبط الساعة على الشاشة، اتبع الآتي:

- ١- اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للدخول إلى القائمة.
  - ٢- اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «ضبط الساعة»
  - ٣- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (الشكل رقم ٣): عندئذ تبدأ الساعات في إصدار وميض
  - ٤- اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) لتعديل الساعات.
  - ٥- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  : عندئذ ستبدأ الدقائق في إصدار وميض
  - ٦- اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) لتعديل الدقائق.
  - ٧- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد.
- هكذا يتم ضبط الوقت: اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للخروج من القائمة

### الإشعال الذاتي

من الممكن ضبط الإشعال الذاتي بشكل يجعل الجهاز جاهزاً للاستعمال في أي وقت (على سبيل المثال في الصباح الباكر) و بهذه الطريقة يمكنك إعداد القهوة في أسرع ما يمكن.

### ⓘ انتبه جيداً!

لتشغيل هذه الإمكانية، لا بد من ضبط الوقت بشكل صحيح.

لتفعيل وظيفة الإشعال الذاتي، اتبع الخطوات الآتية:

- ١- اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للدخول إلى القائمة.
- ٢- اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «الإشعال الذاتي»:
- ٣- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  : حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «تشغيل؟»:

• لإشعال الجهاز، اضغط على زر  $\text{U}$  (انظر الشكل رقم ٨): تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «جاري عملية التسخين، من فضلك انتظر»:

عند إتمام عملية التسخين، سيعرض الجهاز رسالة أخرى و هي: «شطف». بهذه الطريقة، بالإضافة إلى تسخين الغلاية، فإن الجهاز سيواصل عملية دفع الماء الساخن في القنوات الداخلية بغرض تسخينها أيضاً. عند إتمام عملية تسخين الجهاز فستظهر على شاشة العرض رسالة تشير إلى نكهة القهوة و كميتها.

### إطفاء الجهاز

في كل مرة ينطفئ فيها الجهاز، فسيقوم الجهاز نفسه بعملية شطف أو توماتيكيا بعد كل مرة يتم فيها إعداد القهوة.

### ⚠ خطر التعرض للحروق!

أثناء عملية الشطف، صب على صنبور توزيع القهوة قليلاً من الماء الساخن. انتبه حتى لا تتعرض للإصابة برداد الماء الساخن.

• لإطفاء الجهاز، اضغط على زر  $\text{U}$  (انظر الشكل رقم ٨).

• ستظهر على الشاشة هذه الرسالة «جاري إطفاء الجهاز، من فضلك انتظر». سيقوم الجهاز بعملية الشطف ثم ينطفئ تلقائياً (stand-by).

### ⓘ انتبه جيداً!

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترة طويلة من الوقت، ينبغي فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي:

- لإيقاف الجهاز، اضغط على زر  $\text{U}$  (الشكل رقم ٨).
- حرر المفتاح الرئيسي المثبت على الجزء الخلفي للجهاز (انظر الشكل رقم ٢)

### ⚠ انتبه!

لا تضغط مطلقاً على المفتاح الرئيسي عندما يكون الجهاز في حالة إشعال.

### إعدادات القائمة

يمكن الوصول إلى قائمة الضبط بالضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$ : يمكن تمرير أوامر القائمة عن طريق الضغط على  $<0>$  (نظر الشكل رقم ٩).

### الشطف


مع هذه الوظيفة يمكن إخراج الماء الساخن من أنبوب التوزيع الذي يتسخن الدائرة المحيطة بالماكينة، يساعد على الحفاظ على درجة حرارة القهوة أثناء عملية التوزيع.

لتفعيل هذه الوظيفة، اتبع الخطوات الآتية:


- ١- اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للدخول إلى القائمة.
- ٢- اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «شطف»:
- ٣- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  : ستظهر على الشاشة هذه الرسالة «تأكيد؟»:

- ٤ اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد.
- ٥ اضغط على زر  $>0<$  لاختيار الساعة.
- ٦ اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد.
- ٧ اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) لتعديل الدقائق.
- ٨ اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  :

- i انتبه جيداً!**
- في وضع توفير الطاقة قد تطلب منك الماكينة الانتظار لوضع ثواني قبل أن تشرع في صب أول فجان من القهوة، وذلك نظراً لقيامها بعملية تسخين ذاتية.
  - لإعداد أي مشروبات اضغط على أي زر بغرض الخروج من خاصية توفير الطاقة، ثم اضغط على الزر الخاص بالمشروب الذي تريده.

اضغط على زر MENU/ESC للخروج من القائمة. بعد تأكيد ضبط الوقت، سيتم تفعيل الإشعال الذاتي على الشاشة من خلال الرمز  الذي سيظهر بجوار الساعة. لإيقاف هذه الإمكانية:

- ضبط درجة حرارة القهوة**
- عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء و التي بها سيتم تحضير القهوة. اتبع الخطوات الآتية:
١. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة.
  ٢. اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «ضبط درجة الحرارة».
  ٣. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  ;
  ٤. اضغط على زر  $<0>$  حتى تظهر على الشاشة درجة الحرارة المطلوبة (● = منخفضة، ●●●● = قصوى).
  ٥. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد.
  ٦. اضغط على زر MENU/ESC للخروج من القائمة.

١. حدد كلمة إشعال ذاتي من قائمة الإعدادات
  ٢. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  : حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «تشغيل؟»
  ٣. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد.
- لن تعرض الشاشة هذا الرمز  مجدداً.

### الإطفاء الذاتي (standby)

من الممكن ضبط الإطفاء الذاتي و الذي من خلاله سيقف الجهاز تلقائياً بعد ١٥ أو ٣٠ دقيقة، أو في خلال ساعة أو اثنين أو ثلاثة بعد آخر استعمال.

- ضبط درجة صلابة الماء**
- فيما يتعلق بالتعليمات الخاصة بإعداد درجة صلابة الماء، راجع المصدر في صفحة رقم ١٨.

- لتفعيل وظيفة الإشعال الذاتي، اتبع الخطوات الآتية:
- ١- اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة.
  ٢. اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «الإشعال الذاتي».
  ٣. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  :
- اضغط على زر  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى يظهر عدد ساعات التشغيل المطلوبة (من ١٥-٣٠ دقيقة، أو بعد ١, ٢, ٣ ساعات).
٤. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد.
  ٥. اضغط على زر MENU/ESC للخروج من القائمة.
- هكذا تم ضبط الإطفاء الذاتي.

- اختيار اللغة**
- عندما ترغب في تعديل اللغة على الشاشة، اتبع الآتي:
١. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة.
  ٢. اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «اختيار اللغة».
  ٣. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  ;
  ٤. اضغط على زر  $<0>$  حتى تظهر على الشاشة اللغة المطلوبة.
  ٥. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  ,
  ٦. سيظهر على الشاشة رسالة تأكيد تثبيت اللغة
  ٧. اضغط على زر MENU/ESC للخروج من القائمة.

### خاصية توفير الطاقة

مع هذه الإمكانية يمكنك تشغيل أو تعطيل وظيفة توفير الطاقة. تشغيل هذه الوظيفة، يضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقاً للقوانين الأوروبية السارية المفعول.

- التنبيه الصوتي**
- مع هذه الوظيفة يمكن تفعيل أو تعطيل خاصية التنبيه الصوتي الذي تصدره الماكينة عند الضغط على أي زر أو عند تركيبها، فك أي عنصر من العناصر المرفقة.
- الإيقاف أو لإعادة تفعيل وظيفة الإشعال الذاتي، اتبع الخطوات الآتية:
١. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة.
  ٢. اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «التنبيه الصوتي».
  ٣. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  : ستظهر على الشاشة هذه الرسالة «إيقاف؟» (أو «تفعيل؟» ، في حالة إذا كانت هذه الخاصية مُعطلة).

- لتعطيل (أو تشغيل) خاصية «توفير الطاقة»، اتبع الخطوات الآتية:
١. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة.
  ٢. اضغط على  $<0>$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «خاصية توفير الطاقة».
  ٣. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  : حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «إيقاف؟» (أو «تفعيل؟» في حالة تعطيل هذه الخاصية).
  ٤. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  لتعطيل «أو لتشغيل» وظيفة توفير الطاقة.
  ٥. اضغط على زر MENU/ESC للخروج من القائمة.
- عندما يتم تفعيل هذه الإمكانية، سيظهر على الشاشة بعد مدة من التوقف، هذه الرسالة «توفير الطاقة».

٤. اضغط زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  لتفعيل أو تعطيل التنبيه الصوتي.  
٥. اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للخروج من القائمة.

### إعدادات المصنع (reset)

مع هذه الوظيفة يمكنك إعادة ضبط كافة إعدادات القائمة و كذلك كافة الإعدادات التي تم إعدادها من قبل المصنع (ماعدًا اللغة التي تبقى كما هي).

لاستعادة إعدادات المصنع، اتبع الخطوات الآتية:

- ١- اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للدخول إلى القائمة.
- ٢- اضغط على  $< 0 >$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «إعدادات المصنع».
- ٣- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  ;
- ٤- ستعرض الشاشة هذه الرسالة «تأكيد؟»
- ٥- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  للتأكيد و الخروج من القائمة.

### وظيفة الإحصائيات

تمكنك هذه الوظيفة من التعرف على كل الإحصائيات الخاصة بالماكينة للحصول على هذه البيانات اتبع الآتي:

- ١- اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للدخول إلى القائمة.
- ٢- اضغط على  $< 0 >$  (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «الإحصائيات».
- ٣- اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  ;
- ٤- اضغط على زر  $< 0 >$  (انظر الشكل رقم ٩) , و يمكن التحقق من ذلك:
- كمية القهوة التي يمكن صيها
- كم لتر من الماء تم بالفعل استهلاكها
- كميات الترسبات التي تم التخلص منها
- كم عدد المرات التي تم فيها استبدال الفلتر المطهر
- ٥- اضغط على زر  $\text{MENU}/\text{ESC}$  للخروج من القائمة

### إعداد القهوة

#### اختيار مذاق القهوة

تم ضبط الماكينة في المصنع على إعداد القهوة بالمذاق الطبيعي.

يمكنك اختيار المذاق الذي تفضله من بين ما يأتي:

المذاق الخفيف جدًا

المذاق الخفيف

المذاق العادي

المذاق القوي

المذاق القوي جدًا

لتغيير المذاق، اضغط بشكل متكرر على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (انظر الشكل رقم ١٠) حتى يظهر على الشاشة المذاق المطلوب..

### اختيار كمية القهوة في الفنجان

الماكينة معدة في المصنع لتوزيع القهوة بشكل طبيعي. لاختيار كمية القهوة، قم بالضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (انظر الشكل رقم ١١) حتى يظهر على الشاشة الرسالة المتعلقة بكمية القهوة المطلوبة:

القهوة التي تم اختيارها	الكمية في الفنجان (ملييلتر)
قهوتي	يمكن إعدادها: من $\approx 20$ إلى $\approx 180$
قهوة مُركزة	$\approx 40$
عادية	$\approx 60$
طويلة	$\approx 90$
طويلة جداً	$\approx 120$

### اختار كمية القهوة كما يروق لي

الماكينة معدة في المصنع لصب حوالي ٣٠ ملييلتر من «قهوتي». إذا كنت ترغب في تعديل تلك الكمية، اتبع الخطوات الآتية:

- ١- ضع الفنجان تحت صنوبر صب القهوة (انظر الشكل رقم ١٢).
- ٢- استمر في الضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (انظر الشكل رقم ١٢) حتى تظهر هذه الرسالة «قهوتي».
- ٣- استمر في الضغط على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (الشكل رقم ١٦) حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «١ قهوتي برمجة الكمية» و تبدأ الماكينة في توزيع القهوة، ثم حرر الزر.
- ٤- عندما يصل مستوى القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اضغط من جديد على زر  $\text{OK}/\text{ESC}$  (انظر الشكل رقم ١٦).

عند هذه النقطة تم إعداد كمية القهوة في الفنجان حسب الإعدادات الجديدة.

### ضبط مطحنة البن

لا يجب إعداد مطحنة البن على الأقل منذ البداية، لأنها معدة سلفاً في المصنع بالشكل الذي يتيح الحصول على تحضير متوازن للقهوة.

على أية حال، بعد أول استعمال، إذا تبين لك أنَّ عملية توزيع القهوة قليلة الدسم و كذلك قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطرة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق مقبض الضبط (انظر الشكل رقم ١٣).



انتبه جيداً!

يجب تدوير مقبض الضبط فقط أثناء تشغيل مطحنة البن.

في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو في حالة عدم خروجها من الأصل، يجب تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة في اتجاه رقم ٧.

للحصول على قهوة غنية و لتحسين شكل الكريمة، قم بتدوير المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة ولكن لفة

واحدة فقط في اتجاه رقم ١ ( ليس أكثر من لفة واحدة في كل

مرة، و إلا ستخرج القهوة من الماكينة على شكل قطرة قطرة).



- للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة «نصائح بغرض الحصول على قهوة أكثر سخونة» (انظر الصفحة رقم ١٣).
- في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو غير موزعة كفاية أو تخرج بشكل مندفع للغاية مع كمية قليلة جدًا من الكريمة أو أنها باردة جدًا، فعندئذ ينبغي مراجعة النصائح المرفقة في بند «حل المشكلات» (صفحة رقم ٢١).

### تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون





انتبه!

- لا تضع مطلقاً البن غير المطحون في الماكينة وهي في وضع الإيقاف حتى تتجنب فقدانه داخلها، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى اتساخ الماكينة. وفي تلك الحالة قد تتلف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من معيار ممثلي على آخره في الماكينة، لأن هذا الأمر سيؤدي إلى اتساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.



انتبه جيداً!


- عند استعمال البن غير المطحون، يمكن فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
- ١. اضغط بشكل متكرر على زر  (انظر الشكل رقم ١٠) حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «البن غير المطحون».
- ٢. افتح غطاء قمع البن غير المطحون.
- ٣. تأكد من عدم انسداد القمع، وبالتالي ضع معيار ممثلي عن آخره من البن غير المطحون (انظر شكل رقم ١٧).
- ٤. ضع فنجان تحت صنابير توزيع القهوة.
- ٥. اضغط على زر التوزيع الخاص بعدد ١ فنجان. زر .
- ٦. عندئذ تبدأ عملية التحضير و يظهر على شاشة العرض مقدار الطول الذي تم اختياره و تبدأ الكمية الأولى في الخروج و يمتلي الفنجان ببطء و هكذا تستمر عملية التشغيل.




انتبه جيداً!

في حالة تشغيل وظيفة «موفر الطاقة»، فإن عملية توزيع الماء الساخن قد تستغرق بضع ثواني إضافية.

### إعداد قهوة LONG باستعمال حبات البن

اتباع التعليمات الواردة في فقرة «إعداد القهوة باستعمال حبات البن» لإعداد الماكينة و الضغط على الزر  LONG.

### إعداد قهوة LONG باستعمال البن غير المطحون

اتباع التعليمات الواردة في النقاط الواردة في فقرة «إعداد القهوة باستعمال البن غير المطحون»، ثم اضغط على الزر  LONG. تبدأ الماكينة في توزيع القهوة مع ظهور شريط مواصلة العمل، في منتصف عملية التحضير يتم عرض هذه الرسالة «إدخال البن غير المطحون، اضغط OK». أدخل عندئذ معيار ممثلي حتى الحواف بالبن غير المطحون و اضغط OK.

إن تأثير ذلك التغيير يمكن ملاحظته فقط بعد إعداد القهوة على الأقل مرتين متتاليتين. و في حالة أن عملية الضبط هذه لم تجدي نفعاً، يلزم عندئذ تكرار عملية الضبط مرة أخرى عن طريق تدوير المقبض لفة واحدة فقط.

### نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة

للحصول على قهوة ساخنة، يُنصح بـ:



- قم بعملية الشطف، عن طريق اختيار وظيفة «الشطف» من قائمة الإعدادات (صفحة رقم ١٠).
- استعمل الماء الساخن في تسخين الفناجين (استغل وظيفة الماء الساخن).
- رفع درجة حرارة القهوة من قائمة الإعدادات (انظر الشكل رقم ١١).

### إعداد القهوة باستعمال حبات البن






انتبه!

لا تستعمل حبات البن بالكراميل أو المليس لأنه قد يتسبب في سد مطحنة البن و يجعلها غير صالحه للاستعمال.

- ضع حبات البن في الإناء المخصص لها (انظر الشكل ١٤).
- ضع تحت صنوبر توزيع القهوة:
  - عدد ١ فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد فنجان واحد فقط من القهوة (انظر الشكل ١٢).
  - عدد ٢ فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد ٢ فنجان من القهوة (انظر الشكل ١٥).
- يُنصح بخفض صنوبر التوزيع حتى يكون أقرب ما يكون إلى الفنجان (انظر الشكل رقم ١٥): هذه هي أفضل طريقة للحصول على أفضل كريمة.
- اضغط عندئذ على زر التوزيع المطلوب (عدد ١ فنجان  أو عدد ٢ فنجان .
- عندئذ تبدأ عملية التحضير و يظهر على الشاشة مقدار الطول الذي تم اختياره و تبدأ الكمية الأولى في الخروج و يمتلي الفنجان ببطء و هكذا تستمر عملية التشغيل.



انتبه جيداً!

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية التوزيع في أي لحظة بسبب الضغط على أحد الأزرار.
- بعد اكتمال عملية صب القهوة، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفيك الاستمرار في الضغط على (لمدة ٣ ثواني) أحد مفاتيح توزيع القهوة    (الشكل رقم ١٦).

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز في حالة استعداد للاستعمال مرة أخرى.



انتبه جيداً!

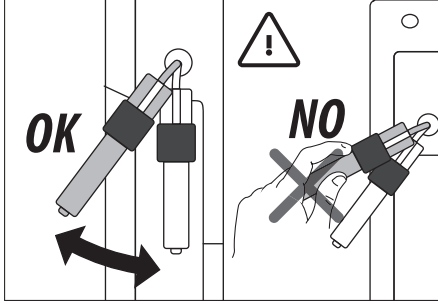
- أثناء استخدام الجهاز، ستظهر على الشاشة بعض الرسائل (من قبيل أملا الخزان، أفرغ حاوية بقايا البن، الخ.) التي تم بالفعل شرح معناها في فقرة «الرسائل المعروضة على الشاشة» (انظر صفحة رقم ٢٠).

يتم استئناف عملية التحضير و يعرض الجهاز شريط مواصلة العمل الذي سيمتلئ بالتدرج و هذه يعني استمرار التحضير.



انتبه!

لا تضغط بعنف على دوران صنوبر توزيع الكابتشينو: لأنه قد ينكسر!



## اختيار كمية القهوة على كفي من LONG

الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع لصب حوالي ٢٠٠ ملي لتر من قهوة LONG إذا كنت ترغب في تعديل تلك الكمية، اتبع الخطوات الآتية:

١. ضع فنجان أو كوب بحجم مناسب تحت صنوبر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم ٩).
٢. اضغط بشكل مستمر على الزر LONG (انظر الشكل رقم ١٧) حتى يتم عرض هذه الرسالة «برمجة الكمية».
٣. حرر الزر LONG ; عندئذ تبدأ الماكينة في توزيع الحليب.
٤. عندما يصل مستوى القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اضغط من جديد على زر LONG . (انظر الشكل رقم ١٧).

عند هذه النقطة تم إعداد كمية القهوة في الفنجان حسب الإعدادات الجديدة.



انتبه جيداً!

إذا تمت عملية البرمجة عن طريق استعمال البين غير المطحون، سيتطلب الماكينة إدراج معيار ممثلي حتى حوافه بالبن

## إعداد الكابتشينو و الحليب الساخن (بدون رغوة)



خطر التعرض للحروق!

أثناء هذه العملية يخرج البخار: يرجى الانتباه حتى لا تتعرض للسخن

١. للكابتشينو، قم بإعداد القهوة في فنجان كبير،
٢. املا الإناء، الذي يفضل أن يكون مزوداً بمقبض لعدم تعرضك للسخن، بحوالي ١٠٠ جرام من الحليب لكل واحد كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من ٢ إلى ٣ مرات



انتبه جيداً :

للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة مع درجة حرارة التلاجة (أي حوالي ٥ درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو فقعات كبيرة الحجم، قم بتنظيف الموزع بشكل دائم كما تمت الإشارة إليه في الفقرة السابقة“.

٣. تأكد من أن حلقة صنوبر توزيع الكابتشينو موضوعة نحو الأسفل على وظيفة «الكابتشينو» (شكل رقم ١٩).
٤. يمكن تدوير موزع الكابتشينو بلطف نحو الخارج، حتى يمكنك استعمال إناء ذات أي حجم.

٥. قم بغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود،
٦. اضغط على زر (انظر الشكل رقم ١٧) : ستظهر على الشاشة هذه الرسالة «البخار»،
٧. في تلك الحالة يخرج البخار من موزع الكابتشينو و يعمل على تجميع الكريمة على الحليب و يزيد من حجمها (الشكل رقم ٢٠).
٨. للحصول على رغوة غنية بالكريمة، حاول تدوير الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى. (لا ينصح بتوزيع البخار لأكثر من ٣ دقائق متتالية).
٩. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، يمكن إيقاف توزيع البخار بالضغط على زر (انظر الشكل رقم ١٧).



خطر التعرض للحروق!

أطفئ البخار، قبل سحب حاوية الحليب بالرغوة و ذلك تجنباً للتعرض للسخن مع رذاذ الحليب الساخن.

٩. قم بإضافة كريمة الحليب إلى القهوة المعدة سلفاً. الكابتشينو جاهز: قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.



انتبه جيداً!

في حالة تفعيل خاصية «توفير الطاقة»، فإن عملية تحضير المشروبات قد تتطلب منك الانتظار لبضع ثواني إضافية.

## إعداد الحليب الساخن (بدون رغوة)

لإعداد الحليب الساخن بدون رغوة، اتبع الخطوات المذكورة في الفقرة السابقة، و تأكد من أنه قد تم وضع حلقة صنوبر التوزيع للأعلى، في وظيفة «HOT MILK».



## تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال

نظف الموزع بعد كل استعمال. حتى يمكن تجنب تجميع بقايا الحليب أو انسداد الموزع نفسه

### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

أثناء عملية التنظيف، سيخرج من صنوبر توزيع الكابتشينو قليل من الماء الساخن. انتبه حتى لا تتعرض للإصابة برداذ الماء الساخن.

1. اجعل قليل من الماء ينساب بالضغط على زر  $\text{OK}/\text{ON}$ . ثم بعد ذلك اضغط مجدداً على نفس الزر بهدف إيقاف توزيع الماء الساخن.
2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو: قم بتدوير صنوبر توزيع الكابتشينو في اتجاه عكس عقارب الساعة مع سحبه لأسفل بغرض فكه (الشكل رقم ٢١).
3. حرك حلقة المقبض للأعلى (الشكل رقم ٢٢).
4. قم بفك الفوهة نحو الأسفل (الشكل رقم ٢٣).
5. يجب التحقق من أن الفتحات المشار إليها بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم ٢٤ غير مسدودة. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديس.
6. أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابتشينو على الفوهة (الشكل رقم ٢٥) عن طريق تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة مع الضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تشغيقه

## توزيع الماء الساخن

### ⚠️ انتبه! خطر التعرض للحرق.

انتبه جيداً للماكينة عندما توزع الماء الساخن. يتم تسخين أيضاً أنبوب توزيع الماء الساخن أثناء عملية التوزيع، ولذلك يجب إمساكه فقط عن طريق المقبض.

1. ضع الحاوية تحت الموزع ( في أقرب مكان ممكن تجنباً لرداذ الماء الساخن).
2. اضغط على زر  $\text{OK}/\text{ON}$  .. (الشكل ٣). تظهر على الشاشة هذه الرسالة «ماء ساخن» و يظهر شريط من القهوة و يمتلئ و لكن ببطء و هذا يعد دليل على انطلاق عملية التحضير.
4. تقوم الماكينة بتوزيع ٢٥٠ مليلتر من الماء الساخن ثم تتوقف بشكل تلقائي عن التوزيع. لإيقاف توزيع الماء الساخن يدوياً اضغط من جديد على زر  $\text{OK}/\text{ON}$ .

تعديل كمية الماء التي يتم توزيعها بشكل تلقائي تم ضبط الماكينة في المصنع كي توزع بشكل تلقائي حوالي ٢٥٠ مليلتر من الماء الساخن. إذا كنت ترغب في تعديل تلك الكمية، اتبع الآتي:

1. ضع إناء تحت صنوبر التوزيع.
2. استمر في الضغط على زر  $\text{OK}/\text{ON}$  حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «الماء الساخن ضبط الكمية»، ثم حرر الزر  $\text{OK}/\text{ON}$
3. عندما يصل الماء الساخن في الفجان إلى المستوى المطلوب، اضغط مرة أخرى على الزر  $\text{OK}/\text{ON}$  عند هذه النقطة تم ضبط الماكينة طبقاً للكميات الجديدة.

## التنظيف

### تنظيف الماكينة

يجب تنظيف الأجزاء الآتية من الماكينة بشكل دوري:

- حاوية بقايا البن (A١٢) ،
- إناء تجميع القطرات (A١٤) ،
- خزان الماء (A١٨) ،
- صانبر توزيع القهوة (A٧) ،
- صنوبر توزيع الكابتشينو (A٨)
- معيار صب البن غير المطحون (A٤) ،
- الطارد (A١٧) ، يمكن الوصول إليه بعد فتح باب الخدمة (A١٦) ،

### ⚠️ انتبه!

- فيما يتعلق بتنظيف الماكينة لا يجب استخدام المذيبات أو المنظفات الكاشطة أو الكحول. لأنه مع مسحوق دي لونجي الفائق الجودة لا تحتاج إلى أي مواد كيميائية إضافية في تنظيف الماكينة.
- لا تستعمل أي أدوات معدنية بغرض التخلص من بقايا القهوة و آثار الحليب، لأن هذا قد يؤدي إلى تجريح سطح الأجزاء المصنوعة من المعدن أو البلاستيك.

## تنظيف الحاوية من بقايا القهوة

عندما تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «أفرغ حاوية تجميع البقايا»، عندئذ يكون من الضروري إفراغ الحاوية و تنظيفها. إذا لم تقم بتنظيف حاوية البقايا هذه فإن الماكينة لن تقوم بواجبها في إعداد القهوة. دائماً ما يصدر الجهاز إشارة مفادها ضرورة إفراغ الحاوية حتى وإن لم تكن ممتلئة، بعد مرور ٧٢ ساعة من إتمام أول عملية إعداد ( لأن بعد عد ٧٢ ساعة، إذا كان تم العد بطريقة صحيحة، فإن الماكينة لن تنظف أبداً من المفتاح العمومي ).

للقيام بعملية التنظيف (و الماكينة في حالة تشغيل):

- انزع وعاء تجميع القطرات (شكل رقم ٢٦)، ثم قم بإفراغها و تنظيفها.

### i انتبه جيداً!

في حالة تشغيل وظيفة «موفر الطاقة»، فإن عملية توزيع الماء الساخن قد تستغرق بضع ثواني إضافية



- ٣. ادخل الفلتر مرة أخرى (إذا وجد)، واملأ الخزان بالماء ثم أعد تركيب الخزان.

### تنظيف صنابير توزيع القهوة

١. يجب تنظيف فتحات توزيع القهوة باستعمال إسفنجية و قطعة قماش (شكل رقم ٣٠).
٢. يلزم التحقق من أن ثقب موزع القهوة ليست مسدودة. و في حالة الضرورة يمكن الاستعانة بالسواك للتخلص من بقايا البن العالقة ( شكل رقم ٣٠).

### تنظيف القمع المخصص لإدخال البن غير المطحون

- تأكد بشكل دوري (تقريباً مرة في الشهر) من أن القمع المخصص لإدخال البن (A٤) غير المطحون ليس مسدوداً. في حالة الضرورة يمكن إزالة آثار و بقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة (D٢) الملحقة بالجهاز.

### تنظيف الطارد

- يجب تنظيف الطارد (A١٥) على الأقل مرة واحدة في الشهر.



انتبه!

يمنع منعاً باتاً فك و انتزاع الطارد أثناء تشغيل الماكينة.

- ١- اتحقق من أن إطفاء الماكينة قد تم بشكل صحيح (انظر فقرة «إطفاء الجهاز» صفحة رقم ١٠)
- ٢- انزع خزان الماء (انظر الشكل رقم ٤).
٣. افتح باب الطارد (شكل رقم ٣١) المثبت على الجانب الأيمن.
٤. اضغط للدخول زري الفك ذي اللون الأحمر و في نفس الوقت انزع الطارد للخارج (شكل رقم ٣٢).
٥. اغمر الطارد لمدة ٥ دقائق في الماء ثم قم بشطفه تحت صنوبر الماء.



انتبه!

يجب الشطف فقط بالماء

لا للمنظفات – لا لغسالة الأواني

اغسل الطارد بدون استعمال أي منظفات لأنها قد تؤدي إلى إتلافه.

٦. باستخدام قطعة قماش (C٢)، قم بتنظيف بقايا البن المحتملة على الطارد، البقايا التي يمكن رؤيتها على غطاء الطارد.
٧. بعد إتمام عملية التنظيف، أعد إدخال الطارد بلفه داخل الداعم (انظر الشكل رقم ٣٣)، ثم اضغط على كلمة PUSH حتى تسمع صوت الغلق

- أفرغ و نظف بعناية حاوية البقايا و اهتم بالتخلص من كل البقايا العالقة في القاع: إن الفرشاة المرفقة مع الجهاز مزودة بمعلقة صغيرة خاصة لهذا الغرض
- يجب فحص وعاء تجميع رذاذ البخار و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه (انظر الشكل رقم ٢٧).



انتبه!

عند انتزاع وعاء تجميع قطرات المياه يكون من الضروري دائماً تفريغ حاوية تجميع بقايا البن حتى لو لم تكن ممتلئة. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء حاوية بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.

### تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع بخار الماء



انتبه!

إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم ٢٨). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور من صينية الفناجين، يكون من الأهمية بمكان تفريغ الإناء و تنظيفه، و إلا سيسيل الماء على الحافية و هو الأمر الذي من شأنه أن يتلف الماكينة و سطح وضع الفناجين وكذلك المنطقة المحيطة بها.

لنزع إناء تجميع القطرات:

١. انزع إناء تجميع القطرات و حاوية بقايا البن (شكل رقم ٢٦).
٢. قم بتفريغ إناء تجميع القطرات و حاوية بقايا البن و غسلها جميعاً.
٣. يجب فحص وعاء تجميع رذاذ البخار و يلزم إفراغه إذا صار ممتلئاً.
٤. أدخل مرة أخرى بشكل تام إناء تجميع القطرات في حاوية تجميع بقايا البن.

### عملية تنظيف دواخل الماكينة



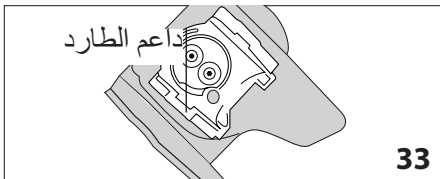
خطر التعرض لصدمات كهربائية!

قبل القيام بعملية التنظيف للأجزاء الداخلية، يجب أولاً إطفاء الماكينة (انظر «إطفاء الماكينة») و فصلها تماماً من التيار الكهربائي. لا تعمر الماكينة مطلقاً في الماء.

١. تأكد بشكل دوري و مستمر (حوالي مرة في الشهر) من أن الأجزاء الداخلية للماكينة ( التي يمكن الوصول إليها عند فك و انتزاع إناء تجميع القطرات) نظيفة للغاية. في حالة الضرورة يمكن إزالة آثار و بقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة و قطعة الإسفنج الملحقتين بالجهاز.
٢. اسحب كل البقايا بواسطة المكنسة الكهربائية (الشكل رقم ٢٩).

### تنظيف خزان الماء

١١. نظف خزان الماء (A١٨) بشكل دوري (حوالي مرة واحدة في الشهر) و عند استبدال الفلتر المطهر (إذا كان موجود) باستعمال قطعة قماش مبللة و قليل من المنظفات المخففة.
١٢. فك الفلتر (إذا وجد) و قم بشطفه بالماء الجاري مرة أخرى.

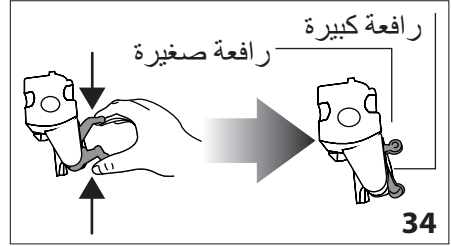


33



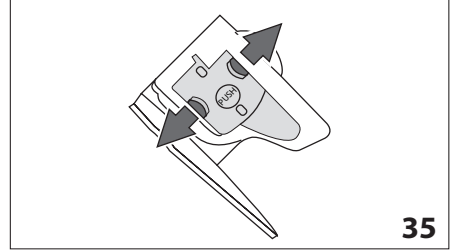
انتبه جيداً!

إذا كان من الصعوبة بمكان تركيب الطارد، يكون من الضروري عندئذٍ (قبل التركيب) ضبط أبعاده بشكل صحيح وذلك بالضغط على الدعامتين كما هو موضح في الشكل رقم ٣٤.



34

٨. بعد تثبيته في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين ذي اللون الأحمر منفصلين للخارج (انظر الشكل رقم ٣٥).



35

٩. أغلق باب الطارد.

١٠. أعد تركيب خزان الماء.

### التخلص من الترسبات

يرجى إزالة الترسبات عندما تظهر على الشاشة (على شكل مؤشر ضوئي) هذه الرسالة «إزالة الترسبات»



انتبه!

- مزيل الترسبات يحتوي على بعض الأحماض التي قد تثير حساسية الجلد والعيون. ولهذا السبب، من الأهمية بمكان ملاحظة تحذيرات الأمان الصادرة عن الشركة المنتجة، وهي مرفقة على حاوية إزالة الترسبات، والتحذيرات المتعلقة بكيفية التعامل في حالة حدوث تأثير على الجلد والعيون.
- ننصح باستعمال فقط مزيل الترسبات الخاص بشركة صيانة دي لونجني. استخدام عوامل إزالة الترسبات غير مناسب، فضلاً عن إزالة الترسبات الجيرية بشكل غير منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بالشركة المصنعة.

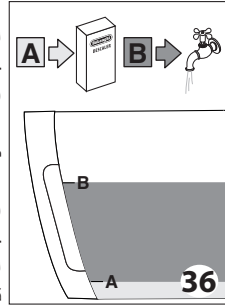
١. شغل الماكينة.
٢. يمكن الدخول إلى قائمة الإعدادات بالضغط على زر MENU/ESC.
٣. اضغط على زر < > 0 حتى تظهر على الشاشة هذه الرسالة «إزالة الترسبات».
٤. اختر بالضغط على زر OK/OK، ستظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «تأكيد؟»، اضغط على زر OK/OK للتأكيد.

٥. ستظهر على الشاشة هذه الرسالة «أفرغ وعاء تجميع الفطرات»، بالتناوب مع رسالة «أزل الفلتر» (إذا كان موجوداً) و أدخل مزبل الترسبات، ثم اضغط على OK»

٦. أفرغ بشكل تام خزان الماء (A١٨) و أنزع الفلتر المنقي (إذا كان موجوداً)، ثم أفرغ حاوية تجميع الفطرات (انظر الشكل رقم ٢٦) و كذلك حاوية تجميع البقايا ثم أعد تركيبهما جميعاً من جديد

٧. قم بصب مزبل

الترسبات داخل خزان الماء حتى يصل إلى المستوى A (بما يعادل سرنجة مقدارها ١٠٠ ملليمتر) المطبوع على ظهر الخزان (انظر الشكل رقم ٣٦)، ثم أضف قليل من الماء (ما يقرب من واحد لتر ماء) حتى يبلغ المستوى B (انظر الشكل رقم ٣٦)، ثم أعد تركيب خزان الماء.



36

٨. ضع تحت موزع

الماء الساخن حاوية فارغة تكون سعتها على الأقل ١,٥ لتر (انظر الشكل رقم ٧).



انتبه! خطر التعرض للحرق

يتسرب ماء ساخن من موزع الماء الساخن والذي يحتوي على خل. انتبه حتى لا تتعرض للإصابة برداء الماء الساخن.

٩. اضغط على زر OK/OK لتأكيد إدخال المحلول. وفي تلك الحالة يقوم البرنامج تلقائياً بسلسلة من الشطف والتنظيف بغرض إزالة كل ترسبات الجير من دواخل ماكينة إعداد القهوة. على الشاشة ستظهر هذه الرسالة «إزالة ترسبات الماكينة». ينطلق برنامج التخلص من الترسبات و عندئذٍ تخرج مادة المزيل من موزع الماء بعد حوالي ٣٠ دقيقة. ستظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «إعادة إدخال الفلتر ( إذا وجد) و إعادة ملء الخزان».

١٠. أصبح الجهاز الآن جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء الساخن. قم بنزع خزان المياه و شطفه بالمياه الجارية ثم أعد ملئه حتى بلوغ المستوى الأقصى MAX بالمياه العذبة. و أعد إدخال الفلتر (إذا تم فكه سابقاً) و أخيراً إدخال خزان المياه في الماكينة. ستعرض شاشة العرض هذه الرسالة «شطف، اضغط OK».

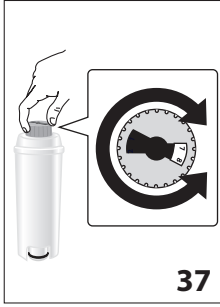
١١. أفرغ الحاوية التي استعملتها في عملية التخلص من الترسبات و ضعها فارغة من جديد تحت موزع الماء الساخن.

١٢. اضغط على زر OK/OK لإطلاق عملية الشطف. فعندئذٍ يخرج الماء الساخن من الموزع وتظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «شطف، انتظر من فضلك».

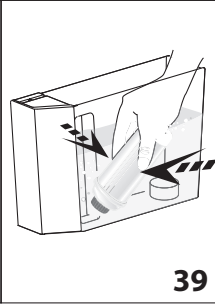
١٣. عندما يتم إفراغ خزان الماء بشكل تام، تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «تمت عملية الشطف، اضغط OK؟»

## تركيب الفلتر

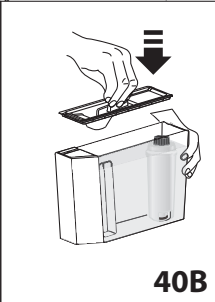
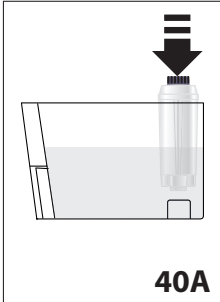
١. انزع الفلتر من كرتونة التغليف.
٢. يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت (انظر الشكل رقم ٣٧) بفرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين
٣. انتبه جيداً
- تكون مدة عمل الفلتر شهرين بشرط أن يتم استعماله بشكل صحيح، ولكن في حالة عدم استعمال الماكينة و ترك الفلتر بها، فعندئذ تكون مدة استعماله



٣. فقط ٣ أسابيع كحد أقصى.
٤. لتنشيط الفلتر، جري ماء الصنبور على تجويفات الفلتر كما هو موضح في الشكل حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية للفلتر لأكثر من دقيقة (شكل رقم ٣٨)



٤. انزع الخزان من الماكينة و املاه بالماء.
٥. أدخل الفلتر في خزان الماء و اغمره فيه بشكل تام لبضع ثواني، ثم قم بتميله قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم ٣٩).
٦. أدخل الفلتر في المكان المخصص له (شكل رقم ٤٠A) و اضغط عليه حتى النهاية.
٧. أغلق من جديد الخزان بالغطاء (انظر الشكل رقم ٤٠B)، ثم أعد إدخال الخزان في الماكينة.



في اللحظة التي تركيب فيها الفلتر، يكون من الضروري تسجيل ذلك على الجهاز.

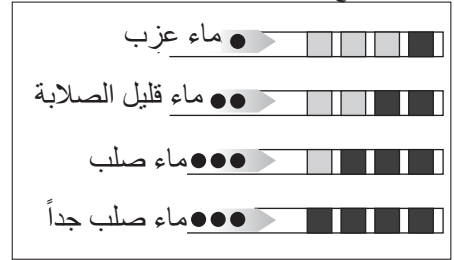
١٤. اضغط على زر  $\text{OK}$ .
١٥. تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «جاري عملية التسخين، انتظر من فضلك» في النهاية تصبح الماكينة جاهزة للاستعمال.

## إعداد درجة صلابة الماء

سيظهر على شاشة العرض رسالة إزالة الترسبات بعد مدة قصيرة من بدء التشغيل و هذه المدة قد تم تحديدها من قبل و هي عادةً تعتمد على درجة صلابة الماء. الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع على ٤ مستويات لصلابة الماء. ولكن عند توافر الرغبة، يمكن تعديل ضبط الماكينة وفقاً لدرجة صلابة الماء المطلوبة في الأماكن المختلفة، مما قد يجعلها أكثر ملاءمة مع عملية إزالة الترسبات.

## قياس مستوى صلابة الماء

١. انزع شريط الاختبار «TOTAL HARDNESS TEST» المرفق مع كتيب التعليمات باللغة الانجليزية من كرتونة التغليف.
٢. اغمر الشريط بشكل تام في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.
٣. انزع الشريط من الماء و قم برجه بلطف. بعد حوالي دقيقة واحدة تتكون من ١,٢,٣ أو ٤ مربعات من اللون الأحمر، حسب درجة صلابة الماء كل مربع يكون يتوافق مع واحد من المستويات.



## ضبط درجة صلابة الماء

١. اضغط على زر  $\text{MENU/ESC}$  للدخول إلى القائمة.
٢. اضغط على زر  $< 0 >$  حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «صلابة الماء».
٣. أكد الاختيار بالضغط على زر  $\text{OK}$ .
٤. اضغط على زر  $< 0 >$  و اضبط المستوى الخاص بشريط الاختبار (انظر الشكل في الفقرة السابقة).
٥. اضغط على زر  $\text{OK}$  لتأكيد إضافة المحلول.
٦. اضغط على زر  $\text{MENU/ESC}$  للخروج من القائمة. عند هذه النقطة الماكينة مُعدة طبقاً للإعداد الجديد الذي يتناسب مع درجة صلابة الماء.

## الفلتر المطهر

تم إرفاق الفلتر المطهر فقط في بعض الموديلات: إذا كان الموديل الخاص بكم بدون فلتر، ننصحكم بشرائه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة من شركة دي لوني. من أجل استعمال صحيح للفلتر، يرجى اتباع التعليمات المرفقة

٨. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة.
٩. اضغط على < 0 > (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «تركيب الفلتر».
١٠. اضغط على زر OK/OK .
١١. ستعرض شاشة العرض هذه الرسالة «تفعيل؟»
١٢. اضغط على زر OK/OK لتأكيد الاختيار: ستعرض الشاشة هذه الرسالة «الماء الساخن: اضغط OK».
١٣. ضع إناء تحت صنوبر توزيع الماء الساخن (ذا سعة: ١٠٠٠ مليلتر ٥٠٠ مليلتر)
١٤. اضغط على زر OK/OK لتأكيد الاختيار: عندئذ يبدأ الجهاز في توزيع الماء و تبدأ شاشة العرض في عرض هذه الرسالة «انتظر من فضلك».
١٥. بعد إتمام عملية التوزيع، يصير الجهاز تلقائيًا «في وضع الاستعداد لإعداد القهوة».

الآن تم تنشيط الفلتر الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

### بيانات فنية

الجهد:	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز (بحد أقصى) ١٠A
الطاقة المستهلكة:	١٤٥٠ وات
الضغط:	١٥ بار
السعة القصوى لخزان الماء:	١٢
الأبعاد ط * ع * ت:	٢٦٠ x ٤٦٠ x ٤٦٠ مم
طول الكابل:	١,٧٥ m
الوزن:	١١ كجم
السعة القصوى لحاوية حبات البن:	٤٠٠ جرام



الجهاز متوافق مع اللوائح الأوروبية التالية:

- اللائحة رقم CE/٩٥/٢٠٠٦ الخاصة بالتردد المنخفض و تعديلاتها اللاحقة،
- لائحة EMC رقم EC\١٠٨\٢٠٠٤ و تعديلاتها اللاحقة،
- اللائحة الأوروبية رقم Stand-by ٢٠٠٨\١٢٧٥
- كافة المواد و الأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المنتجات الغذائية مطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم ١٩٣٥\٢٠٠٤

### التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم EC\ ٩٦\٢٠٠٢ لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز تجميع النفايات الرسمية.



### استبدال الفلتر

عندما تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «استبدال الفلتر» ، أو بعد مرور شهرين على استخدامه (راجع عداد الوقت)، أو في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة ٣ أسابيع ، يكون من الضروري استبدال الفلتر:

١. فك الخزان و الفلتر المنتهي الصلاحية.
  ٢. انزع الفلتر الجديد من كرتونة التعبئة و اتبع الخطوات كما هو موضح في الفقرات ٢-٣-٤-٥-٦-٧ السابقة.
  ٣. ضع إناء تحت صنوبر توزيع الماء الساخن (ذا سعة: ٥٠٠ مليلتر )
  ٤. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة
  ٥. اضغط على < 0 > حتى تظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «استبدال الفلتر؟»
  ٦. اضغط على زر OK/OK ;
  ٧. ستعرض شاشة العرض هذه الرسالة «تأكيد؟»
  ٨. اضغط على زر OK/OK لتأكيد الاختيار:
  ٩. ستظهر على شاشة العرض هذه الرسالة «الماء الساخن: اضغط OK»
  ١٠. اضغط على زر OK/OK لتأكيد الاختيار: عندئذ يبدأ الجهاز في توزيع الماء و تبدأ شاشة العرض في عرض هذه الرسالة «انتظر من فضلك».
  ١١. بعد إتمام عملية التوزيع، يصير الجهاز تلقائيًا لعمل القهوة «Pronto caffè».
- الآن تم تنشيط الفلتر الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

### فك الفلتر

- ذا كنت ترغب في استعمال الجهاز بدون الفلتر، يكون من الضروري عندئذ فكه و تسجيل تاريخ فكه. استمر و اتبع الآتي:
١. فك الخزان و الفلتر المنتهي الصلاحية.
  ٢. اضغط على زر MENU/ESC للدخول إلى القائمة
  ٣. اضغط على < 0 > (انظر الشكل رقم ٩) حتى تظهر على

## الرسائل التي تظهر على شاشة الجهاز

الرسائل المعروضة	السبب المحتمل	الحل
ملء الخزان	الماء في الخزان ليس كافيًا	املا خزان الماء و\ أو ركيه بشكل صحيح بالضغط عليه للنهاية حتى سماع صوت إغلاق الجانث.
أفرغ حاوية بقايا البن.	امتلاء حاوية بقايا (A12) البن	افرغ حاوية بقايا البن و حاوية تجميع القطرات ثم قم بعملية التنظيف، ثم أعد تركيبها (الشكل رقم ٢٦) مرة أخرى. من الأهمية بمكان: عند انتزاع وعاء تجميع القطرات يجب دائمًا إفراغ حاوية بقايا البن حتى و لو لم تكن مُمتلئة. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي الي. عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، امتلاء حاوية بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.
طحن بن ناعم للغاية بمطحنة البن!	عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة تخرج من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.	قم بتكرار توزيع القهوة و لف مقبض التوزيع الخاص بطحن البن (شكل رقم ١٣) مرة واحدة نحو رقم ٧ في اتجاه عقارب الساعة، وفي نفس الوقت شغل مطحنة البن. إذا كانت تعمل ببطء بعد إعداد مرتين من القهوة فعندئذ كرر عملية التصحيح عن طريق لف مقبض الإعداد مرة واحدة (انظر ضبط مطحنة البن صفحة رقم ١٢). إذا استمرت المشكلة، تأكد من إدخال و تركيب خزان المياه بشكل جيد. اضغط على الزر  و سبل قليلاً من المياه عن طريق الموزع.
أدخل حاوية تجميع بقايا البن.	لم يتم إدخال حاوية بقايا البن بعد عملية التنظيف.	انزع وعاء تجميع القطرات و أدخل حاوية بقايا البن.
ضع البن الغير مطحون	تم اختيار وظيفة «البن الغير مطحون»، ولكن لم يتم صبه بعد في القمع.	ادخل البن الغير مطحون في القمع (شكل رقم ١٧) أو اختار وظيفة البن الغير مطحون.
إزالة الترسبات	تجدر الإشارة هنا إلى أهمية التخلص من ترسبات الماء داخل الماكينة.	من الأهمية بمكان الإسراع في ضبط برنامج إزالة الترسبات الذي تم شرحه في فقرة «التخلص من الترسبات» ( انظر الشكل رقم ١٧).
تقليل جرعة القهوة	استهلاك البن بشكل أكثر من اللازم	اختار النكهة الخفيفة بالضغط على زر  (انظر الشكل رقم ١٠) أو تقليل كمية البن الغير مطحون.
ملء الإناء بحبات البن	حبات البن دقيقة للغاية	املا الإناء بحبات البن (انظر الشكل رقم ١٤).
أدخل مجموعة الطارد	تم انسداد القمع المخصص للبن الغير مطحون.	أفرغ القمع مستعيناً بريشة كما تمت الإشارة إليه سابقاً في فقرة «تنظيف القمع المخصص لإدخال البن الغير مطحون». (١٦).
تركيب الخزان	لم يتم بعد تثبيت الطارد بعد عملية التنظيف.	قم بتثبيت الطارد كما هو مبين في فقرة «تنظيف الطارد» (الصفحة رقم ١٦).
تنبيه العام	لم يتم تركيب الخزان بشكل صحيح.	ركب الخزان بشكل صحيح بالضغط عليه حتى النهاية.
دائرة فارغة الملا الدائرة مياه ساخنة ثم اضغط OK.	قد يكون داخل الماكينة متسخ للغاية.	نظف الماكينة بعناية كما هو موضح في فقرة «التنظيف». في حالة أن الماكينة بعد التنظيف، مازالت تعرض نفس الرسالة، فعندئذ يجب التوجه إلى أحد مراكز الصيانة.
استبدال الفلتر	الدورة المائية فارغة	اضغط على الزر  و اجعل الماء ينساب من الموزع (A10) حتى يتم ضبط عملية التوزيع.
استبدال الفلتر	انتهت صلاحية الفلتر المطهر.	استبدل الفلتر أو فكه طبقاً للتعليمات الواردة في فقرة «الفلتر المطهر».

## حل المشكلات

في الأسفل تم إعداد قائمة ببعض الأعطال المُحتملة في حالة عدم إمكانية حل المشكلة بالطريقة التي تم ذكرها، يلزم الاتصال بأحد مراكز الخدمة الفنية

المشكلة	السبب المُحتمل	الحل
القهوة ليست ساخنة	لم يتم تسخين الفناجين أولاً.	• سخن الفناجين بشطفها بالماء الساخن (N.B): و يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن).
	ربما يكون الطارد بارداً لأنه مر عليه ٣٦٢ دقيقة من آخر استعمال.	قبل إعداد القهوة قم بتسخين الطارد عن طريق شطفه و عن طريق استعمال الخاصية المناسبة (صفحة ١٠).
	ربما تكون درجة حرارة القهوة المُعدة سلفاً منخفضة	عدّل درجة حرارة القهوة من قائمة الإعدادات.
القهوة ليست غنية أو تحتوي على قليل من الكريمة	ربما يكون البن المطحون حجمه مازال ضخماً.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويره واحدة في اتجاه الرقم ١ عكس عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضع التشغيل (انظر الشكل ١٣). استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير النكهة فقط بعد صب فناجين من القهوة (راجع فقرة «توزيع البن المطحون» صفحة ١٢).
	نكهة القهوة غير مناسبة.	استعمل البن من ماركات إعداد القهوة الإكسپرس.
تخرج القهوة بشكل بطيء جداً أو بالقطرة	ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويره واحدة في اتجاه الرقم ٧ في اتجاه عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضع التشغيل (انظر الشكل ١٣). استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير النكهة فقط بعد صب فناجين من القهوة (راجع فقرة «توزيع البن المطحون» صفحة ١٢).
لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا صنابير التوزيع.	ربما تكون الصنابير مسدودة.	نظف الصنابير بواسطة خلة (انظر الشكل ٣٠).

الحليب بدون رغوة	قد يكون الكابتشينو غير نظيف.	نظف صنوبر توزيع الكابتشينو كما هو مبين في الفقرة المخصصة لذلك (صفحة ١٥).
	حلقة مقبض صنوبر توزيع الكابتشينو في وضعية "الحليب".	قم بتدوير الحلقة على وضع الكابتشينو.
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	قم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد ٣ دقائق.	انتظر لبضع دقائق، ثم أعد تنشيط وظيفة البخار.
الجهاز لا يشتعل	لم يتم توصيل الموصل بشكل جيد.	أدخل حتى النهاية الموصل في مكانه الصحيح على ظهر الجهاز (انظر الشكل رقم ١).
	ربما يكون القابس غير مُتصل بالتيار الكهربائي.	وصل القابس بالتيار.
	المفتاح العمومي (A٧) غير مُغلق.	اضغط على المفتاح الرئيسي (انظر شكل رقم ٢).
لا يمكن فك الطارد	ربما لأنه لم يتم إطفاء الجهاز بشكل صحيح	أطفئ الجهاز بالضغط على الزر  (صفحة ١٠).