
ECAM45X.6Y - 45X.8Y

ELETTA EXPLORE

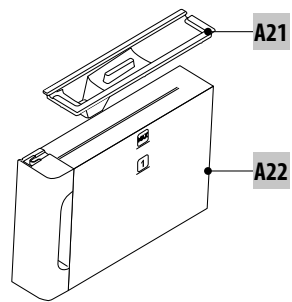
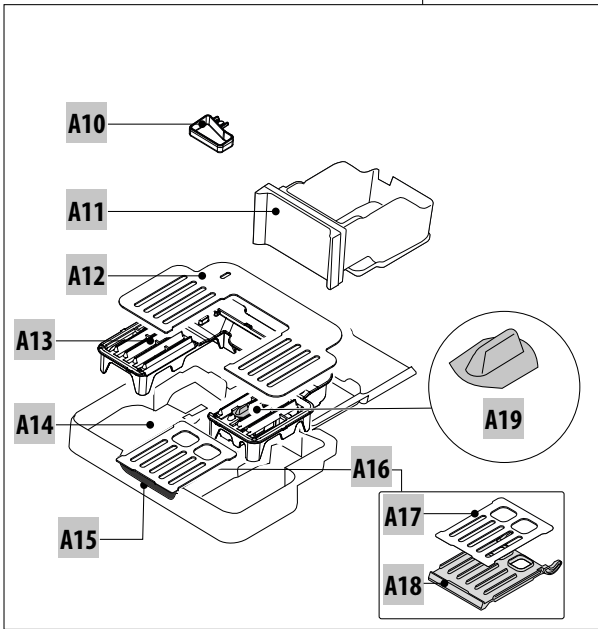
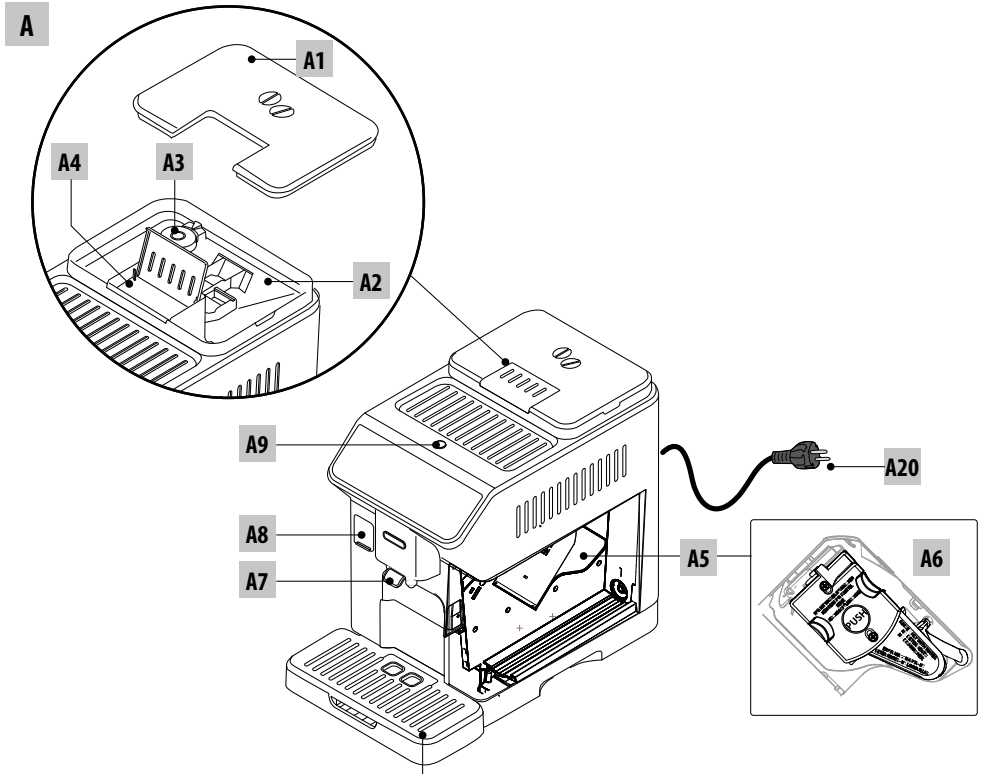
ماكينة إعداد القهوة

إرشادات الاستخدام

Instructions videos available at:
<https://eletta-explore.delonghi.com>



DeLonghi



- 4.9. اضبط كمية الرغوة.....15
- 5.9. تحضير مشروبات الحليب.....15
- 6.9. تنظيف أباريق الحليب بعد كل استخدام.....15
- 10. تحضير الماء الساخن والشاي الساخن ☺.....16**
- 1.10. تحضير الماكينة.....16
- 2.10. توزيع الشاي الساخن.....16
- 3.10. توزيع الماء الساخن.....16
- 11. المشروبات المفضلة (المطلوبة) ☺.....17**
- 12. تحضير المشروبات "TO GO" ☺.....17**
- 1.12. تنظيف كوب السفر بعد كل استخدام.....18
- 13. وظيفة "MY" (فقط المشروبات "الساخنة" "HOT") ☺.....18**
- 14. حدد ملف التعريف الخاص بك ☺.....18**
- 15. التنظيف ☺.....18**
- 1.15. تنظيف الماكينة.....18
- 2.15. تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة.....19
- 3.15. تنظيف وعاء وراسب القهوة.....19
- 4.15. تنظيف وعاء تجميع القطرات وشبكة الحوض.....19
- 5.15. تنظيف دواخل الماكينة.....20
- 6.15. تنظيف خزان الماء.....20
- 7.15. تنظيف فوهات صبور القهوة.....20
- 8.15. تنظيف القمع من أجل إدخال البن المطحون مسبقاً.....20
- 9.15. تنظيف الناقع.....21
- 10.15. تنظيف أباريق الحليب (E) و (F).....21
- 16. إزالة الترسبات الجيرية ☺.....22**
- 17. برمجة عسر الماء.....23**
- 1.17. قياس عسر الماء.....23
- 2.17. ضبط عسر الماء.....23
- 18. المرشّح المنقى.....24**
- 1.18. تركيب المرشّح.....24
- 2.18. استبدال المرشّح أو إزالته.....24
- 19. بيانات فنية.....25**
- 1.19. نصائح لتوفير الطاقة.....25
- 20. الرسائل المعروضة على الشاشة.....26**
- 21. حل المشاكل.....28**

- 1. مقدّمة.....5**
- 1.1. حروف بين قوسين.....5
- 2.1. المشاكل وعمليات الإصلاح.....5
- 3.1. نُدّل التطبيق!.....5
- 2. الوصف.....5**
- 1.2. وصف الجهاز (A).....5
- 2.2. وصف لوحة التحكم (B).....5
- 3.2. وصف الصفحة الرئيسية (الشاشة الرئيسية) (C).....5
- 4.2. وصف الملحقات (D) (*تختلف وفقاً للطراز).....6
- 5.2. وصف إبريق الحليب (hot) (ساخن) (E).....6
- 6.2. وصف إبريق الحليب (cold) (بارد) (F).....6
- 3. قبل بدء تشغيل الجهاز ☺.....6**
- 4. تشغيل الجهاز ☺.....7**
- 5. إطفاء الجهاز.....7**
- 6. إعدادات القائمة ☺.....7**
- 1.6. الشطف.....7
- 2.6. إزالة الترسبات الجيرية.....8
- 3.6. الاتصال.....8
- 4.6. ضبط الطحن.....8
- 5.6. درجة حرارة القهوة.....8
- 6.6. اللغات.....9
- 7.6. إنشاء وتحرير ملفات التعريف.....9
- 8.6. ضبط الإيقاف التلقائي.....9
- 9.6. عام 9.....9
- 10.6. مرشح الماء.....9
- 11.6. عسر الماء.....9
- 12.6. قيم المصنع.....9
- 13.6. أفرغ الدائرة.....9
- 14.6. إحصاءات.....10
- 7. اختيار المشروبات.....10**
- 8. تحضير مشروبات القهوة ☺.....11**
- 1.8. تحضير الماكينة لمشروبات القهوة.....11
- 2.8. مشروبات الاختيار المباشر.....11
- 3.8. تخصيص المشروب.....11
- 4.8. تحضير المشروب باستخدام البن المطحون مسبقاً.....12
- 5.8. Bean Adapt Technology & Espresso SOUL.....13
- 6.8. المؤشرات العامة لتحضير مشروبات القهوة.....13
- 7.8. نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة.....13
- 8.8. إبريق القهوة/إبريق القهوة الباردة.....13
- 9.8. تنظيف إبريق القهوة.....14
- 9. تحضير المشروبات المكونة من الحليب ☺.....14**
- 1.9. تحضير أباريق الحليب (E) و (F).....14
- 2.9. أي حليب تستخدم?.....14
- 3.9. املاً أباريق الحليب وأرفقها.....15

1. مقدمة

نشكركم على اختياركم لهذه الماكينة الأوتوماتيكية لإعداد القهوة والكاپوتشينو. يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه التي لن تأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي سنجنبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

1.1. حروف بين قوسين

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

2.1. المشاكل وعمليات الإصلاح

في حالة وجود مشاكل، حاول أولاً حلها عبر اتّباع التحذيرات الواردة في الفصليين "20. الرسائل المعروضة على الشاشة" و "21. حل المشاكل". وإذا لم تنجح هذه المحاولة في حل المشكلة الموجودة وللحصول على مزيد من التوضيحات، فإنه يُنصح بالاتصال بخدمة العملاء وتقدير الدعم الفني على الرقم الموجود في الموقع www.de-longhi.com.

ولعمل إصلاحات مُحتملة، توجهوا فقط إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المعتمدة من قبل شركة ديلونجي. يمكن الاطلاع على العناوين المذكورة على الموقع www.delonghi.com.

3.1. نذّل التطبيق!



قم بتنزيل التطبيق وأنشئ حسابك باتباع الإرشادات الواردة داخل التطبيق نفسه.

يوجد في هذا التطبيق أيضًا الوصفات، المعلومات والنصائح والتوضيحات حول عالم القهوة كما أصبح من الممكن الحصول بسهولة على جميع المعلومات الخاصة بالماكينة التي تمتلكها.

تحقق من أن التطبيق متاح في بلدك:

app-availability.delonghi.com

الطرز المزودة باتصال Wi Fi

في الطرز المتصلة، من الممكن إدارة بعض الوظائف عن بُعد من تطبيق Coffee Link.

يُوضّح هذا الرمز الوظائف التشغيلية التي يُمكن إدارتها أو الإطلاع عليها في التطبيق.

من الممكن أيضًا إنشاء مشروبات جديدة وحفظها في الماكينة الخاصة بك.

انتبه جيدًا:

- من أجل الدخول إلى الوظائف من التطبيق، قم بتنشيط قابلية الاتصال من قائمة الإعدادات بالماكينة (انظر "3.6. الاتصال").
- تحقق من الأجهزة المتوافقة على "compatibledevices.delonghi.com".

2. الوصف

1.2. وصف الجهاز (A)

- A1. غطاء وعاء الحبوب
- A2. وعاء حبوب البن
- A3. مقبض ضبط مطحنة القهوة
- A4. قُمع البن المطحون مُسبقاً
- A5. غطاء الناقع
- A6. ناقع قابل للإزالة
- A7. موزّع صب القهوة ذو ارتفاع قابل للتعديل
- A8. موصل الملحقات
- A9. زر (ⓘ): لتشغيل الماكينة أو إيقافها (stand-by)
- A10. وعاء رواسب وبقايا القهوة
- A11. حوض تجميع التكتيف
- A12. صينية وضع فناجين القهوة
- A13. شبكة الحوض
- A14. وعاء تجميع القطرات
- A15. حجيرة لكوب السفر
- A16. تجميع باب حجيرة كوب السفر
- A17. شبكة الباب
- A18. دعامة شبكة الباب
- A19. مؤشر مستوى الماء في وعاء تجميع القطرات
- A20. كابل توصيل التيار الكهربائي
- A21. غطاء خزّان الماء
- A22. خزّان الماء

2.2. وصف لوحة التحكم (B)

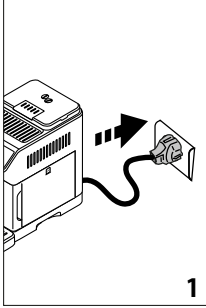
- B1. قائمة المشروبات "Cold" (الباردة)
- B2. قائمة المشروبات "To go" (تيك أواي)
- B3. قائمة المشروبات "Hot" (ساخن)
- B4. قائمة المشروبات "Favourites" (المطلوبة)

3.2. وصف الصفحة الرئيسية (الشاشة الرئيسية) (C)

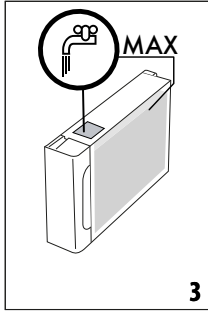
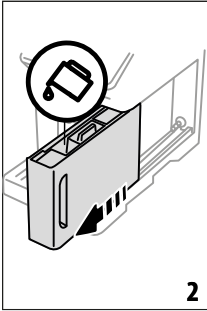
- C1. مشروبات قابلة للاختيار (اختيار مباشر)
- C2. للعرض، وأي تخصيص لإعدادات المشروبات
- C3. قائمة إعدادات الماكينة
- C4. لمبات التنبيه:

- الجهاز ينتظر الاتصال الأول
- مؤشر Wi Fi نشط
- لا يوجد مؤشر تنبيه رئيسي
- مؤشر توفير الطاقة نشط
- مؤشر طلب تنظيف إبريق الحليب
- مؤشر طلب إزالة الترسبات

- (D8)، خزان الماء (A21) و (A22) المخصصة لملامسة الماء أو الحليب. نوصي بغسل أباريق الحليب في غسالة الأطباق.
- يُصح بتخصيص في أسرع وقت ممكن عسر الماء بتابع الإجراء الموصوف في الفصل "17. برمجة عسر الماء".
- 1. قمر بتوصيل كابل الطاقة (A20) بالشبكة الكهربائية (شكل 1).



- 2. اضغط على العلم المتعلق باللغة المطلوبة، وقمر بتأكيد الاختيار بالضغط على "Done".
- استمر هكذا مُتبعًا في ذلك التعليمات المُشار إليها على شاشة الجهاز نفسه:
- 3. اسحب خزان الماء (A22) (الشكل 2) واملاً حتى الحد الأقصى MAX بالماء الصالح للشرب والباردة (الشكل 3)؛



- 4. أعد إدخال الخزان نفسه، ثم أكد بالضغط على "Next" (التالي)؛
- 5. املاً وعاء حبوب البن (A2) (الشكل 4)، ثم أكد بالضغط على "Next" (التالي).

- مؤثر استهلاك المرشح Bean Adapt Technology (قمر بالتنشيط من التطبيق): انظر "5.8".
- "Bean Adapt Technology & Espresso SOUL"
- C6. ملفات شخصية قابلة للتخصيص (انظر "14". حدد ملف التعريف الخاص بك "u")

4.2 وصف الملحقات (D) (*تختلف وفقاً للطراز)

الملحقات الموجودة في حزمة المبتدئين:

- D1. شريط اختبار "Total Hardness Test"
- D2. مكياال معايير للقهوة المطحونة مسبقاً
- D3. مُزيل الترسبات
- D4. المرشّح المنقى
- D5. فرشاة التنظيف
- D6. موزع الماء الساخن
- D7. صينية مكعبات الثلج

D8. Coffee Pot

D9. Travel mug

5.2 وصف إبريق الحليب (hot) (ساخن) (E)

LatteCrema HOT

- E1. غطاء إبريق الحليب
- E2. وعاء الحليب
- E3. مقبض ضبط الرغبة/التنظيف (Clean)
- E4. موصل-وليجة إبريق الحليب (قابل للإزالة من أجل التنظيف)
- E5. صنبور الحليب (ارتفاعه قابل للضبط)
- E6. أنبوب تناول الحليب (من السيليكون)
- E7. وصلة تمديد موزع الحليب

6.2 وصف إبريق الحليب (cold) (بارد) (F)

LatteCrema COOL

- F1. غطاء إبريق الحليب
- F2. وعاء الحليب
- F3. مقبض ضبط الرغبة/التنظيف (Clean)
- F4. موصل-وليجة إبريق الحليب (قابل للإزالة من أجل التنظيف)
- F5. موزع الحليب
- F6. أنبوب تناول الحليب (من البلاستيك الصلب)

3. قبل بدء تشغيل الجهاز

انتبه جيداً:

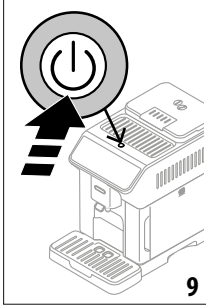
- أية آثار للبن في المطحنة ترجع إلى اختبارات تشغيل الماكينة قبل طرحها في السوق وهي دليل على العناية الدقيقة التي نوفرها للمنتج.
- عند الاستخدام الأول، اشطف جميع الملحقات القابلة للفق بالماء الساخن (إبريق الحليب (E) و (F)، كوب السفر* (D9)، إبريق القهوة*

- في البداية، تكون دائرة الماء فارغة، لذلك يمكن أن تحدث الماكينة ضجيجاً عالياً؛ ستلاشي الضوضاء مع تعبئة الدائرة.

4. تشغيل الجهاز

ملاحظة هامة:

- في كل مرة يتم فيها إشعال الجهاز، فإن الجهاز يقوم أوتوماتيكياً بإجراء دورة تسخين مُسبق وعملية شطف لا يمكن إيقافها. يصبح الجهاز جاهزاً للاستعمال فقط بعد الانتهاء من هذه الدورة.
- 1. من أجل تشغيل الجهاز، اضغط على مفتاح (A9) (الشكل 9): يتم تشغيل الجهاز.



2. بمجرد الانتهاء من التسخين، تبدأ مرحلة الشطف بالماء الساخن الخارج من صنوبر القهوة (A7)؛ بهذه الطريقة، وعلاوة على تسخين الغلاية يبدأ الجهاز في تمرير الماء الساخن في الأنابيب الداخلية حتى تسخن هي أيضاً.

5. إطفاء الجهاز

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

1. من أجل إطفاء الجهاز، اضغط على المفتاح (A9) (الشكل 9).
2. إذا تم تزويد الجهاز بهذه الوظيفة، فإنه ينفذ الشطف من صنوبر القهوة (A7) بالماء الساخن ثم ينطفئ الجهاز (وضع الاستعداد).

انتبه جيداً:

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترات طويلة، فافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي بعد إيقاف تشغيله.

انتبه!

لا تقم أبداً بفصل الكهرباء أثناء تشغيل الجهاز.

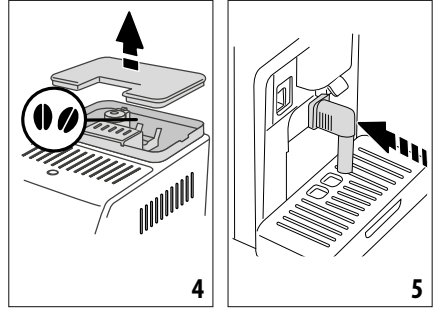
6. إعدادات القائمة

1.6. الشطف

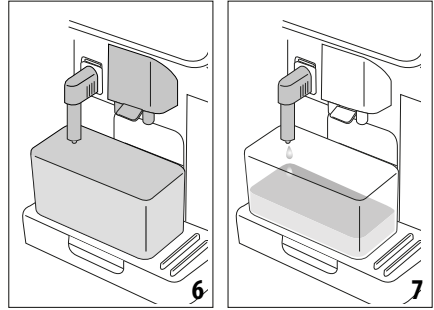
يمكن مع هذه الوظيفة أن يخرج بعض الماء الساخن من صنوبر القهوة (A7) (ومن صنوبر الماء الساخن، إذا كان نشطاً (D6)) بحيث يتم تنظيف وتسخين دائرة الماكينة الداخلية.

ضع تحت الصنابير وعاء لا تقل سعته عن 100 مل (الشكل 6).

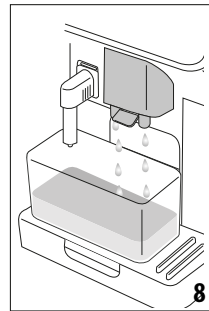
لتفعيل هذه الوظيفة، اتبع ما يلي:



6. أدخل صنوبر الماء الساخن (D6) على موصل الملحقات (A8) (الشكل 5) وضع وعاءً بسعة 200 على الأقل أسفل صنوبر صب القهوة (A7) وصنوبر صب الماء الساخن (الشكل 6):



7. اضغط على "Ok" من أجل ملء دائرة الماء؛ يقوم الجهاز بصب الماء من صنوبر الماء الساخن (الشكل 7)؛
8. بمجرد الانتهاء من الصب، تقوم الماكينة بالتسخين عن طريق تنفيذ الشطف بالماء الساخن الخارج من صنوبر القهوة (الشكل 8).



في نهاية التسخين يقدم الجهاز فيديو تعليمي حول استخدام الجهاز.

انتبه جيداً:

- عند استعمال الماكينة لأول مرة، لا بد من إعداد 4-5 أقداح من الكابتوشينو قبل أن تحصل منها على نتائج مرضية في الفجنان.

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C3)؛

2. عرض بند "RINSING" (شطف)؛

3. اضغط على "Ok" لبدء الصب: بعد بضع ثوانٍ، يخرج الماء الساخن الذي ينظف ويسخن الدائرة الداخلية بالماكنة (الشكل 7-8)؛

4. لإيقاف عملية الشطف اضغط على (Stop) أو انتظر حتى يتم التوقف أوتوماتيكيًا.

انتبه جيدًا:

• في حالات عدم استخدام الماكينة لفترة تزيد عن 3-4 أيام يُنصح بشدة، عند إعادة تشغيلها بعد ذلك، بالقيام بتوزيع 3/2 مرات شطف قبل البدء في إعداد القهوة؛

• من الطبيعي، بعد القيام بهذه الوظيفة، وجود بعض المياه في وعاء رواسب القهوة (A10).

2.6 إزالة الترسبات الجيرية

بشأن التعليمات المتعلقة بإزالة الترسبات الجيرية، يرجى الرجوع إلى فصل "16" إزالة الترسبات الجيرية "u".

3.6 الاتصال

بواسطة هذه الوظيفة، يتم تنشيط أو إلغاء تنشيط اتصال الماكينة. اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على قائمة الإعداد (C3)؛

2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى ترى البند "Connectivity"؛

3. اضغط على "Next" (التالي)؛

4. قم بتنشيط اتصال Wi-Fi وجهاز التحكم عن بعد (يمكن تنفيذه عبر تطبيق (De'longhi Coffee Link)؛

5. تعرض الشاشة رمز PIN الخاص بالماكنة، وهو ضروري للاتصال من التطبيق؛

6. اضغط على ">" من أجل حفظ الاختيار الجديد والعودة إلى قائمة الإعدادات؛

7. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C).

في الصفحة الرئيسية يظهر الرمز (C4) المتعلق بحالة الاتصال، بالتناوب مع رموز أخرى (مثل إزالة الترسبات الجيرية، الخ)

| الرمز على الصفحة الرئيسية | المعنى |
|---|---|
|  رمز أبيض على خلفية رمادية | تم تمكين الاتصال: الجهاز ينتظر الاتصال الأول |
|  رمز أبيض على خلفية زرقاء | الجهاز متصل |
|  رمز أحمر على خلفية زرقاء | الجهاز متصل بشبكة الواي فاي Wi-Fi المنزلية، ولكن الشبكة غير متوفرة. |
|  رمز أبيض على خلفية رمادية | لا يمكن الوصول إلى تقنية السحابة. |
| لا يوجد رمز | الاتصال معطل. من أجل تنشيطه، ادخل إلى قائمة الإعداد (Setting) (C3) |

انتبه جيدًا:

• إذا كان الاتصال عن بعد مطفأً، فلن تتوفر بعض وظائف التطبيق (مثل صب المشروبات).

• إذا قمت بتغيير اسم أو كلمة مرور شبكة Wi Fi أو إذا قمت بالاتصال بشبكة Wi Fi جديدة، فيجب عليك تنفيذ إجراء إعادة التعيين على النحو المحدد أدناه:

1. اعمل على النحو المحدد سابقاً من النقطة 1 إلى النقطة 3؛

2. اضغط على "Reset" (إعادة الضبط)؛

3. اضغط على "Ok" لتأكيد حذف إعدادات الشبكة؛

4. أعد الاتصال بالتطبيق عن طريق اختيار بيانات الاعتماد الجديدة.

4.6 ضبط الطحن

تقدم الماكينة برنامجاً تعليمياً لضبط الطحن بشكل صحيح والحصول على أفضل النتائج:

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C3)؛

2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى ترى البند "Adjust grinder" (ضبط الطحن)؛

3. اضغط على "Read more" لاستشارة البرنامج التعليمي حول ضبط درجة الطحن.

انتبه جيدًا:

• من المستحسن إجراء مزيد من التعديلات فقط بعد توزيع ما لا يقل عن 3 أنواع من القهوة على الأقل بعد الإجراء الموضح. إذا وجدت لمرة أخرى إمداد القهوة غير صحيح فكرر الإجراء.

• يجب تدوير مقبض الضبط (A3) فقط أثناء تشغيل مطحنة البن في المرحلة الأولية لإعداد مشروبات القهوة.

Bean Adapt Technology

نقترح عليك الدخول إلى Bean Adapt Technology، في تطبيق Coffee Link، من أجل ضبط هذا المعيار بشكل مناسب وفقاً لحبوب البن المستخدمة.

5.6 درجة حرارة القهوة

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

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C3)؛

2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى عرض بند "COFFEE"؛

؛ (درجة حرارة القهوة) "TEMPERATURE"

3. اضغط على "Set" (اضبط)؛

4. اختر درجة الحرارة المرغوب بها من بين درجات الحرارة المقترحة؛

5. اضغط على ">" من أجل حفظ الاختيار الجديد والعودة إلى قائمة الإعدادات؛

6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C).

يرجى ملاحظة:

يؤثر تغيير درجة الحرارة تأثيراً أكبر على المشروبات الطويلة.

Bean Adapt Technology

نقترح عليك الدخول إلى Bean Adapt Technology، في تطبيق Coffee Link، من أجل ضبط هذا المعيار بشكل مناسب وفقاً لحبوب البن المستخدمة.

6.6. اللغات

إذا كنت تريد تغيير لغة الصفحة الرئيسية، فتابع ما يلي:

3. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C) مع تخزين التحديد الجديد في الذاكرة.

10.6. مرشح الماء

بشأن التعليمات المتعلقة بالمرشح (C4)، يُرجى الرجوع إلى الفصل "18. المرشح المنقى".

11.6. عسر الماء

بشأن التعليمات الخاصة بضبط عسر الماء، يُرجى الرجوع إلى الفصل "17. برمجة عسر الماء".

12.6. قيم المصنع

تعمل هذه الوظيفة على استعادة جميع إعدادات القائمة وجميع التخصيصات التي أجراها المستخدم، والعودة إلى قيم المصنع (باستثناء اللغة، تظل اللغة التي تم تعيينها بالفعل والإحصاءات).

اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على قائمة الإعداد (C3)؛
2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى ترى البند "Default values"؛
3. اضغط على "Next"؛
4. حدد ما تريد إعادة تعيينه: جهاز أو ملف تعريف فردي، ثم اضغط على "Next"؛
5. اتبع الإرشادات ذات الصلة حتى تأكيد إعادة الضبط بواسطة "Ok"؛
6. اضغط على "X" من أجل العودة إلى الصفحة الرئيسية (C).

انتبه جيدًا:

بمجرد إعادة ضبط الماكينة (وليس الملف الشخصي الفردي) على إعدادات المصنع، تعرض الماكينة الفيديو التعليمي التمهيدي.

13.6. أفرغ الدائرة

قبل فترة من عدم الاستخدام، لتجنب تجمد الماء في الدوائر الداخلية، أو قبل حمل الجهاز إلى خدمة الدعم الفني لدى أحد مركز خدمة العملاء وتقديم الدعم الفني، يُنصح بتفريغ الدائرة الهيدروليكية للجهاز.

اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C3)؛
2. مرّر بين الصفحات حتى عرض بند "WATER CIRC. EMPTYING" "تفريغ دائرة الماء"؛
3. اضغط على "Ok" لبدء الإجراء الموجه؛
4. أخرج وعاء رواسب القهوة وأفرغه وأعد إدخاله (A10) ووعاء تجميع القطرات (A14) (شكل 10)، بعد ذلك اضغط على "Next" "التالي"؛

7.6. إنشاء وتحرير ملفات التعريف

بهذه الوظيفة، من الممكن تحرير الصورة ولون أيقونة كل ملف شخصي.

لتخصيص الأيقونة، استمر على النحو التالي:

1. اضغط على قائمة الإعداد (C3)؛
2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى تعرض البند "Create and edit profiles" (إنشاء وتعديل البروفایل)؛
3. اضغط على "Next" (التالي)؛
4. لإنشاء ملف تعريف جديد: اضغط على "Add new"؛
- لتعديل ملف تعريف موجود: حدد ملف التعريف، واضغط على "Edit"؛
5. قم بالتخصيص حسب الرغبة واضغط على "Save" للتأكيد.
6. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C).

8.6. ضبط إيقاف التلقائي

يمكن ضبط خاصية الإطفاء الذاتي لجعل الماكينة تنطفئ بعد مرور 15 أو 30 دقيقة أو بعد 1 أو 3 ساعات من عدم الاستخدام.

لمرجة إيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل، اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على قائمة الإعداد (C3)؛
2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى ترى البند "Set Auto-off"؛
3. حدد الفترة الزمنية المطلوبة (15 أو 30 دقيقة أو 1 ساعة أو 3 ساعات).
4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C) مع تخزين التحديد الجديد في الذاكرة.

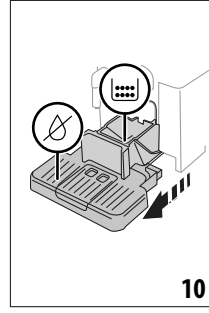
9.6. عام

1. اضغط على قائمة الإعداد (C3)؛
2. مرّر بين الصفحات حتى عرض بند "General" "عام"؛
- باستخدام هذا البند، يمكنك تنشيط أو إلغاء تنشيط الوظائف التالية بلمسة بسيطة:
- "Beep sound": عندما يكون الجهاز نشطًا، فإنه يصدر تحذيرًا صوتيًا في كل عملية.
- "Energy saving": بهذه الوظيفة، يمكن تنشيط أو تعطيل وضع توفير الطاقة. تشغيل هذه الوظيفة، يضمن لك استهلاك الحد الأدنى من الطاقة، وذلك طبقًا للقوانين الأوروبية السارية المفعول. للإشارة إلى أنه نشط، يظهر في الصفحة الرئيسية (9).

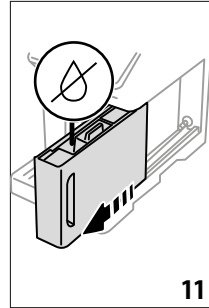
7. اختيار المشروبات

يسمح لك جهازك بإعداد مجموعة متنوعة من المشروبات.
المشروبات التي تحمل هذا الرمز متاحة أيضًا في قائمة "To Go".

| Cold |  | Hot | |
|------|---|-----|--|
| ✓ | × | ✓ | Espresso |
| × | × | ✓ | 2X Espresso |
| × | × | ✓ | Coffee |
| × | × | ✓ | +Doppio |
| × | × | ✓ | Long |
| ✓ | × | ✓ |  Americano |
| × | × | ✓ | إبريق القهوة |
| × | ✓ | × |  القهوة الباردة |
| × | ✓ | × | إبريق القهوة الباردة |
| × | ✓ | × | قهوة باردة للخلط |
| × | ✓ | × |  قهوة باردة بالحليب |
| × | ✓ | × |  قهوة باردة كابوتشينو |
| ✓ | × | × |  Coffee |
| ✓ | × | ✓ |  Cappuccino |
| ✓ | × | ✓ |  Latte Macchiato |
| ✓ | × | ✓ |  Caffelatte |
| ✓ | × | ✓ |  Cappuccino Mix |
| × | × | ✓ | Espresso Macchiato |
| ✓ | × | ✓ |  Flat White |
| × | × | ✓ | + Cappuccino |
| × | × | ✓ | Cortado |
| ← | | | |



5. أدخل الصنبور (D6) على الموصل (A8) (شكل 5)؛
6. ضع تحت الصنابير وعاءً بسعة 100 مل (شكل 6). اضغط على "Next" (التالي)؛
7. يُشطف الجهاز بالماء الساخن من الأجزاء؛
8. بمجرد الانتهاء من الشطف، أخرج خزان الماء (A22) (شكل 11) وأفرغه؛
9. أزل مرشح مسير الماء، إن وجد، من خزان الماء (D4) واضغط على "Next" (التالي)؛



10. أعد إدخال الخزان (فارتًا)، واضغط على "Next" (التالي)؛
11. انتظر حتى تقوم الماكينة بالتفريغ؛ (تنبيه: ينزل ماء ساخن من الصنابير!). بينما يتم تفريغ الدائرة، فإن الجهاز قد يزيد من الضوضاء؛ يتعلق الأمر بالتشغيل العادي للماكينة.
12. في نهاية التفريغ، أزل حوض تجميع القطرات وقرم بتفريغه وإعادة إدخاله، ثم اضغط على "Next"؛
13. اضغط على "OK": يتم إيقاف تشغيل الجهاز (وضع الاستعداد). عند التشغيل التالي للجهاز، اعمل وفقًا للتعليمات الواردة بالفصل 3. قبل بدء تشغيل الجهاز "u".

14.6 إحصاءات

- من خلال هذه الخاصية التشغيلية تظهر البيانات الإحصائية للماكينة. لعرض الإحصائيات، اتبع ما يلي:
1. اضغط على قائمة الإعداد (C3)؛
 2. قمر بالتمرير عبر الصفحات حتى ترى بند "Statistics" والبيانات الإحصائية الرئيسية؛ لعرض المزيد من البيانات، اضغط على "Read more"؛
 3. اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات.

2. مشروبات القهوة hot يقوم الجهاز بالتحضير.

Cold Extraction Technology:

- اختر الكثافة المرغوب بها: "Original" "عامر" أو "Strong" "كثيف"، ثم اضغط على "Next" (التالي)؛
- قبل الصب، يقترح الجهاز كمية مكعبات الثلج: ضع في الكوب كمية مكعبات الثلج المشار إليها (الشكل 14): اضغط على "Brew" (صب).



- يستمر الجهاز في التحضير. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة).

لاحظ جيدًا:

- Coffee Extraction Technology عبارة عن تقنية استخراج بطيئة للقهوة: وبالتالي ستستغرق بضع دقائق.
- قبل صب القهوة الباردة، قم بتفريغ خزان الماء، ثم اشطفه واملأ بمياه صالحة للشرب وباردة.
- عند تحضير مشروب Cold Brew "قهوة باردة" فورًا بعد مشروب ساخن، نقترح الماكينة إجراء شطف بارد للحصول على المشروب بدرجة الحرارة الصحيحة. في هذه الحالة، قم بعملية الشطف أو اضغط على "Skip" (تخطي) لمتابعة التحضير.

مشروبات أخرى بالقهوة الباردة:

- اختر ما إذا كنت ترغب في مشروب "Ice" (بارد) أو "Extra ice" (بارد جدًا): اضغط على "Next" (التالي)؛
- بناءً على الاختيار السابق، يقترح الجهاز كمية مكعبات الثلج قبل القيام بالصب: قم بصب الكمية الموضحة من مكعبات الثلج في الكوب (شكل 14): اضغط على "Brew" (صب).

- يستمر الجهاز في التحضير.

يظهر وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، تخمير القهوة) على الشاشة.

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معديًا للاستعمال مرة أخرى.

3.8 تخصيص المشروب

- من أجل صب مشروبات القهوة بالمعايير المخصصة، اعمل على النحو التالي:

1. اضغط على (+) (C2) قاعدة الصورة الخاصة بالقهوة المرغوب بها (مثل: إسبريسو، الشكل 15). ستظهر على الشاشة المعايير التي يمكنك تخصيصها وفقًا لأذواقك:

| | Cold | Hot | |
|-------------|------|-----|--|
| حليب | × | ✓ | |
| وظيفة الشاي | × | ✓ | |
| Hot water | × | ✓ | |

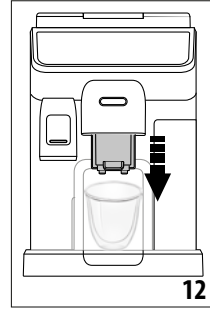
ادخل من اللوحة إلى نوع المشروب الذي ترغب به (Hot-ساخن؛ Cold-بارد؛ go-To في كوب السفر)، مع إعداد الجهاز بالملحقات الضرورية.

8. تحضير مشروبات القهوة

1.8 تحضير الماكينة لمشروبات القهوة

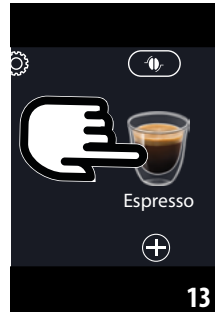
انتبه!

- لا تستخدم حبوب قهوة خضراء معالجة بالسكر المذاب أو مليسة بالسكر، لأنها من الممكن أن تلتصق داخل طاحونة القهوة وتلتفها.
- 1. ضع 1 أو 2 من الفناجين تحت صنوبر القهوة (A7):
- 2. أخفض الصنوبر بحيث يُصبح في أقرب وضعية ممكنة من الفنجان (شكل 12): فكهذا تحصل على كريمة أفضل.

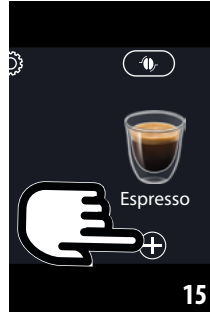


2.8 مشروبات الاختيار المباشر

- 1. اضغط مباشرةً على الصفحة الرئيسية (C) على الصورة المتعلقة بالقهوة المرغوب بها (C1) (مثل إسبريسو، شكل 13)؛



- يستمر الجهاز في التحضير وتعرض الشاشة وصفاً لكل مرحلة على حدة (الطحن، توزيع القهوة).
- 3. بمجرد الانتهاء من الصب، اضغط على "Save" لحفظ الإعدادات الجديدة أو "Cancel" للاحتفاظ بالمعايير السابقة.
- انتبه جيداً:**
- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- 4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C).
- يصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام من جديد.



4.8 تحضير المشروب باستخدام البن المطحون مسبقاً

هام!

- لا تضع مطلقاً القهوة مسبقة الطحن في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتى تتجذب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى انساخ الماكينة. في هذه الحالة قد تلف الماكينة.
- لا تقم أبداً بإدخال أكثر من 1 مقياس مستو (D2)، وإلا فقد يتسخ الجزء الداخلي من الماكينة أو قد ينسد القمع (A4).
- عند استعمال القهوة مسبقة الطحن، يمكن فقط إعداد فجان من القهوة في المرة الواحدة.
- عند إعداد القهوة "Long": في منتصف التحضير، عندما يطلب الجهاز، أدخل مقداراً صغيراً من البن المطحون مسبقاً ثم اضغط على "Ok".
- من غير الممكن تحضير مشروبات "Double + مزدوجة+" و "x2 Espresso - (إسبريسو) x2" و "Coffee Carafe" و "إبريق القهوة" و "Cappuccino + كابوتشينو" و مشروبات "Cold Brew" القهوة الباردة باستخدام البن المطحون مسبقاً.
- 1. اضغط على (+) (C2) قاعدة الصورة الخاصة بالقهوة المرغوبة (مثل: إسبريسو، الشكل 15): ستظهر على الشاشة المعايير التي يمكنك تخصيصها وفقاً لأذواقك؛
- 2. اختر الطول والبن المطحون مسبقاً ;
- 3. اضغط على "Brew" (صب)؛
- 4. ارفع غطاء قمع البن المطحون مسبقاً، وتأكد من أن القمع (A4) غير مسدود، ثم أدخل مقياس (D2) مستو من البن المطحون مسبقاً (شكل 16): اضغط على "Ok" للقيام بالصب

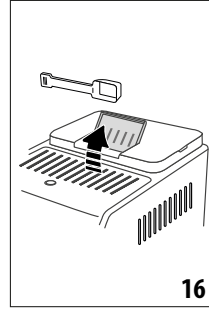
| | |
|---------|--|
| الطول | |
| الكثافة | |

2. **مشروب قهوة ساخن:** بمجرد تعيين المعلومات، اضغط على "Brew": يستمر الجهاز في التحضير، ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، توزيع القهوة)؛
- Cold Extraction Technology:** اختر الكمية، ثم اضغط على "Start" (بدء) واعمل على النحو التالي:
- اختر ما إذا كنت ترغب في مشروب "Ice" (بارد) أو "Extra ice" (بارد جداً): اضغط على "Next" (التالي)؛
- قبل الصب، يقترح الجهاز كمية مكعبات الثلج: ضع في الكوب كمية مكعبات الثلج المشار إليها (الشكل 14): اضغط على "Brew" (صب).
- يستمر الجهاز في التحضير. يظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، التحضير، صب القهوة).

لاحظ جيداً:

- Coffee Extraction Technology عبارة عن تقنية استخراج بطيئة للقهوة: وبالتالي ستستغرق بضع دقائق.
- قبل صب القهوة الباردة، قم بتفريغ خزان الماء، ثم اشطفه واملاً بمياه صالحة للشرب وباردة.
- عند تحضير مشروب Cold Brew "قهوة باردة" فوراً بعد مشروب ساخن، تقترح الماكينة إجراء شطف بارد للحصول على المشروب بدرجة الحرارة الصحيحة. في هذه الحالة، قم بعملية الشطف أو اضغط على "Skip" (تخطي) لمتابعة التحضير.
- مشروبات أخرى من القهوة الباردة:** بمجرد ضبط المعايير، اضغط على "Start" (بدء)، وتابع على النحو التالي:
- حدد ما إذا كنت تريد مشروب "Ice" (متلج) أو "Extra ice" (ثلج إضافي): اضغط على "Next" (التالي)؛
- على أساس التحديد السابق، يقترح الجهاز كمية مكعبات الثلج قبل الشروع في التوزيع: صب الكمية المحددة من مكعبات الثلج في الكوب (الشكل 14): اضغط على "Brew".

- **Cold Extraction Technology**: في حالة تحضير مشروب القهوة الباردة، نوصي بملء خزان الماء بالمياه الصالحة للشرب والباردة.
- إذا خرجت القهوة في شكل قطرات أو لم تكن ممثلة القوام بقليل من الكريمة أو شديدة البرودة، فاطلع على الفيديو التعليمي حول ضبط الطحن (انظر الفقرة "4.6 ضبط الطحن") والفصل "21. حل المشاكل".
- إذا كان وضع "Energy saving" "توفير الطاقة" مُفعَّلًا، فإن عملية صب الفنجان الأول من القهوة قد تتطلب الانتظار لبضع ثوانٍ.



7.8 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُنصح القيام بما يلي:
- نفذ عملية شطف قبل صب القهوة (الفقرة "1.8 تحضير الماكينة لمشروبات القهوة");
- قم بتسخين الفناجين عن طريق شطفها بالماء الساخن (استخدم وظيفة الماء الساخن، انظر الفصل "10. تحضير الماء الساخن والنهي الساخن u");
- قم بزيادة درجة حرارة القهوة (الفقرة "5.6 درجة حرارة القهوة").

8.8 إبريق القهوة/إبريق القهوة الباردة

- إبريق القهوة وإبريق القهوة الباردة عبارة عن مشروبين يمكن تذوقهما معًا؛ إبريق القهوة، المكون من قهوة إسبريسو، عبارة عن مشروب خفيف ومتوازن بطبقة رقيقة من الكريمة. بينما إبريق القهوة الباردة عبارة عن مشروب مكون من القهوة الباردة للاستمتاع بلحظة منعشة يجب مشاركتها.

| ملحق اختياري في بعض الطرز: | |
|---------------------------------|--|
| إبريق (السعة 1 لترًا) | |
| النوع: DLSC021 | |
| الرمز الشريطي: 8004399333642 | |

من أجل صب المشروب اعمل على النحو التالي:

1. اضغط مباشرة على الصفحة الرئيسية (C) على صورة المشروب المرغوب به (C1)؛
2. حدد عدد الأكواب للتحضير والنكهة المرغوبة؛

| الكمية الإجمالية*(مل) | | عدد مرات الطحن | عدد الفناجين |
|-------------------------|-----------------|-------------------|-----------------|
| إبريق القهوة الباردة | إبريق القهوة | | |
| 240 | 250 | 2 | 2 |
| 360 | 375 | 3 | 3 |
| 480 | 500 | 4 | 4 |
| 600 | 625 | 5 | 5 |
| 720 | 750 | 6 | 6 |

5. يستمر الجهاز في التوزيع، ويظهر وصف كل مرحلة على الشاشة (تسخين الماء، توزيع القهوة).
- عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز معدًا للاستعمال مرة أخرى.

5.8 Bean Adapt Technology & Espresso SOUL

- خبير قهوة في تناول يدك والذي يسمح لكم بخطوات قليلة بتحسين استخلاص القهوة وتبجتها في الفنجان.
- ترشدك التكنولوجيا الذكية إلى ضبط الماكينة وفقًا لحبوب البن المستخدمة؛ من درجة الطحن إلى الاستخراج، سيتم تعديل كل مرحلة للحصول على أفضل النتائج من حبوب البن.
- قم بتنزيل وفتح تطبيق Coffee Link لاكتشاف المزيد.
- بمجرد تخزين الإعدادات في قسم "Bean Adapt Technology" في التطبيق، على الصفحة الرئيسية (C) يمكن استخدام مشروب Espresso SOUL (C1).

- من أجل إعداد قهوة إسبريسو، اتبع الإرشادات الواردة في الفقرة "2.8 مشروبات الاختيار المباشر".

انتبه جيدًا:

- من الممكن تعديل طول الوصفة "Espresso SOUL" على النحو المبين في الفقرة "3.8 تخصيص المشروب".

6.8 المؤشرات العامة لتحضير مشروبات القهوة

- تضمن كمية الماء فوق المستوى 1 التوزيع الكامل لمعظم المشروبات. من خلال الملء فوق المستوى 1 دائمًا، يُسمح للماكينة بتقدير كمية المياه المتوفرة لتوزيع المشروبات.
- أثناء تحضير الماكينة للقهوة، يمكن إيقاف التوزيع في أي وقت بالضغط على "Stop" أو "Cancel".
- بمجرد الانتهاء من التوزيع، إذا كنت ترغب في زيادة كمية القهوة، فقط اضغط على "Extra": بمجرد أن تصل إلى الكمية المطلوبة، اضغط على "Stop" أو "Cancel".
- أثناء الاستخدام، ستظهر بعض الرسائل على الشاشة ("Please fill the tank with fresh water up to MAX level" (رجاء ملء الخزان بالماء الطازج حتى الحد الأقصى)، الخ) التي ورد معناها في الفصل "20. الرسائل المعروضة على الشاشة".

7. بمجرد الانتهاء من الصب، اضغط على "Save" لحفظ الإعدادات الجديدة أو "Cancel" للاحتفاظ بالمعايير السابقة.
8. اضغط على "X" من أجل العودة إلى الصفحة الرئيسية (C).
يصح الجهاز جاهزاً للاستخدام من جديد.
- انتبه جيداً:**

في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.

تحذيرات السلامة:

بعد تحضير إبريق القهوة (Hot) (ساخن) اترك الماكينة لتبرد لمدة 5 دقائق قبل تحضير مشروب آخر. خطر الحرارة الزائدة!

9.8. تنظيف إبريق القهوة

نصح بشطف الإبريق (D8) بعد كل استخدام بماء ساخن ومنظف رقيق. وبعد ذلك اشطفه جيداً بالماء الساخن لإزالة أي بقايا المنظف. يمكن غسل إبريق القهوة في غسالة الأطباق.

9. تحضير المشروبات المكونة من الحليب

1.9. تحضير أباريق الحليب (E و F)

انتبه جيداً:

لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو بفقاعات كبيرة، قم دائماً بتنظيف أباريق الحليب كما هو موضح في الفقرتين «6.9». تنظيف أباريق الحليب بعد كل استخدام» و «10.15». تنظيف أباريق الحليب (E) و (F).

2.9. أي حليب تستخدم؟

يمكن أن تتنوع جودة الرغبة حسب ما يلي:

- درجة حرارة الحليب أو مشروب الخضار (للحصول على نتائج ممتازة، استخدم دائماً الحليب أو مشروبات الخضار عند درجة حرارة التلجة، 5 درجات مئوية)؛
- نوع الحليب أو المشروب النباتي؛
- العلامة التجارية المستخدمة؛
- المكونات والقيم الغذائية.

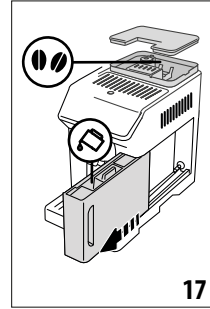
| LatteCrema COOL ❄️ | LatteCrema HOT ☀️ | حليب البقر | |
|--------------------|-------------------|--|--|
| X | ✓ | كامل الدسم (دهون < 3.5٪) | |
| X | | شبه منزوع الدسم (الدهون بين 1.5 و 1.8٪) | |
| ✓ | | منزوع الدسم (دهون > 0.5٪) | |
| ← | | | |

* الكميات المشار إليها تقريبية ويمكن أن تتفاوت وفقاً لنوع القهوة.

3. اضغط على "Start" للانتقال إلى المرحلة التالية؛

4. إبريق القهوة (Hot) (ساخن):

- املاً خزان الماء (A22) ووعاء حبوب البن (A2) على النحو المشار إليه على الشاشة (الشكل 17).



- بمجرد التأكد من أن كمية الماء والبن كافية للتحضير، اضغط على "Next" (التالي)؛

إبريق القهوة الباردة:

انتبه جيداً:

- قبل صب القهوة الباردة، قم بتفريغ خزان الماء، ثم اشطفه واملاً بمياه صالحة للشرب وباردة.
- اختر الكثافة المرغوب بها: "Original" "عالم" أو "Strong" "كثيف"، ثم اضغط على "Next" (التالي)؛
- املاً خزان الماء (A22) بالماء واملاً وعاء حبوب البن (A2) على النحو المشار إليه في الشاشة (الشكل 17).
- بمجرد التأكد من أن كمية الماء وحبوب البن كافيتين، اضغط على "Next" (التالي)؛
- 5. ضع الإبريق (D8) تحت صنوبر القهوة (A7). اضغط على "Brew"؛
- 6. يستمر الجهاز في التحضير بعدد من عمليات الطحن المناسبة لعدد الأكوام المراد تحضيرها، ويظهر على الشاشة وصف كل مرحلة على حدة (الطحن، توزيع القهوة).

انتبه جيداً:

"Cancel" (إلغاء) أو "Stop" (إيقاف): اضغط إذا كنت تريد إيقاف الإعدادات تماماً والعودة إلى الصفحة الرئيسية.

4.9. اضبط كمية الرغوة

عن طريق تدوير مقبض ضبط الرغوة (E3) أو (F3) اختر كمية رغوة الحليب التي سيتم صبها أثناء تحضير مشروبات الحليب.

| يُصح به من أجل... | | وضعية المقبض |
|---|---|--------------------------|
| Cold (بارد) | Hot (ساخن) | |
| Caffelatte | Caffelatte Hot Milk (بدون رغوة) | MIN (الحد الأدنى) الرغوة |
| قهوة بالحليب Flat White | Latte Macchiato Flat White Cortado | MED الرغوة |
| Cappuccino cappuccino mix (كوتشينو مخفوق) | Cappuccino cappuccino mix (كوتشينو مخفوق) Espresso Macchiato + Cappuccino Hot Milk (برغوة) | MAX (الحد الأقصى) الرغوة |

5.9. تحضير مشروبات الحليب

اضغط مباشرة على الصفحة الرئيسية (C) على الصورة المتعلقة بالمشروب المرغوب به (C1).
كما هو الحال مع مشروبات القهوة، يمكن الحصول على مشروب شخصي بالضغط على الرمز (+) (C2) في قاعدة الصورة في الصفحة الرئيسية.

6.9. تنظيف أبّاريق الحليب بعد كل استخدام

بعد كل عملية صب لمشروب مكون من الحليب، تطالبك الماكينة بأداء وظيفة التنظيف CLEAN لتنظيف غطاء إبريق الحليب (E1) أو (F1). لبدء التنظيف، اتبع الخطوات التالية:

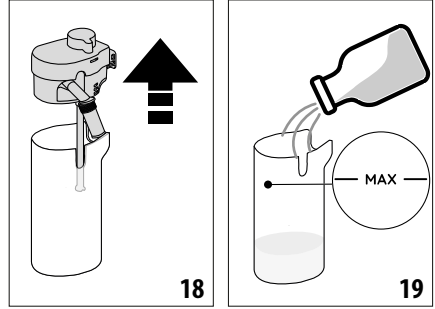
1. اترك إبريق الحليب مُدخلاً في الماكينة (ليس من الضروري تفريغ وعاء الحليب)؛
2. ضع كوباً أو وعاءً آخر تحت صنوبر الحليب (E5) أو (F5) (الشكل 22)؛

LatteCrema COOL * LatteCrema HOT

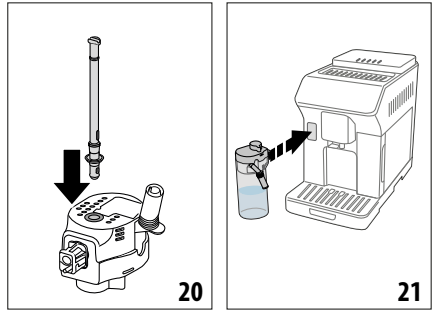
| مشروبات نباتية | | |
|----------------|---|---|
| الصويا | ✓ | ✓ |
| اللوز | ✓ | ✓ |
| الشوفان | ✓ | ✓ |

3.9. املاً أبّاريق الحليب وأرفقها

1. ارفع الغطاء (E1) أو (F1) (الشكل 18)؛



2. املاً وعاء الحليب (E2) أو (F2) بكمية كافية من الحليب، مع عدم تجاوز مستوى الحد الأقصى MAX المطبوع على الوعاء (الشكل 19)؛
3. تأكد من أنبوب سحب الحليب (E6) أو (F6) يتم إدخاله جيداً في المبيت الموجود أسفل غطاء إبريق الحليب (الشكل 20)؛



4. أعد إدخال الغطاء على وعاء الحليب؛
5. قمر بتحشيق الإبريق على الموصل عن طريق الدفع عليه حتى النهاية (A8) (شكل 21). سوف تُصدر الماكينة إشارة صوتية (إذا كانت وظيفة التنبيه الصوتي نشطة)؛
6. ضع فنجان كبير بما يكفي تحت فوهات صب القهوة (A7) وتحت صنوبر الحليب (E5) أو (F5). من الممكن إطفاء صنوبر الحليب (E5) بالعمل على وصلة الإطفاء؛
7. حدد المشروب المرغوب كما هو موضح في الفقرات التالية.

انتبه جيداً:

- إذا تم تشغيل وضع "Energy Saving" (توفير الطاقة) (راجع فقرة "9.6. عام")، قد يتطلب صب المشروب الانتظار لبضع ثوانٍ.

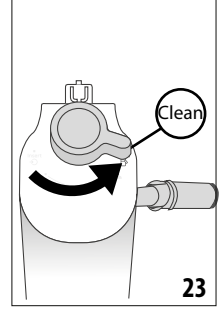
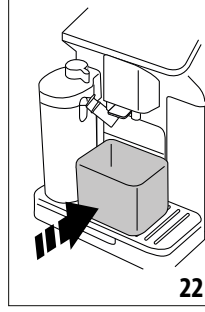
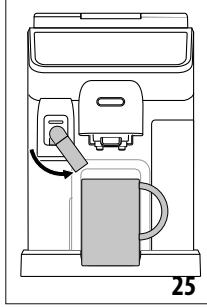
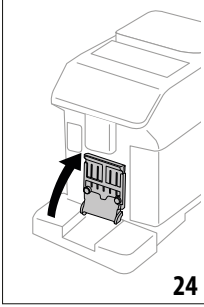
10. تحضير الماء الساخن والشاي الساخن

1.10. تحضير الماكينة

1. أدخل صنوبر الماء الساخن (D6) في الماكينة (شكل 5)؛
2. ضع كوبًا تحت الموزع؛

إذا تم استخدام أبواب عالية:

- ارفع الباب (A16) (شكل 24) وضع الكوب في التجويف (A15)؛
- أدر صنوبر الماء (شكل 25).



3. أدر مقبض ضبط الرغوة/التنظيف (E3) أو (F3) على "Clean" (تنظيف) (شكل 23) : يخرج الماء الساخن والبخار من صنوبر الحليب. تتوقف عملية التنظيف أوتوماتيكياً؛
4. أدر مقبض الضبط على أحد الخيارات الخاصة بالرغوة؛

إذا استدعت الضرورة إجراء عدة تحضيرات متتالية:

- من أجل القيام بعمليات التحضيرات التالية، عندما تظهر الرسالة الخاصة بوظيفة "Clean"، اضغط على "Cancel". استمر في تنظيف إبريق الحليب بعد آخر تحضير.

في نهاية عمليات التحضير، يكون وعاء الحليب فارغاً أو لا يوجد حليب كافٍ لوصفات أخرى

- بعد تنفيذ التنظيف بوظيفة "Clean" (تنظيف)، قم بفك إبريق الحليب، ونظف جميع المكونات كما هو موضح في الإجراء الوارد في الفقرة "10.15". تنظيف أبريق الحليب (E) و (F)؛

في نهاية عمليات التحضير، لا يزال هناك حليب كافٍ في الحاوية لوصفات أخرى

- بعد تنفيذ التنظيف باستخدام وظيفة "Clean" (تنظيف)، قم بإخراج إبريق الحليب وضعه في التلاجة فوراً. يمكن حفظ الإبريق "HOT" (الساخن) في التلاجة لمدة لا تتجاوز يومين، بينما يمكن حفظ إبريق "COOL" (بارد) لمدة لا تتجاوز يوم واحد؛ ثم قم بتنظيف جميع المكونات على النحو الموضح بالإجراء الوارد في الفقرة "10.15". تنظيف أبريق الحليب (E) و (F)؛.

تنبيه:

- إذا ظل إبريق الحليب خارج التلاجة لأكثر من 30 دقيقة، فقم بفك وتنظيف جميع المكونات كما هو موضح في الإجراء في الفقرة "10.15". تنظيف أبريق الحليب (E) و (F)؛.

ملاحظات عامة بعد تحضير مشروبات الحليب:

- إذا لم يتم إجراء التنظيف، فسيظهر الرمز على الصفحة الرئيسية لتذكرك أنه من الضروري تنظيف إبريق الحليب.
- في بعض الحالات، وللقيام بعملية التنظيف، يجب الانتظار حتى تسخن الماكينة.
- من أجل الحصول على النظافة الصحيحة، انتظر الانتهاء من وظيفة CLEAN. الوظيفة أوتوماتيكية. لا ينبغي إيقافها أثناء تقدمها.

2.10. توزيع الشاي الساخن

1. اضغط مباشرة على الصفحة الرئيسية (C) على الصورة المتعلقة بالشاي (C1)؛
2. ضبط القوة ودرجة الحرارة؛
3. اضغط على "Brew": يبدأ التوزيع، ويتوقف تلقائياً.

انتبه جيداً:

- يمكن إيقاف التوزيع بالضغط على "Stop" أو "Cancel".
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا كنت ترغب في زيادة الكمية، اضغط على "Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" (إيقاف) أو "Cancel" (إلغاء).

3.10. توزيع الماء الساخن

الاختيار المباشر:

1. اضغط مباشرة على الصفحة الرئيسية (C) على الصورة المتعلقة بالماء الساخن (C1): يبدأ الصب ويتم إيقافه أوتوماتيكياً.

تخصيص القوة:

1. اضغط على (+) (C2) قاعدة الصورة الخاصة بالماء الساخن: يظهر على الشاشة الطول اللازم اختياره؛

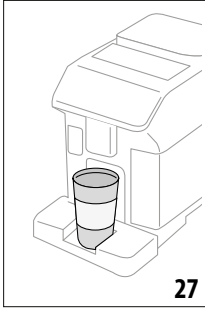
2. اضغط على "Brew": يبدأ التوزيع، ويتوقف تلقائياً.

انتبه جيداً:

- يمكن إيقاف التوزيع بالضغط على "Stop" أو "Cancel".
- بمجرد الانتهاء من الصب، إذا كنت ترغب في زيادة الكمية، اضغط على "Extra". بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوب بها، اضغط على "Stop" (إيقاف) أو "Cancel" (إلغاء).

11. المشروبات المفضلة (المطلوبة)

- لكل ملف تعريف يمكنك إنشاء مجموعة من المشروبات المفضلة لديك.
اتبع الخطوات التالية:
1. اضغط على (+) (C2) في قاعدة الصورة الخاصة بالمشروب الذي سيتم تضمينه في المجموعة



3. اضغط "To go" (B2):

في المرة الأولى التي تستخدم فيها الوظيفة:

- اضغط على زر "Start":
- بالضغط على (E) يتم عرض المعلومات المتعلقة بالكميات المقابلة لأبعاد كوب السفر:
- حدد حجم كوب السفر الذي تستخدمه (Piccolo, Medio, Grande)، ثم اضغط على "Next":
- تعلمك الماكينة أنه في نهاية التحضير، من الممكن ضبط الكمية لحفظ السعة الدقيقة لكوبك. اضغط على "Next" (التالي).
- 4. اختر نوع المشروب الذي تريده (Hot (B3) أو Cold (B1))؛
- 5. قم بتمرير المشروبات على الصفحة الرئيسية (C) حتى يتم عرض النوع المطلوب؛ حدد المشروب، وقرم بتخصيص المعلمات التي اقترحها الجهاز. امض قُدماً في التوزيع؛
- 6. في نهاية التوزيع، من الممكن تصحيح الكمية التي تم صرفها بحيث يكون التحضير اللاحق مخصصاً لكوب السفر المستخدم.

انتبه جيداً:

- عندما يتم استخدام كوب مختلف عن الذي تم استخدامه سابقاً، يُصح بالبقاء بالقرب من الماكينة للتحقق من كمية الشراب الذي يتم صرفه.
- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- للحفاظ على درجة حرارة المشروبات الساخنة، يوصى بتسخين كوب السفر بالماء الساخن مسبقاً.
- يوصى باستخدام كوب السفر فقط للمشروبات على الصفحة الرئيسية.
- إذا كنت ترغب في استخدام كوب سفر مختلف عن الكوب المرفق، فيجب الأخذ في الحسبان أن يكون ارتفاعه 16 سم بحدٍ أقصى.

تنبيه

- قبل شد الغطاء، افتح غطاء الغلق لتحرير الضغط؛
- **وصفات تستخدم الحليب:** في نهاية الإعداد، قم بتنظيف إبريق الحليب (انظر الفقرة "6.9". تنظيف أبريق الحليب بعد كل استخدام").

Espresso

Size L



Intensity 4



26

2. اختر القلب (الشكل 26):
3. اضغط على "X" من أجل العودة إلى الصفحة الرئيسية (C). المشروب الآن مدرج في المجموعة ويمكن الوصول إليه عن طريق الضغط على Favourites (B4) من لوحة التحكم (B).

انتبه جيداً:

يمكن إعادة ترتيب المشروبات من المجموعة:

1. اضغط على (E) ;
2. حدد المشروب المراد نقله؛
3. استخدم الأسهم لتغيير ترتيب المشروبات؛
4. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C).

12. تحضير المشروبات "TO GO"

"To Go" عبارة عن وظيفة مناسبة لمن يرغب في تحضير مشروب مخصص ليأخذه معه.

ملحق اختياري في بعض الطرز:

| | |
|--|--|
| كوب السفر (السعة 473 مل/160 ممر ارتفاع) | |
| النوع: DLSC073 | |
| الرمز الشريطي: 8004399024083 | |

1. تحضير الماكينة بالملحقات اللازمة للتحضير المطلوب (E، F)؛
2. ارفع الباب المخصص (A16) (شكل 24) وضع كوب السفر في التجويف المخصص له (A15) (شكل 27)؛

- ننصح باستخدامه لمدة ساعتين كحد أقصى: بعد انقضاء هذا الوقت، قم بتفريغه وتنظيفه على النحو الموضح في الفقرة التالية.
 - لمزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى النشرة المرفقة بكوب السفر.
- 1.12. تنظيف كوب السفر بعد كل استخدام**
- لدواعي النظافة الصحية، نوصي بتنظيف كوب السفر (D9) بعد كل استخدام. لا تستخدم مواد كاشطة التي يمكن أن تلحق الضرر بسطح الحاوية.
- اتبع الخطوات التالية:

| جدول كميات المشروبات | | |
|----------------------|-----------------|------------------------|
| المشروب | الكمية القياسية | الكمية القابلة للبرمجة |
| ESPRESSO | 40 مل | 20-180 مل |
| 2X ESPRESSO | 40 مل + 40 مل | 20-180 مل + 20-180 مل |
| COFFEE | 180 مل | 100-240 مل |
| LONG | 160 مل | 115 - 250 مل |
| +DOPPIO | 120 مل | 80-180 مل |
| قهوة أمريكية | 150 مل | 70-480 مل |
| شاي | 150 مل | 20-420 مل |
| HOT WATER | 250 مل | 20-420 مل |

1. قم بفق الغطاء واشطف الوعاء والغطاء بماء ساخن صالح للشرب (40° مئوية).
2. اغمر المكونات في ماء ساخن (40° مئوية) مع منظف الأطباق لمدة 30 دقيقة على الأقل. لا تستخدم المنظفات المعطرة.
3. قم بتنظيف الحاوية من الداخل والغطاء بإسفنجة نظيفة ومنظف أطباق لإزالة الأوساخ المرئية.
4. اشطف جميع المكونات بالماء الساخن والصالح للشرب (40 درجة مئوية).
5. قم بتجفيف جميع المكونات بقطعة قماش نظيفة وجافة أو ورق ماص، ثم أعد تجميعها.
6. اغسل الغطاء في غسالة الأطباق مرة واحدة في الأسبوع. لا يجوز غسل الوعاء المعدني في غسالة الأطباق.

14. حدد ملف التعريف الخاص بك

يمكن تخزين الملفات الشخصية المختلفة، كل منها مرتبط برمز مختلف. يتم تخزين تخصيصات المشروبات في كل ملف تعريف، ويعتمد الترتيب الذي يتم عرض جميع المشروبات به على تردد الاختيار. لتحديد ملف التعريف، قم بالمتابعة كما يلي:

1. اضغط على الصفحة الرئيسية (C)، الملف الشخصي المستخدم حالياً (C6): سيعرض قائمة الملفات الشخصية القابلة للاختيار؛
2. ثم حدد ملف التعريف المطلوب.

انتبه جيداً:

- بمجرد الانتهاء من التحديد، ستكون ألوان الأشرطة الموجودة في إعدادات المشروبات هي نفس لون الملف الشخصي؛
- من الممكن إعادة تسمية الملف الشخصي الخاص بك؛
- لتخصيص أيقونة الملف الشخصي، ارجع إلى الفقرة 7.6. إنشاء وتحرير ملفات التعريف.

15. التنظيف

1.15. تنظيف الماكينة

يجب تنظيف أجزاء الماكينة الآتية بشكل دوري:

- الدائرة الداخلية للماكينة؛
- وعاء رواسب القهوة (A10)؛
- وعاء تجميع القطرات (A14) وشبكة الوعاء (A13)؛
- خزان الماء (A22)؛
- صنوبر القهوة (A7)؛
- قمع إدخال البن المطحون مسبقاً (A4)؛

13. وظيفة "my" (فقط المشروبات الساخنة "Hot")

باستخدام وظيفة "my"، يمكنك تخصيص المشروب على النحو التالي:

1. تحقق من تنشيط الملف الشخصي (C6) الذي ترغب في تخصيص المشروب له؛
 2. اضغط على (+) (C2) في قاعدة الصورة المتعلقة بالمشروب المرغوب به؛
 3. اضغط على (my)؛
 4. اضغط على "Start" (التالي)، واتبع الإجراء الإرشادي؛
 5. إذا كان المشروب يوفرها، فحدد النكهة المرغوبة واضغط على "Next" (التالي)؛
 6. اضغط على "Brew" (صب) لبدء التوزيع؛
 7. اضغط على "Stop" (إيقاف) عند الوصول إلى الكمية المرغوب بها في الفئجان.
 8. إذا كانت النتيجة في الفئجان هي النتيجة المرغوب بها، فاضغط على "Save" للفظ أو "Cancel" (إلغاء) للاحتفاظ بالمعايير السابقة.
 9. اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية.
- يعود الجهاز إلى الصفحة الرئيسية (C).


انتبه جيداً:

- في حالة الحفظ، ستظل الإعدادات الجديدة في الذاكرة فقط في ملف التعريف المحدد.
- من خلال تخصيص مشروب واحد، يتم تخصيص المشروب المزدوج المخصص تلقائياً، وتعرض الماكينة الرسالة "Settings saved on both double and single option"؛

- الناقع القابل للفك (A6)، يمكن الوصول إليه بعد فتح باب الخدمة (A5)؛
- أبريق الحليب (E) و (F)
- إبريق القهوة (D8) (انظر الفقرة "9.8. تنظيف إبريق القهوة")؛
- كوب السفر (D9) (انظر الفقرة "1.12. تنظيف كوب السفر بعد كل استخدام").

انتبه!

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

| قابلة للغسيل في غسالة الأطباق | الغسيل اليدوي فقط |
|---|---|
|  |  |
| وعاء تجميع القطرات (A14) | وعاء رواسب القهوة (A11) |
| دعامة شبكة الباب (A18) | صينية وضع فناجين القهوة (A12) |
| شبكة الحوض (A13) | شبكة الباب (A17) |
| إبريق حليب "Hot" (E) | خزان الماء (A22) |
| إبريق حليب "Cool" (E) | الناقع القابل للفك (A6) |

2.15. تنظيف الدائرة الداخلية في الماكينة

بالنسبة لفترات عدم الاستخدام التي تزيد عن 3-4 أيام، ننصح بشدة، قبل استخدام الماكينة، بإشغالها وصب 2-3 من عمليات الشطف عن طريق اختيار وظيفة "Rinsing" (شطف) (الفقرة "1.8. تحضير الماكينة لمشروبات القهوة").

انتبه جيداً:

من الطبيعي، بعد القيام بعملية التنظيف هذه، وجود بعض المياه في وعاء رواسب القهوة (A10).

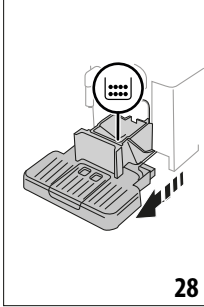
3.15. تنظيف وعاء رواسب القهوة

عندما تظهر على الشاشة "Please empty grounds container" (أفرغ وعاء رواسب القهوة) يجب إفراغها وتنظيفها. وحتى يتم تنظيف وعاء رواسب القهوة (A10) لا يمكن للماكينة صنع القهوة. يشير الجهاز إلى الحاجة إلى تفريغ الوعاء حتى إن لم يكن ممتلئاً، إذا مرت 72 ساعة منذ إجراء التحضير الأول (حتى يتم إجراء العد الخاص بمدة 72 ساعة بشكل صحيح، يجب عدم فصل الماكينة أبداً عن التيار الكهربائي).

انتبه! خطر الحروق

إذا قمت بتحصير العديد من المشروبات المكونة من الحليب بشكل متلاحق، فسيصبح حامل الفناجين المعدني (A12) ساخناً. لذلك يجب الانتظار حتى يبرد قبل لمسه مع الإمساك فقط بالجزء الأمامي منه. للقيام بعملية التنظيف (والماكينة في حالة تشغيل):

1. أخرج حوض تجميع القطرات (A14) ووعاء رواسب القهوة (A10) (شكل 28)؛



2. أفرغ ونظّف بعناية حوض تجميع القطرات ووعاء الرواسب مع الحرص على إزالة جميع البقايا التي يمكنها أن ترسب في القاع: الفرشاة المرفقة (D5) مزودة بملقعة مسطحة مناسبة لهذه العملية.
3. أعد إدخال حوض تجميع القطرات كاملاً بالشبكة ووعاء رواسب القهوة.

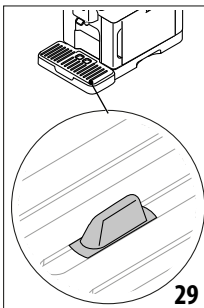
انتبه!

- عند سحب حوض تجميع القطرات فإنه من الإلزامي تفريغ دائماً وعاء رواسب القهوة حتى إذا كان غير مملوء بالكامل. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء حاوية تجميع بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.
- تحتوي بعض الموديلات على وعاء رواسب القهوة المكون من عنصرين منفردين: بعد التنظيف، أعد تجميعها قبل إعادة إدخالها في الماكينة.

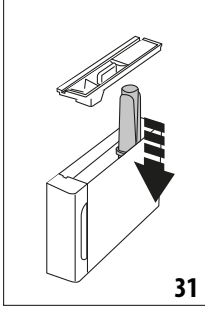
4.15. تنظيف وعاء تجميع القطرات وشبكة الحوض

انتبه!

وعاء تجميع القطرات (A14) مَرَّود بمؤشّر عوامة (A19) (لونه أحمر) لتحديد مستوى الماء الموجود (شكل 29).



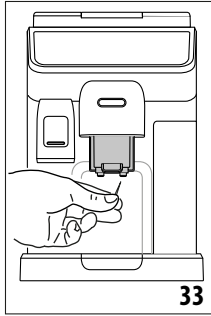
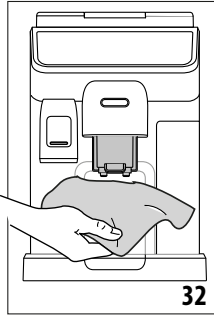
2. أفرغ خزان الماء ونظفه بالماء الساخن، وإذا لزم الأمر، استخدم قطعة قماش نظيفة وغير كاشطة. اشطفه جيدا بالماء؛
3. أعد إدخال المرشح (شكل 31)، املأ الخزان بالمياه الصالحة للشرب والباردة حتى مستوى الحد الأقصى MAX (شكل 3) ثم أعد إدخال الخزان؛



4. (فقط إذا تم إدخال مرشح المنقي) ضع 100 مل من الماء الساخن لإعادة تنشيط المرشح.

7.15. تنظيف فوهات صنوبر القهوة

1. نظف صنوبر القهوة بصفة منتظمة (A7) بواسطة إسفنجة أو قطعة قماش (شكل 32)؛



2. تأكد من أن ثقب صنوبر القهوة غير مسدود. في حالة الضرورة، أزل رواسب القهوة بواسطة خلة أسنان (شكل 33).

8.15. تنظيف القمع من أجل إدخال البن المطحون مسبقاً

- دورياً (حوالي مرة واحدة في الشهر) قم بتنظيف قمع إدخال البن المطحون (A4). اتبع الخطوات التالية:

1. نُنْذِ إطفاء الماكينة (انظر الفصل «5. إطفاء الجهاز»؛
2. افتح باب القمع؛
3. نظف القمع بواسطة الفرشاة المرفقة (D5)؛
4. أغلق الباب من جديد.

قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية حمل الفناجين (A12)، من الضروري تفريغ الحوض وتنظيفه، وإلا فقد يفيض الماء من الحافة، ويتلف الجهاز أو سطح الإسناد أو المنطقة المحيطة. لإزالة حوض تجميع القطرات، اتبع الخطوات التالية:

1. أخرج وعاء تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة (A10) (شكل 28)؛
2. افحص وعاء تجميع التكثيف أحمر اللون (A11) وإذا كان ممتلئاً، أفرغه؛
3. أزل صينية إسناد الفناجين (A12)، شبكة الحوض (A13)، ثم أفرغ وعاء تجميع القطرات ووعاء رواسب القهوة واغسل جميع المكونات؛
4. أعد إدخال وعاء تجميع القطرات كاملاً مع الشبكة ووعاء رواسب القهوة في الماكينة.

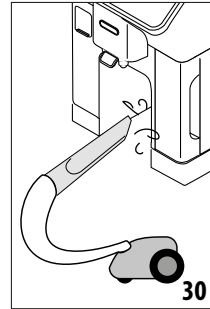
انتبه!

عند إخراج وعاء تجميع القطرات، فإنه من الإلزامي دائماً تفريغ وعاء رواسب القهوة حتى وإن كان قليل الامتلاء. إذا لم تقم بهذه العملية، فإن هذا يؤدي، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة، إلى امتلاء وعاء الرواسب أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.

5.15. تنظيف دواخل الماكينة

خطر التعرض للصدمة الكهربائية!

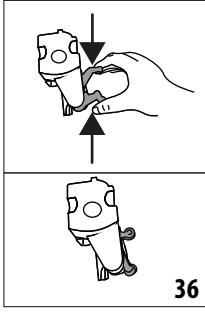
- قبل تنفيذ عمليات تنظيف الأجزاء الداخلية، يجب إطفاء الماكينة (انظر «5. إطفاء الجهاز») وفصلها عن التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء.
1. تأكد دورياً (مرة في الشهر تقريباً) من عدم اتساخ الجزء الداخلي من الماكينة (الذي يمكن الوصول إليه بمجرد إخراج وعاء تجميع القطرات (A14)). إذا لزم الأمر، قم بإزالة رواسب القهوة باستخدام الفرشاة المرفقة (D5) وإسفنجة.
 2. اعمل على شطف جميع البقايا بواسطة مكنسة كهربائية (شكل 30).



6.15. تنظيف خزان الماء

قم دورياً (تقريباً مرة واحدة شهرياً) وعند كل استبدال لمرشح ميسر الماء (D4) بتنظيف خزان المياه (A22).

1. أخرج خزان الماء (الشكل 2)، أزل مرشح ميسر الماء (إن وجد) واشطفه بماء جارٍ؛



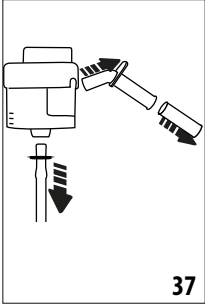
36

9. بعد إدخال الناقع، تحقق من أن الزرّين الملوّنين غير مضغوطين وقد تم تحريرهما نحو الخارج؛
10. أغلق منفذ الناقع؛
11. أعد إدخال خزان المياه في مكانه.

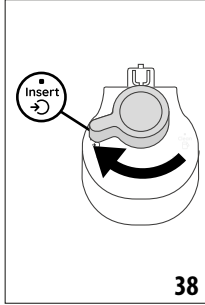
10.15 تنظيف أباريق الحليب (E) و (F)

نظف إبريق الحليب كما هو موضح لاحقاً:

1. أخرج غطاء إبريق الحليب (E1) أو (F1) (شكل 18)؛
2. اسحب صنوبر الحليب (E5) أو (F5)، وصله إطالة صنوبر الحليب (E7) (فقط الإبريق الساخن hot) وأنبوب سحب الحليب (E6) أو (F6) (شكل 37)؛

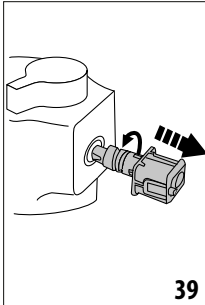


37



38

3. أدر في اتجاه عقارب الساعة مقبض ضبط الرغوة (E3) أو (F3) حتى موضع أدخل "Insert" (شكل 38) واسحبه؛
4. أدر في عكس اتجاه عقارب الساعة مقبض الرغوة واسحب الموصل-الوصلة بإبريق الحليب (E4) أو (F4) (شكل 39).



39

انتبه!

بعد التنظيف، توجّب الانتباه إلى عدم ترك أية ملحقات في القمع: قد يؤدي وجود أجسام غريبة داخل القمع أثناء التشغيل إلى التسبب في أضرار بالماكينة.

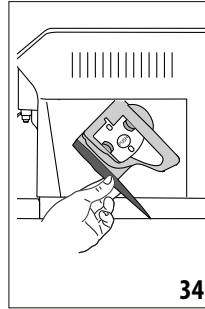
9.15 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع (A6) على الأقل مرة واحدة في الشهر.

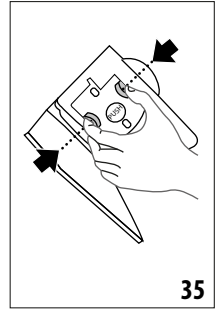
انتبه!

لا يمكن سحب الناقع أثناء عمل الماكينة.

1. تحقق من تنفيذ إطفاء الماكينة بشكل صحيح (انظر الفصل 5 "إطفاء الجهاز")؛
2. أخرج خزّان الماء (A22) (شكل 2)؛
3. افتح منفذ الناقع (A5) (شكل 34) الموجود على الجانب الأيمن؛



34



35

4. اضغط نحو الداخل على زري الفك الملونين وفي نفس الوقت أخرج الناقع نحو الخارج (شكل 35)؛
5. اغمر الناقع لمدة 5 دقائق تقريباً في الماء ثم اسطفه تحت صنوبر الماء؛

انتبه!

يجب شطفه بالماء فقط

لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني

6. نظّف الناقع دون استخدام أيّة منظّفات لأنّها يمكن أن تسبب في ضرره وتلفه.
7. باستخدام الفرشاة (D5)، نظّف رواشب القهوة، إن وُجدت، من على أماكن مبيت الناقع، والتي يمكن رؤيتها من نافذة الناقع؛
8. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أعد إدخال الناقع في مكانه عبر تشبيته في الدُعامة؛ ثم بعد ذلك اضغط على الكتابة PUSH حتى تسمع نقرة إتمام الاقتران والتعشيق؛

انتبه جيّداً:

إذا واجهت صعوبة في إدخال الناقع، فمن الضروري (قبل الإدخال) إحضاره في الموضع الصحيح بالضغط على الرافعتين (شكل 36).

- بشكل منظم، يؤدي إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بجهة التصنيع.
- يمكن أن يُتلف مزبل الترسبات الجيرية الأسطح الرقيقة، إن انقلب المنتج بشكل عرضي، جفف فوراً.

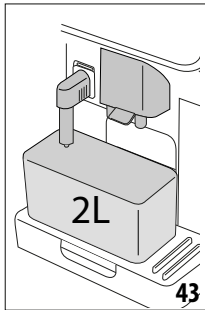
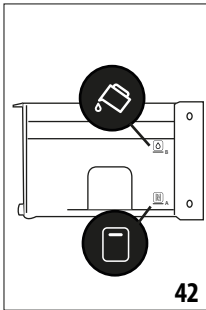
| من أجل تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| مزبل الترسبات الجيرية ديلونجي | مزبل الترسبات الجيرية |
| السعة الموصى بها: 2 لتر | الوعاء |
| 50~ دقيقة | الزمن |

أزل الترسبات الجيرية من الماكينة عندما تظهر الرسالة ذات الصلة على الصفحة الرئيسية (C): إذا كنت تريد القيام فوراً بإزالة الترسبات الجيرية، فاضغط على "Ok" وتابع العمليات من النقطة (5).

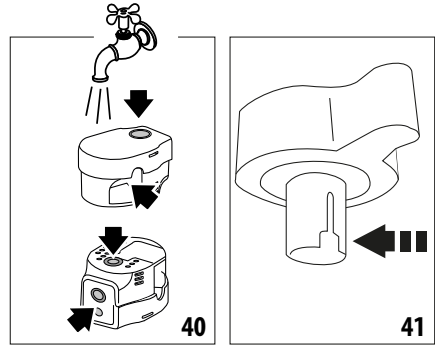
لتأجيل إزالة الترسبات الجيرية لوقت آخر، اضغط على "Cancel" "إلغاء": على الصفحة الرئيسية يذكر الرمز (C4) بأن الجهاز يحتاج إلى إزالة الترسبات الجيرية. (سيتم تكرار الرسالة في كل مرة تُشغل فيها الماكينة).

للدخول إلى قائمة إزالة الترسبات الجيرية:

1. اضغط من على الصفحة الرئيسية على أيقونة قائمة الإعدادات (C3):
2. قم بالتمرير خلال صفحات القائمة حتى ترى البند "Descaling" (إزالة الترسبات الجيرية):
3. اضغط على "Start" (بدء) للدخول في الإجراء الموجه لإزالة الترسبات الجيرية:
4. اضغط على "Start" للبدء:
5. أدخل صنوبر الماء (D6) (شكل 5):
6. أخرج وأفرغ حوض تجميع القطرات (A14) ووعاء الرواسب (A10) (شكل 10): ثم أعد إدخال كليهما واضغط على "Next" (التالي):
7. أخرج خزان الماء (A22)، ارفع الغطاء (A21) وأزل المرشح (إن تم إدخاله) (D4). فرِّغ الخزان بالكامل.
8. صب في خزان الماء مزبل الترسبات الكلسية حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى علبة 100 مل) المبيّن على الجزء الداخلي من الخزان؛ ثم بعد ذلك أضف الماء (لتر واحد) حتى الوصول إلى المستوى B (الشكل 42): أعد إدخال خزان الماء (مع الغطاء) واضغط على "Next":



5. استمر في الغسيل في غسالة الأطباق (موصى به) أو يدوياً كما يلي:
- في غسالة الأطباق: اشطف جميع المكونات الموضحة أعلاه وحاوية الحليب بماء ساخن من الصنبور (40 درجة مئوية على الأقل): ثم ضعها على الرف العلوي لغسالة الأطباق، وابدأ برنامج غسيل عند 50 درجة مئوية، على سبيل المثال معيار ECO.
- يدوياً: اشطف بعناية جميع المكونات ووعاء الحليب بماء جارٍ ساخن صالح للشرب (40 درجة مئوية على الأقل) لإزالة على هذا النحو أية بقايا ظاهرة من الحليب، مع الحرص على تمرير الماء عبر كل ثقب الغطاء (شكل 40). ثم اغمر جميع المكونات، لمدة 30 دقيقة على الأقل، في ماء ساخن صالح للشرب (40 درجة مئوية على الأقل) مع منظف الأطباق. ثم اشطف جميع المكونات جيداً تحت الماء الساخن للشرب كما هو موضح أعلاه، وافركها كل على حدة بيديك.
6. يجب إيلاء انتباه خاص إلى عدم بقاء رواسب حليب على التجويف والمجرى الواقع تحت المقبض (شكل 41)؛ وإن لزم الأمر قم بكشط المجرى بخلّة أسنان:



7. تحقق أيضاً من أن أنبوب الشطف وأنبوب الصب غير مسدودين بقايا الحليب؛
 8. جفّف جميع المكونات بقطعة قماش جافة ونظيفة؛
 9. أعد تجميع كامل مكونات الغطاء من جديد؛
 10. أعد تثبيت الغطاء على وعاء الحليب.
- انتبه جيداً:**
- تذكرك الماكينة أسبوعياً بضرورة تنظيف إبريق الحليب بعناية، مع تكرار تسلسل التنظيف الصحيح.

16. إزالة الترسبات الجيرية

انتبه!

- قبل البدء في استخدام مزبل الترسبات الجيرية، يجب قراءة التعليمات الواردة على علبة هذا المزبل نفسه.
- من المستحسن استخدام فقط وحصرياً مزبل الترسبات الجيرية De'Longhi. تجدر الإشارة هنا إلى أن استخدام أي مزبل للترسبات الجيرية آخر غير مناسب، فضلاً عن عدم إزالة الترسبات الجيرية

9. ضع وعاءً فارغاً تحت الصنابير لا تقل سعته عن 2 لترًا (الشكل 43). اضغط على "Next" التالي" لبدء العملية "Back" "رجوع" إذا كنت تريد الرجوع إلى الشاشة السابقة أو "X" إذا كنت تريد الخروج من الإجراء، ولكن تذكر إزالة محلول مزيل الترسب من الخزان).
10. خذ الماء الساخن من الصنوبرين والذي يحتوي على أحماض. انتبه جيدًا حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.

انتبه! خطر الحروق

18. عندما ينفذ الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف، أزل حوض تجميع القطرات وأفرغه وأعد إدخاله (A14) وكذلك وعاء الرواسب (A10)، ثم أعد إدخالهما في الماكينة؛
 19. أخرج خزان الماء، املاه حتى المستوى الأقصى وأعد إدخاله في الماكينة، ثم اضغط على "Next" (التالي)
 20. اكتملت الآن عملية إزالة الترسبات: اضغط على "Ok". ينفذ الجهاز التسخين السريع وفي النهاية يعود إلى الصفحة الرئيسية.
- انتبه جيدًا:**
- إذا لم تنته عملية إزالة الترسبات الجيرية على النحو الصحيح (مثلًا نظرًا لانقطاع التيار الكهربائي) فإنه يُنصح بإعادة دورة الإزالة هذه مرة أخرى؛
 - من الطبيعي، بعد تنفيذ دورة إزالة الترسبات الجيرية، وجود بعض المياه في وعاء رواسب القهوة (A10).
 - يطب الجهاز عملية إزالة ترسبات جيرية تالفة في حالة عدم ملء خزان الماء حتى مستوى الحد الأقصى MAX: وذلك لضمان عدم وجود بقايا لمحلول إزالة الترسبات الجيرية في الدوائر الداخلية للجهاز. قبل بدء الشطف، تذكر تفريغ حوض تجميع القطرات.

17. برمجة عسر الماء

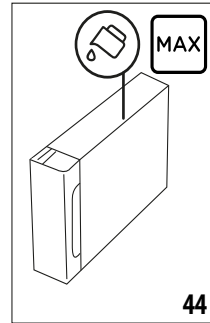
يظهر إنذار إزالة الترسبات بعد فترة تشغيل مُحددة مُسبقًا والتي تعتمد على مستوى عسر الماء. يمكن عند الرغبة في ذلك برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المختلفة، الأمر الذي سيقبّل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الجيرية.

1.17. قياس عسر الماء

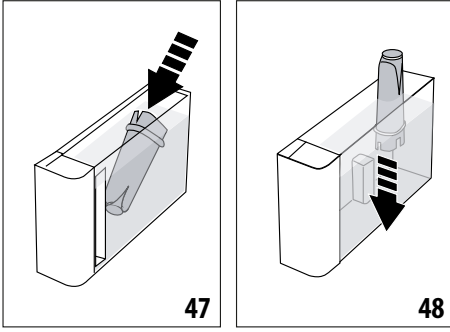
1. أزل الشريط التفاعلي المرفق "Total hardness test" (اختبار العسر الكلي للماء) من عبوته (D1) (في عبوة الترحيب).
2. اغمر الشريط تمامًا في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلًا. بعد مرور ما يقرب من دقيقة سوف تظهر 1 أو 2 أو 3 أو 4 مربعات صغيرة حمراء اللون، وفقًا لمستوى عسر الماء وكل مربع صغير يُعادل 1 مستوى عسر.

2.17. ضبط عسر الماء

1. اضغط على الصفحة الرئيسية (C) على أيقونة قائمة الإعدادات (C3)؛
2. قم بالتمرير عبر الصفحات حتى تحدد البند "Water hardness" (عسر الماء)؛
3. اضغط على "Set" (اضبط)؛
4. نفّذ الإجراء المشار إليه في الفقرة السابقة وقرم بقياس مستوى عسر الماء؛
5. اضغط على الكرة المقابلة لمستوى العسر المكتشف في النقطة السابقة كما هو محدد في الجدول التالي:



12. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية فارغًا أسفل الصنابير واضغط على "Next" لبدء عملية الشطف؛
13. يخرج الماء الساخن من صنوبر الماء الساخن وصنوبر القهوة؛
14. عند انتهاء الماء الموجود في الخزان، أفرغ الوعاء المستخدم لتجميع ماء الشطف؛
15. أخرج خزان الماء، أعد إدخال مرشح تيسير الماء، إن تمت إزالته مسبقًا، اضغط على "Next" للتابعة؛
16. املا الخزان بماء جديد حتى المستوى الأقصى MAX، وأعد إدخاله في الماكينة واضغط على "Next" التالي" للتابعة؛
17. أعد وضع الوعاء المستخدم لتجميع محلول إزالة الترسبات الجيرية فارغًا أسفل الصنابير واضغط على "Next" (التالي) لبدء دورة شطف أخرى؛



7. أخرج خزان الماء (A22) من الماكينة (الشكل 2) واملأه بالماء؛ أدخل المرشح في خزان الماء عن طريق غمره تماماً لمدة عشر ثوانٍ، مع إمانته والضغط عليه برفق للسماح لفقاعات الهواء بالخروج (شكل 47). اضغط على "Next" (التالي)؛
8. أدخل المرشح في المبيت المخصص له (الشكل 48) واضغط عليه حتى النهاية؛ اضغط على "Next" (التالي)؛
9. أعد غلق الخزان مع الغطاء (A21)، ثم أعد إدخال الخزان إلى الماكينة.
10. أدخل صنوبر الماء الساخن (D6). اضغط على "Next"؛
11. ضع تحسبوا صنوبر الماء الساخن وعاءً فارغاً بسعة لا تقل عن 0.5 لتر (شكل 6) واضغط على "Next" (التالي) لتنشيط المرشح؛
12. يوزع الجهاز الماء الساخن، ويتوقف تلقائياً. اضغط على "Ok" للعودة إلى الصفحة الرئيسية؛
13. الآن أصبح المرشح جاهزاً للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

2.18. استبدال المرشح أو إزالته

استبدال المرشح (D4) عندما تظهر الرسالة ذات الصلة على الصفحة الرئيسية (C)؛ إذا كنت تريد القيام فوراً بالاستبدال، فاضغط على "Ok" وتابع العمليات من النقطة 3 من الفقرة السابقة. لتأجيل الاستبدال إلى وقت آخر، اضغط على "Cancel"؛ الرمز المعروض على الشاشة للمرشح يذكرك بأنك بحاجة إلى استبدال المرشح.

للقيام بعملية الاستبدال، اتبع الخطوات التالية:

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C3)؛
2. مرّر بين الصفحات حتى عرض بند "WATER FILTER" مرشح الماء؛ اضغط على "Ok"؛؛
3. اضغط على "Ok" للدخول في الإجراء الموجه؛
4. أخرج خزان الماء (A22) والمرشح المنتهي.
5. لإزالة المرشح، اضغط على "Ok" "Back" للعودة إلى الشاشة السابقة؛ لإلغاء العملية؛
6. من أجل استبدال المرشح، اضغط على "Next" (التالي) واعمل باتباع العمليات الموضحة في الفقرة السابقة من النقطة (4).

انتبه جيداً:

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

| عسر الماء | Total Hardness test (D1) |
|-----------|--------------------------|
| المستوى 1 | أحمر أخضر |
| المستوى 2 | أحمر أخضر |
| المستوى 3 | أحمر أخضر |
| المستوى 4 | أحمر |

6. عند هذه النقطة تم إعادة برمجة الماكينة طبقاً للإعدادات الجديدة الخاصة بعسر الماء.
7. اضغط على ">" للعودة إلى قائمة الإعدادات.

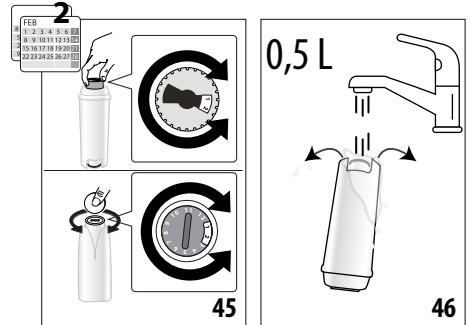
18. المرشح المنقى

بعض الموديلات مزودة بمرشح ميسر الماء (D4)؛ إذا كان الموديل الذي لديك غير مزود بهذا المرشح، فإننا ننصحكم بشرائه من أحد مراكز الدعم الفني المعتمدة من De'Longhi.

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

1.18. تركيب المرشح

1. اضغط على قائمة الإعدادات (C3)؛
2. مرّر بين الصفحات حتى عرض بند "WATER FILTER" مرشح الماء؛؛
3. اضغط على "Ok" للدخول في الإجراء الموجه؛
4. أخرج المرشح من عبوته وأدر مؤشر التاريخ حتى عرض الشهرين التاليين (الشكل 45)؛



انتبه جيداً:

يصل عمر المرشح لشهرين إن تم استخدام الجهاز بشكلٍ عادي، وعلى العكس إن ظلت الماكينة غير مستخدمة مع المرشح مركب، فإن عمره يصل إلى 3 أسابيع بحدٍ أقصى.

5. اضغط على "Next" للمتابعة و "Back" للعودة إلى الشاشة السابقة، و "X" لإلغاء العملية؛
6. من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صنوبر في فتحة المرشح المركزية حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة تزيد عن دقيقة واحدة (الشكل 46). اضغط على "Next"؛

19. بيانات فنية

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

| | |
|--|-------------------------------|
| الجهد: | V~ 50-60 Hz max. 10 A 240-220 |
| القوة التشغيلية: | 1450 واط |
| الضغط: | 1.9 ميغا باسكال (19 بار) |
| سعة خزّان الماء: | 1.8 لتر |
| الأبعاد طول×عرض×ارتفاع: | 260x450x385 مم |
| طول الكابل: | 1200 مم |
| الوزن (يختلف حسب الموديل): | 11.2 كجم |
| الحد الأقصى لسعة استيعاب وعاء حبوب القهوة: | 300 جرام |
| نطاق التردد: | 2400 - 2500 ميغا هرتز |
| قدرة النقل القصوى | 20 مللي فولت |

1.19. نصائح لتوفير الطاقة

- لتقليل استهلاك الطاقة بعد صرف مشروب واحد أو أكثر، قم بإزالة أباريق الحليب أو ملحقاتها.
- اضبط الانطفاء الذاتي على 15 دقيقة (انظر فقرة «8.6. ضبط الإيقاف التلقائي»؛
- قم بتنشيط توفير الطاقة (انظر فقرة «9.6. عام»؛
- عندما تطلب الماكينة دورة إزالة الترسبات، قم بتنفيذها.

20. الرسائل المعروضة على الشاشة

| العلاج | المعنى | الرسالة الظاهرة |
|---|---|---|
| أزغ الخزان واملأه بالمياه الصالحة للشرب والباردة فوق المستوى 1، أعد إدخاله في الماكينة. | الماء في الخزان (A22) غير كافٍ. | Please fill the tank with fresh water up to MAX level Be sure to fill above Level 1 I don't have enough water for your beverage .Please fill the tank with fresh water up to MAX level Be sure to fill above Level 1 |
| ادخل الخزان في مكانه بالشكل الصحيح مع دفعه بشكل كامل. | لم يتم إدخال الخزان (A22) بشكل صحيح. | Please insert the water tank |
| تطلب الماكينة تنفيذ كلا النشاطين: بهذه الطريقة لن تحتاج إلى إجراء عمليات لاحقة وسيكون من الممكن تشغيل عدة مشروبات متتالية دون انقطاع. | كمية الماء في الخزان ليست كافية لإعداد المشروب وسيطلب منك قريباً تفرغ وعاء الرواسب. | Fill the tank with fresh water. Please empty drip tray and grounds container |
| أدخل الناقع كما هو موضح في الفقرة. «9.15. تنظيف الناقع» | لم يتم إعادة إدخال الناقع بعد النظافة (A6). | Please insert the brewing unit |
| نفذ عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة «3.15. تنظيف وعاء رواسب القهوة» | وعاء رواسب (A10)القهوة ممتلئ. | Please empty grounds container |
| أدخل حوض تجميع القطرات كاملاً مع وعاء الرواسب بالضغط عليهما حتى النهاية. | وعاء الرواسب (A10) و/أو حوض تجميع القطرات (A14) غير مدخلان بشكل صحيح أو غير موجودين. | Please insert grounds container and drip tray |
| تأكد من أن القمع (A4) ليس مسدوداً، ثم ضع مكياًلاً مستويًا (D2) من البن المطحون مسبقاً، واضغط على "Next" التالي " على الشاشة مع اتباع الإرشادات الواردة في الفقرة «4.8. تحضير المشروب باستخدام البن المطحون مسبقاً». | تم اختيار التحضير باستخدام بن من النوع المطحون مسبقاً. | Please add your preferred pre-ground coffee. Max: one measure |
| املأ وعاء حبوب البن (A2) واضغط على OK لاستئناف الصب | نفذت حبوب القهوة. | Please fill the bean container and press Ok to continue the delivery |
| أدخل الصنبور من خلال دفعه حتى النهاية (شكل 5): ستصدر الماكينة إشارة صوتية (إذا كانت وظيفة التنبيه الصوتي نشطة). | لم يتم إدخال الصنبور (D6) بشكل صحيح أو أنه غير موجود. | Please insert the water spout |
| أدخل إبريق الحليب عن طريق دفعه لأسفل بالكامل: تُصدر الماكينة إشارة صوتية (إذا كانت وظيفة التحذير الصوتي نشطة). | لم يتم إدخال إبريق الحليب (E) أو (F) بشكل صحيح أو أنه غير موجود. | Please insert the cold/hot milk carafe |
| انتظر حتى يعود الجهاز جاهزاً للاستعمال ثم اختر من جديد المشروب الذي ترغب فيه، إذا استمرت المشكلة، توجه إلى مركز الصيانة والخدمة المعتمد. | يكشف الجهاز عن وجود شوائب في داخله. | Just doing a little cleaning I'll be back in a few seconds |
| اضغط على "X" للعودة إلى الصفحة الرئيسية (C) لعرض الإنذار الذي تسبب في الانقطاع. اتبع الإرشادات المتعلقة بالإنذار المعروض (انظر الفصل «20. الرسائل المعروضة على الشاشة») | أثناء تخصيص المشروب (انظر «13. وظيفة my» فقط) المشروبات الساخنة «Hot» (H)، ثم إيقاف التحضير عن قصد عن طريق الضغط على "X" أو انطلق إنذار ما. | The new settings have not been saved |



| العلاج | المعنى | الرسالة الظاهرة |
|---|--|--|
| اختر "نكهة" أخف (انظر «3.8. تخصيص المشروب») | عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة ستدقق من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق. | I am unable to complete your beverage Reduce the intensity and try again |
| اضغط على "Ok" وقرم بصب القليل من الماء (انظر الفصل «10. تحضير الماء الساخن والشاي الساخن u» حتى يصبح التدفق منتظماً. إذا استمرت المشكلة، فأزل المرشح (راجع الفقرة «2.18. استبدال المرشح أو إزالته») | إن كان مرشح ميسر الماء موجوداً (D4) فمن المحتمل أنه قد تم إطلاق فقاعة هوائية داخل الدورة مما أدى إلى إيقاف الصب. | |
| اضغط على "Ok" وانتقل إلى ضبط مطحنة البن (انظر الفقرة «4.6. ضبط الطحن».) | عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة تخرج من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق. | I am unable to complete your beverage Adjust the coffee grinder, increasing the dial position one unit at a time |
| اختر "نكهة" أخف (انظر «3.8. تخصيص المشروب») أو قلل كمية البن المطحون (بحد أقصى 1 مكبال). اضغط على "Ok" للعودة إلى الصفحة الرئيسية أو انتظر حتى تختفي الرسالة. | لقد تم استعمال البن بشكل أكثر من اللازم. | Please select a lighter intensity or reduce pre-ground coffee quantity |
| أخرج إبريق الحليب، وضعه في الثلجة. | تم تحضير الحليب، ولا يزال إبريق الحليب يدخل في الماكينة | Please store the milk carafe in the fridge |
| إذا كنت تريد القيام بإزالة الترسبات الجيرية اضغط على "Ok" واتبع الإجراء الموجه، وإلا فاضغط على "Cancel" "إلغاء": في هذه الحالة، سيظهر على الصفحة الرئيسية (C) الرمز (C4) ليذكرك بأنه من الضروري تنفيذ إزالة الترسبات الجيرية (انظر الفصل «16. إزالة الترسبات الجيرية u».) | يشير إلى أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة. | The machine needs to be descaled Press Ok to start ("50 min) |
| اضغط على OK من أجل الاستمرار (انظر الفصل «16. إزالة الترسبات الجيرية u».) | تم قطع إزالة الترسبات الجيرية أو لم تكتمل بشكل صحيح | تم قطع دورة إزالة الترسبات الجيرية. اضغط على OK من أجل الاستمرار |
| اضغط على "Ok" لاستبدال المرشح، أو "Cancel" "إلغاء" إذا كنت تريد أن تفعل ذلك في وقت آخر. اتبع التعليمات الواردة في الفصل «18. المرشح المنقّى». | مرشح ميسر المياه (D4) مستنفذ. | Please replace the water filter. Press Ok to start |
| نظف الماكينة بعناية كما هو موضح في الفصل «15. التنظيف u». إذا استمر الجهاز في عرض الرسالة بعد التنظيف، اتصل بخدمة العملاء و/أو مركز خدمة معتمد | الجزء الداخلي من الماكينة متسخ للغاية. | General alarm Please refer to user: manual / Coffee Link App |
| اضغط على "Ok" من أجل ملء الدائرة: يتوقف الصب أوتوماتيكياً. من الطبيعي العثور على ماء في حوض تجميع القطرات (A14) بعد الملء. إذا استمرت المشكلة تأكد من أنه قد تم إدخال خزان الماء (A22) حتى النهاية. | الدورة المائية فارغة | Water circuit empty (الدائرة المائية فارغة) Press OK to start filling process (اضغط على Ok لبدء الملء) |
| تأكد من اتباعك للتعليمات الصحيحة لتركيب المرشح الجديد (الفقرة «1.18. تركيب المرشح» و «2.18. استبدال المرشح أو إزالته»). إذا استمرت المشكلة، فأزل المرشح (الفقرة «2.18. استبدال المرشح أو إزالته».) | تم إدخال مرشح منقٍ جديد (D4) | |



| العلاج | المعنى | الرسالة الظاهرة |
|--|---|---|
| قم بتحضير 3 أكواب من القهوة على الأقل باستخدام Bean Adapt الجديدة قبل تغيير Bean Adapt | تحتاج الماكينة إلى 3 شحنات من القهوة الجديدة قبل السماح بضبط Bean Adapt | The coffee beans profile has! changed Remember to brew at least 3 coffees before changing the coffee beans profile |
| ضع وعاءً تحت صنادير القهوة واضغط على "Start" (بدء) لإجراء شطف سريع بارد وتبريد دائرة القهوة، أو اضغط على "Skip" (تخطي) لصب المشروب المرغوب به فوراً. | تريد صب مشروب من نوع "cold brew technology" بعد تحضير مشروبات عديدة ساخنة | للحصول على درجة حرارة مثالية أنصحك ببدء تشغيل شطف سريع من أجل تبريدي. ضع وعاءً بسعة 0.2 لتر تحت الصنادير واضغط على start (بدء). |
| ضع وعاءً تحت صنادير القهوة واضغط على "Start" (بدء) لإجراء شطف سريع ساخن وتسخين دائرة القهوة، أو اضغط على "Skip" (تخطي) لصب المشروب المرغوب به فوراً. | تريد صب مشروب ساخن بعد تحضير مشروبات عديدة من نوع "cold brew technology" | للحصول على درجة حرارة مثالية أنصحك ببدء تشغيل شطف سريع من أجل تسخيني. ضع وعاءً بسعة 0.2 لتر تحت الصنادير واضغط على start (بدء). |
| لإيقاف عمل هذه الخاصية، اتبع الخطوات الواردة في الفقرة "9.6. عام". | يُشير إلى أن خاصية توفير الطاقة مُفَعَّلة. |  |
| من الضروري تنفيذ بأقرب وقت ممكن برنامج إزالة الترسبات الجيرية الموصوف في فصل «16. إزالة الترسبات الجيرية u» | تذكّر أنه من الضروري إزالة الترسبات الجيرية عن الماكينة. |  |
| استبدل المرشح أو أزله باتباع التعليمات الواردة في الفصل «18. المرشح المنقى». | تذكر أنك ستحتاج إلى استبدال المرشح (D4) |  |
| أدر مقبض ضبط الرغوة (E3) أو (F3) إلى الوضع تنظيف CLEAN. | تذكر أنه من الضروري تنظيف إبريق الحليب (E) أو (F). |  |
| تابع الاتصال من تطبيق Coffee Link. | تمت تهيئة قابلية الاتصال في قائمة الإعدادات (C3) بالماكينة. |  |
| لإلغاء تنشيط الاتصال، اعمل على النحو الموصوف في الفقرة «3.6. الاتصال». | يشير إلى أن الجهاز متصل. |  |
| إذا تم تشغيل الماكينة منذ قليل، فانتظر حتى يكتمل التشغيل. | الاتصال نشط، غير أنه لا يمكن الوصول إلى السحابة. |  |
| إذا استمرت المشكلة، قم بإلغاء تنشيط الاتصال وإعادة تنشيطه، على النحو الموصوف في الفقرة «3.6. الاتصال». | | |
| تأكد من أن لمبات جهاز التوجيه تشير إلى أن الشبكة نشطة. | | |
| إذا استمرت المشكلة، أطفئ الماكينة وجهاز التوجيه المنزلي وأعد تشغيلهما. | | |

21. حل المشاكل

نسرد فيما يلي بعض الأعطال المُحتملة.

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

| العلاج | السبب المحتمل | المشكلة |
|--|-------------------------------|-----------------|
| صل قابس التيار بمقبس التيار الكهربائي (شكل 1). | قابس التيار غير موصل بالمقبس. | الجهاز لا يشتغل |



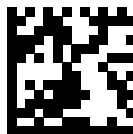
| العلاج | السبب المحتمل | المشكلة |
|--|---|---|
| قبل تحضير القهوة، قم بتسخين الدوائر الداخلية بواسطة الشطف، باستخدام الوظيفة المخصصة لذلك (انظر الفقرة "1.8". تحضير الماكينة لمشروبات القهوة"). | الدوائر الداخلية برّدت لأنه مرت 2-3 دقائق عن وقت عمل آخر فنجان من القهوة. | القهوة غير ساخنة. |
| اضبط درجة حرارة أعلى للقهوة في قائمة الإعدادات (C3) (انظر الفقرة "5.6". درجة حرارة القهوة). قم بتسخين الفناجين بواسطة شطفها بالماء الساخن (ملاحظة هامة: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن). | درجة حرارة القهوة المضبوطة عليها الماكينة مُنخفضة. لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً. | |
| اعمل على النحو الموصوف في الفصل "16". إزالة الترسبات الجيرية "أ". بعد ذلك تحقق من مستوى عُس الماء ("1.17". قياس عسر الماء) وتحقق من ضبط الجهاز وفقاً للعُس الفعلي ("2.17". ضبط عسر الماء"). | يجب إزالة الترسبات الكلسية من الماكينة | |
| ادخل إلى قائمة الإعدادات (C3) واتبع الإرشادات من أجل ضبط الطحن. تظهر النتيجة فقط بعد صب 3 فناجان من القهوة (انظر الفقرة "4.6". ضبط الطحن"). | القهوة المطحونة مُفرطة الخشونة. | القهوة ليست غنية أو أنها تحتوي على قليل من الكريمة. |
| استعمل البن المخصص لماكنات إعداد القهوة الاسبرسو. | القهوة غير مناسبة. | |
| تم فتح عبوة البن لفترة طويلة، وفقدت مذاقها. | القهوة ليست طازجة. | |
| ادخل إلى قائمة الإعدادات (C3) واتبع الإرشادات من أجل ضبط الطحن. يُلاحظ التأثير فقط بعد صب 3 فناجين من القهوة "4.6". ضبط الطحن"). | القهوة المطحونة مُفرطة النعومة. | تخرج القهوة بشكل مُفرط البُطء أو على شكل قطرات. |
| نظف موزع القهوة بإسفنجة أو عود أسنان. | فوهات صبوبر القهوة (A7) مسدودة. | لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا فتحات صبوبر الصب. |
| نظّف القمع باستخدام الفرشاة (D5) على النحو الموصوف في الفقرة "8.15". تنظيف القمع من أجل إدخال البن المطحون مسبقاً". | القمع (A4) مسدود. | القهوة المسكوبة خفيفة. |
| قم دائماً بملء الخزان فوق المستوى 1. | لا توجد مياه كافية في الخزان | توزيع الشراب ضعيف |
| انتظر حتى يعود الجهاز جاهزاً للاستعمال ثم اختر من جديد المشروب الذي ترغب فيه. إذا استمرت المشكلة، توجه إلى مركز الصيانة والخدمة المُعتمد. | يكتشف الجهاز الشوائب بالداخل؛ يظهر على الشاشة "Just doing a little cleaning..." (جاري إجراء التنظيف). | الجهاز لا يوزع القهوة. |
| نظف الإطفاء بالضغط على المفتاح (A9) (انظر الفصل "5". إطفاء الجهاز"). | لم تتم عملية الإطفاء بالشكل الصحيح | التابع (A6) لا يمكن إخراجها. |
| ابدأ في العمل كما هو مطلوب من قبل الجهاز، ولكن مع القيام أولاً بتفريغ حوض تجميع القطرات (A14) ، لتجنّب فيضان الماء. | أثناء دورتي الشطف، لم يمتلئ الخزان (A22) حتى مستوى الحد الأقصى MAX | بعد الانتهاء من عملية إزالة الترسبات الكلسية يطلب الجهاز إجراء عملية شطف ثالثة. |



| العلاج | السبب المحتمل | المشكلة |
|--|--|--|
| قم بتنظيف غطاء الحليب كما هو مبين في فقرة "10.15. تنظيف أباريق الحليب (E) و (F)". | الغطاء (E1) أو (F1) الخاص بإبريق الحليب متسخ | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5). |
| قم بتجميع جميع الأجزاء بشكل صحيح كما هو موضح في الفقرة. «1.9. تحضير أباريق الحليب (E) و (F)» و «4.9. اضبط كمية الرغوة». | الغطاء (E1) أو (F1) غير مجمع بشكلٍ صحيح. | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5) أو أنه قليل الرغوة. |
| لأفضل النتائج، تأكد من استخدام النوع الصحيح من الحليب لإعداد المشروبات الساخنة أو الباردة (انظر القسم "2.9. أي حليب تستخدم؟"). استخدم المشروبات عند درجة حرارة التلاجة (حوالي 5° مئوية). | الحليب ليس باردًا بدرجة كافية أو نوع الحليب غير مناسب للمشروب المطلوب | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5) أو أنه قليل الرغوة. |
| نظف إبريق الحليب على النحو المبين في الفقرة "6.9. تنظيف أباريق الحليب بعد كل استخدام" | الغطاء (E1) أو (F1) الخاص بإبريق الحليب متسخ | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5) أو أنه قليل الرغوة. |
| أخرج المقبض وجفّفه جيدًا. | في القناة الموجودة تحت مقبض الرغوة (E3) أو (F3) توجد مياه | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5) أو أنه قليل الرغوة. |
| لتحسين النتيجة، استخدم المشروبات في درجة حرارة التلاجة (حوالي 5 درجة مئوية). اضبط كمية الزبد كما هو موضح في الفقرة "4.9. اضبط كمية الرغوة" | يتم استخدام مشروبات نباتية | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5) أو أنه قليل الرغوة. |
| تم إعداد مشروبات مختلفة بوتيرة أسرع من اللازم | رف إسناد الفناجين (A12) ساخن. | يحتوي الحليب على فقاعات كبيرة أو يخرج في شكل رشات من صنوبر الحليب (E5) أو (F5) أو أنه قليل الرغوة. |
| تأكد من إدخال درج التكتيف بشكل صحيح | وعاء تجميع التكتيف (A11) غير موضوع بشكلٍ صحيح | بعد التنظيف، لا يمكن إدخال وعاء تجميع القطرات في الجهاز |
| هذه الظاهرة هي جزء من التشغيل العادي للجهاز. وللد منها، فرِّغ صينية التنقيط. | الجهاز جاهز للاستخدام أو تم إيقاف تشغيله للتو، كما تقع بضع قطرات التكتيف داخل المبخر الذي لا يزال ساخنًا | الجهاز لا يعمل ويصدر ضجيج أو نفث خفيف للبخار |
| أعد إدخال شبكة الحوض في حوض تجميع القطرات | بعد التنظيف، لم تتم إعادة إدخال شبكة الحوض . (A13) | يصدر الجهاز نفثًا بخاريًا من حوض تجميع القطرات (A14) و/أو وجود ماء على السطح حيث تم وضع الجهاز. |
| حدد كمية أصغر (Medio) أو (Piccolo) \overline{M} | الكمية المختارة ليست كافية | مشروب To go كثير جدًا أو خرج من كوب السفر |
| اضبط الكمية وفقًا للكوب للحصول على التوزيع الصحيح في الإعداد التالي | | |
| حدد كمية أكبر (Medio) أو (Grande) \overline{M} | الكمية المختارة ليست كافية | مشروب To go قليل جدًا |
| اضبط الكمية وفقًا للكوب للحصول على التوزيع الصحيح في الإعداد التالي | | |
| افتح الباب و/أو ارفع موزع القهوة | باب تجويف كوب السفر (A16) مغلق و/أو صنوبر القهوة (A7) منخفض | كوب السفر لا يتناسب مع الماكينة |
| أغلق التطبيق وأعد تشغيله | عطل في التطبيق | التطبيق لا يعمل |
| قم بإلغاء تنشيط الاتصال وإعادة تنشيطه (الفقرة "3.6. الاتصال") | لا تتم مزامنة البيانات بين الماكينة والتطبيق | يشير التطبيق إلى مشكلة غير موجودة في الماكينة |

Register Now

www.delonghi.com/register



57132C8814_00_1023

De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso, Italy delonghi.com