

مقدمة

شكراً لاختياركم ماكينة القهوة التي هي من صناعتنا نتمنى لكم مزيد من الاستمتاع مع هذا الجهاز الجديد. اطلعوا على هذه التعليمات قبل استعمال الجهاز. بهذا الشكل، تتلشوا التعرض للأخطار أو إتلاف الماكينة. الرموز المستعملة في هذه التعليمات تحمل التنبيهات المهمة هذه الرموز. يجب على الإطلاق احترام هذه التنبيهات.

خطر! يمكن أن يؤدي عدم التقيد بالتنبيهات إلى التعرض للأذى أو إلى صدمة كهربائية مع تشكيل خطر على الحياة.

تنبيه! يمكن أن يؤدي عدم التقيد بالتنبيهات إلى التعرض للأذى أو إلى إلحاق الضرر بالجهاز.

خطر الاحتراق! يمكن أن يؤدي عدم التقيد بالتنبيهات إلى التعرض للاحتراق.

ملاحظة: هذا الرمز يُظهر نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

الأمان

تنبيهات رئيسية للأمان

خطر! بما أن الجهاز يعمل بالتيار الكهربائي، لا يمكن استثناء وقوع صدمات كهربائية.

- وبالتالي، تقيد بتعليمات الأمان التالية:
- لا تلمس الجهاز عندما تكون يداك مبلولتان.
- لا تلمس القابس الكهربائي عندما تكون يداك مبلولة.
- تحقق من إمكانية الوصول بشكل حر إلى المأخذ الكهربائي المستعمل، لأنه فقط بهذا الشكل يمكنك فصل القابس الكهربائي عند الحاجة.
- إذا أردت سحب القابس من المأخذ الكهربائي، امسك القابس نفسه ثم اسحبه. لا تشد مطلقاً الكبل الكهربائي، خوفاً من تعرضه للتلف.
- افصل القابس عن المأخذ الكهربائي لفصل الجهاز بشكل كامل عن الشبكة الكهربائية.
- في حالة عطب الجهاز، لا تحاول إصلاحه بنفسك.
- أطفأ الجهاز، ثم افصل القابس عن المأخذ الكهربائي، وراجع قسم الصيانة الفنية.
- في حالة تعرض القابس أو الكبل الكهربائي إلى التلف، استبدلهما فقط من قسم الصيانة التابع لشركة De'Longhi، لكي تتلشوا بهذا الشكل أي خطر.

خطر! احتفظ بمواد التغليف (أكياس بلاستيكية وبوليستر امتدادي) في مكان بعيد عن متناول الأطفال.

خطر! لا تسمح باستعمال الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية – الجسدية – الحسية أو لا يملكون معلومات كافية حول الجهاز، إلا

إذا قمت بحراستهم أثناء استخدامهم للجهاز أو تم تعليمهم على ذلك من قبل الشخص المسؤول عن الأمان والسلامة. احرس الأطفال، وتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

خطر الاحتراق! يولد هذا الجهاز ماء ساخن، وأثناء عمله، يمكن أن يشكل بخار مائي.

يجب مراعاة عدم ملامسة الماء المرشوش أو البخار الساخن.

لا تلمس سطح تسخين الفناجين أثناء عمل الجهاز لأنه يصبح حاراً.

استعمال مطابق للغرض المصنوع منه الجهاز

صنع هذا الجهاز من أجل إعداد القهوة ومن أجل تسخين المشروبات.

يجب استعمال هذا الجهاز فقط للأغراض المنزلية.

أي استعمال آخر، يعتبر غير لائق، وبالتالي خطير.

لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل غير لائق.

تعليمات الاستعمال

اقرأ بحرص هذه التعليمات قبل استعمال الجهاز.

- عدم التقيد بهذه التعليمات، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أذى وضرر للجهاز. لا يجيب الصانع عن الأضرار الناتجة عن عدم التقيد بهذه التعليمات.

ملاحظة! احتفظ جيداً بهذه التعليمات. إذا أعطيت الجهاز لشخص آخر، تذكر أيضاً إعطائه تعليمات الاستعمال هذه.

مواصفات الجهاز

1. لوحة تحكم
2. قبضة البخار
3. خزان ماء
4. غطاء خزان الماء
5. الكيل الكهربائي
6. أنبوب توزيع البخار أو الماء الساخن
7. صينية لإسناد الفناجين
8. حوض لتجميع القطرات
9. أداة إعداد الكبوتشينو
10. صمام
11. دش الغلاية
12. مكبس
13. مقياس للقهوة المطحونة
14. حامل الفلتر
15. فلتر كبير 2 جرعة
16. فلتر صغير 1 جرعة أو للأقراص
17. زرّ اختيار وظيفة البخار
18. زرّ توزيع القهوة أو الماء الساخن
19. زرّ إشعال/إطفاء
20. لمبة إنذار بالإشعال
21. لمبة إشارة OK
22. لمبة إنذار عن إشعال وظيفة البخار

23. سطح استنادي لتسخين الفناجين

عمليات أولية

مراقبة النقل

بعد نزع الغلاف عن الجهاز، تحقق من سلامة الجهاز ومن وجود جميع الملحقات.

لا تستعمل الجهاز إذا وجدت أنه معرض للتلف البارز. راجع قسم الصيانة الفنية التابع إلى شركة De'Longhi.

تركيب الجهاز

- عند تركيب الجهاز، يجب مراعاة تنبيهات الأمان التالية:
- يمكن أن يؤدي نفوذ الماء إلى داخل الجهاز إلى تلفه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من حنفية الماء أو بالقرب من المغسلة.
- يمكن أن يتلف الجهاز في حالة تجمد الماء الموجود بداخله.
- لا تركيب الجهاز داخل بيئة تقل درجة حرارتها عن درجة حرارة نقطة التجمد.
- رتب الكبل الكهربائي بشكل لا يعرضه للتلف من قبل الحواف الحادة أو بسبب ملامسته لسطوح حارة (مثل الصفائح الكهربائية).

توصيل الجهاز

تنبيه! تحقق من أن فلتنة الشبكة الكهربائية تساوي الفلتنة المبيّنة على بطاقة المعلومات المتواجدة على قعر الجهاز.



- أوصل الجهاز فقط مع مأخذ كهربائي مركب حسب الأصول، وله حمولة لا تقل عن 10 أمبير ومزود في نظام تاريف فعال.
- في حالة عدم توافق المأخذ الكهربائي مع قابس الجهاز، بدل المأخذ الكهربائي بنوع يتناسب مع القابس، وذلك من خلال الاستعانة بخبير فني مؤهل لهذا الغرض.
- يجب عدم استبدال الكبل الكهربائي لهذا الجهاز من قبل المستخدم، لأن عملية استبداله تحتاج إلى أدوات خاصة. في حالة تلف الكبل الكهربائي أو في حالة استبداله، يجب مراجعة فقط مركز الصيانة المرخص من قبل الصانع، لتلاشي وقوع أي خطر.

ملئ خزان الماء

- افتح غطاء خزان الماء (شكل 1)، ثم اسحب الخزان باتجاه الأعلى (شكل 2).
- املأ الخزان بالماء الطازج والنظيف، مع مراعاة عدم تجاوز عبارة MAX (شكل 3). أعد الخزان إلى مكانه مع مراعاة الضغط بشكل خفيف لكي يتم فتح الصمام المتواجد على قعر الخزان نفسه.
- وبطريقة أسهل، يمكن ملئ الخزان بدون سحبه من مكانه، وذلك من خلال سكب الماء مباشرة بداخله بواسطة إبريق.

تنبيه: لا تشغيل مطلقا الجهاز عندما يكون الخزان فارغ من الماء، ثم تذكر دائما بملئه عندما يصل مستوى الماء إلى 2 سم من القعر.



ملاحظة: من الطبيعي أن تجد ماء في الحيز المتواجد تحت الخزان. لذلك، يجب بين الحين والآخر تجفيف هذا الحيز من الماء من خلال استعمال ممسحة إسفنج نظيفة.



طريقة إعداد قهوة الإكسبريسو

تسخين أولي لمجموعة القهوة

للحصول على قهوة إكسبريسو بدرجة حرارة مناسبة، ينصح بإجراء تسخين أولي للماكينة حسب الطريقة التالية:

1. أشعل الماكينة من خلال الضغط على زرّ ON/OFF (تشعل الإشارة الضوئية الخاصة بذلك) (شكل 4)، ثم اشبك حامل الفلتر على الماكينة بدون تعبئته بالقهوة المطحونة (شكل 5).

2. ضع فنجان قهوة تحت حامل الفلتر. استخدم نفس الفنجان لإعداد القهوة لكي يتم بهذا الشكل تسخينه مسبقا.

3. انتظر إلى غاية إشعال لمبة إشارة OK (شكل 6)، ثم اضغط فوراً زرّ توزيع القهوة (شكل 7)، ومن بعدها أوقف عملية التوزيع من خلال الضغط على زرّ توزيع القهوة (شكل 7).

4. فرغ الفنجان، وانتظر إلى حين إشارة الإنذار OK تشعل من جديد، ثم أعد نفس العملية من جديد.

(من الطبيعي أثناء عملية فك حامل الفلتر أن يخرج قليل من البخار الغير المؤذي).

طريقة إعداد قهوة الإكسبريسو بواسطة القهوة المطحونة

1. عند الانتهاء من عملية التسخين الأولي للماكينة حسب ما هو مبين في الفقرة السابقة، أدخل فلتر القهوة المطحونة في حامل الفلتر، مع التحقق من أن اللسان دخل بشكل صحيح في مكانه، حسب ما هو مبين في الشكل 8. استعمل الفلتر الصغير، إذا أردت إعداد فنجان من القهوة أو الفلتر الكبير إذا أردت إعداد 2 فنجان من القهوة.

2. إذا أردت إعداد فنجان واحد من القهوة، املأ الفلتر بواسطة مقياس ممسوح من القهوة، أي ما يعادل 7 غم (شكل 9). أما إذا أردت إعداد فنجانين من القهوة، فعليك أن تملأ الفلتر بمقياسين غير مليئين بشكل تام من القهوة المطحونة (تقريبا 6+6 غم). املأ الفلتر على شكل جرعات صغيرة لتلاشي فيضان القهوة المطحونة.



ملاحظة: استعمل أقراص حسب مقاييس **ESE**: تظهر هذه الأخيرة على العلب من خلال الماركة التالية. يتم احترام مقاييس **ESE** من قبل أشهر منتجي الأقراص، بحيث تسمح من إعداد قهوة الإسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.

2. أدخل الفلتر الصغير 1 جرعة أو الخاص بالأقراص في حامل الفلتر، مع التأكد من أن اللسان قد دخل بشكل صحيح في مقفه المحدد حسب ما هو مبين في الشكل 8.

3. أدخل القرص مع مراعاة تركيزه قدر الإمكان فوق الفلتر (شكل 14). اتبع دائما التعليمات التي تجدها على علبه الأقراص من أجل وضع القرص بالشكل الصحيح على الفلتر.

4. اشبك حامل الفلتر على الماكينة، مع مراعاة لقه دائما حتى النهاية (شكل 5).

5. اتبع التعليمات المبينة في النقاط 5 و 6 و 7 من الفقرة السابقة.

طريقة إعداد الكبوتشينو

1. أعد قهوة الإسبريسو كما هو مبين في الفقرات السابقة، وذلك من خلال استخدام فنجان كبير (كأس).

2. اضغط على زرّ البخار (شكل 15).

3. افتح حنفية البخار لوضع ثواني من أجل تصريف الماء المتبقي في الدورة نفسها. أغلق الحنفية.

4. بنفس الوقت، املا وعاء بمقدار 100 غرام من الحليب لكل واحد كبوتشينو تريد إعداده. يجب أن يكون الحليب بارد ومأخوذ من الثلجة (غير ساخن!). عند اختيار حجم الوعاء الذي يوضع بداخله الحليب، يجب الأخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب يزداد بمقدار 2 أو 3 مرات.

ملاحظة: ينصح استخدام حليب مقشود جزئيا وبدرجة حرارة الثلجة.

5. ضع الوعاء المليء بالحليب تحت أداة إعداد الكبوتشينو.

6. انتظر إشعال اللبنة المتعلقة بزرّ البخار (شكل 16). يدل إشعال اللبنة على أن الغلاية وصلت إلى درجة الحرارة المناسبة لتوليد البخار.

7. أغطس أداة إعداد الكبوتشينو في الحليب بمقدار 5 ملم (شكل 17)، مع مراعاة عدم تغطيس الخط البارز المتواجد على الأداة نفسها (مبين من خلال السهم كما في الشكل 17). لفت القبضة بعكس اتجاه عقارب الساعة، حسب ما هو مبين في الشكل 18 وبمقدار نصف دورة كحد أدنى. يخرج البخار من أداة إعداد الكبوتشينو، بحيث يأخذ الحليب مظهر مدمم ويزداد



تنبيه: للعمل بشكل صحيح، وقبل تعبئة الفلتر بالقهوة المطحونة، تأكد دائما من أن الفلتر خالي من ترسبات القهوة الناتجة عن إعداد القهوة في المرة السابقة.

3. ورّع القهوة المطحونة بشكل متجانس، ثم اضغطها بالمكبس بشكل خفيف (شكل 10).

تعتبر عملية ضغط القهوة المطحونة هامة من أجل الحصول على فنجان ممتاز من قهوة الإسبريسو. في حالة الضغط بشكل زائد، تخرج القهوة ببطء ويصبح الكريم غامق اللون. في حين تخرج القهوة بشكل سريع، ويتم الحصول على كريم فاتح اللون إذا تم ضغط القهوة المطحونة بشكل خفيف.

4. أبعد القهوة الزائدة عن حواف حامل الفلتر، ثم اشبك هذا الأخير على الماكينة: لفت المقبض باتجاه اليمين بعزم (شكل 5) لتلاشي تسرب الماء.

5. ضع الفنجان أو الفجانين تحت فوهات حامل الفلتر (شكل 11). ينصح تسخين الفنجانين قبل إعداد القهوة، وذلك من خلال شطفها بقليل من الماء الساخن أو من خلال وضعها على السطح العلوي لمدة 15-20 دقيقة على الأقل لكي تسخن (شكل 12).

6. تأكد من أن الإشارة الضوئية OK (شكل 6) مشعلة (إذا كانت مطفاة، انتظر إلى غاية أن تشعل)، ثم اضغط زرّ توزيع القهوة (شكل 7).

عند الحصول على كمية القهوة المطلوبة، ولإيقاف توزيع القهوة، اضغط من جديد على الزرّ نفسه (شكل 7). (ينصح توزيع القهوة لمدة لا تزيد عن 45 ثانية).

7. لفك حامل الفلتر، لفت المقبض من اليمين نحو اليسار.

خطر الاحتراق! لتلاشي رَشّ الماء الساخن، لا تفكّ حامل الفلتر عندما تكون عملية توزيع القهوة جارية.

8. للتخلص من القهوة المستعملة (حنّالة القهوة)، ثبت الفلتر من خلال الضغط عليه بواسطة الرافعة الخاصة لذلك والمدموجة مع المقبض، ثم أخرج القهوة من خلال ضرب الفلتر وهو مقلوب (شكل 13).

9. لإطفاء ماكينة القهوة، اضغط على زرّ إشعال/إطفاء (شكل 4).

عند استعمال الماكينة لأول مرة، يجب غسيل جميع المعدات والدورات الداخلية من خلال إعداد خمس فناجين من القهوة على الأقل وبدون استعمال القهوة المطحونة.

طريقة إعداد قهوة الإسبريسو من خلال استعمال الأقراص

1. أجري تسخين أولي للماكينة حسب ما هو مبين في فقرة "التسخين الأولي لمجموعة القهوة"، مع مراعاة ترك حامل الفلتر مشبوك على الماكينة. بهذا الطريقة، يتم الحصول على قهوة ساخنة.

إنتاج ماء ساخن

1. أشعل الماكينة من خلال الضغط على زرّ إشعال/إطفاء (شكل 4). انتظر إلى غاية أن تشعل إشارة OK (شكل 6).

2. ضع وعاء تحت أداة إعداد الكبوتشينو.

3. اضغط على زر التوزيع (شكل 7) وبنفس الأوان لفت قبضة البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة (شكل 18): يخرج الماء الساخن من أداة إعداد الكبوتشينو.

4. لإيقاف خروج الماء، لفت باتجاه عقارب الساعة قبضة البخار، ثم اضغط من جديد على زرّ التوزيع (شكل 7). ينصح بتوزيع الماء لمدة لا تزيد عن 60 ثانية.

التنظيف

خطر! قبل القيام بأي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية من الجهاز، أطفأ الماكينة، ثم افصل القابس عن المأخذ الكهربائي وارتك الماكينة إلى حين أن تبرد.

تنظيف وصيانة الفلتر

بعد إعداد كل 300 فنجان من القهوة، وفي جميع الأحوال عندما تخرج القهوة من حامل الفلتر على شكل قطرات وليس بشكل كامل، نظف حامل الفلتر وفترات القهوة المطحونة حسب الطريقة التالية:

- أبعاد الفلتر عن حامل الفلتر
 - فك سداة الفلتر (شكل 22) حسب الاتجاه المبين في السهم والمتواجد على السداة نفسها.
 - اسحب الآلية الخاصة بالحصول على كريم القهوة من الوعاء، وذلك من خلال دفعها من جهة السداة.
 - أبعاد طوق منع التسرب.
 - أشطف جميع المركبات، ثم نظف الفلتر المعدني بحرص من خلال استعمال الماء الساخن ودعه بواسطة فرشاة (شكل 23). تحقق من أن فتوب الفلتر المعدني غير مسدودة. وعلى العكس من ذلك، افتحها من خلال الاستعانة بدبوس.
 - أعد تركيب الفلتر وطوق منع التسرب على القرص البلاستيكي، وذلك حسب ما هو مبين في الشكل 25. يجب مراعاة إدخال مسمار القرص البلاستيكي في ثقوب طوق منع التسرب المشار إليه بالسهم المبين على الشكل 25.
 - أدخل الكل الذي حصلت عليه في وعاء الفلتر المصنوع من الفولاذ (شكل 26)، مع التحقق من أن المسمار داخل في ثقوب السناد نفسه (راجع السهم المتواجد في الشكل 26).
 - أخيراً ركب السداة.
- يبطل مفعول شهادة الضمان في حالة عدم القيام بعملية التنظيف المبينة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيف دش الغلاية

- بعد إعداد كل 300 فنجان من القهوة تقريباً، يجب تنظيف دش غلاية الإكسبريسو حسب الطريقة التالية:
- تحقق من أن ماكينة القهوة غير حارة، وأن القابض مفصول عن المأخذ الكهربائي.
 - بمساعدة مفك براغي، فك البراغي المثبتة لدش غلاية الإكسبريسو (شكل 27).

حجمه. للحصول على رغوة مدسمة بشكل أكبر، اغطس أداة إعداد الكبوتشينو في الحليب، ثم لفت الوعاء من خلال القيام بحركات بطيئة من الأسفل نحو الأعلى.

8. عندما يتضاعف حجم الحليب، اغطس أداة إعداد الكبوتشينو إلى العمق، واستمر بتسخين الحليب. عندما تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة (القيمة المناسبة 60 درجة مئوية)، أوقف توزيع البخار، من خلال لفت القبضة باتجاه عقارب الساعة، ثم اترك زرّ البخار. لإطفاء الماكينة، اضغط على زرّ إشعال/إطفاء (شكل 4) (تطفأ الإشارة الضوئية التي تدل على الإشعال).

9. أسكب الحليب المستحلب في الكؤوس التي تحتوي على قهوة الإكسبريسو المعدة مسبقاً. بهذا الشكل، يصبح الكبوتشينو جاهز: ضع سكر حسب الرغبة، وإذا أردت ضع قليل من دقيق الكاكاو فوق الرغوة.

ملاحظة:

- إذا أردت إعداد أكثر من كأس من الكبوتشينو، يجب أولاً إعداد القهوة حسب عدد الكؤوس المطلوبة، ومن بعدها إعداد الحليب الساخن مع رغوة لكافة كؤوس الكبوتشينو.
- إذا أردت إعداد القهوة بعد تسخين الحليب، يجب أولاً تبريد الغلاية، لأنه على العكس من ذلك، تخرج القهوة محروقة.
- لتبريد الغلاية، ضع وعاء تحت الدش، ثم اضغط زرّ البخار وارتك الماء يخرج إلى غاية أن تطفأ الإشارة التي تدل على وظيفة البخار: ابدأ من بعدها بإعداد القهوة.
- ينصح بتوزيع البخار لمدة لا تزيد عن 60 ثانية، وبعدم تسخين الحليب أكثر من ثلاثة مرات متتالية.

تنبيه: لأسباب صحية، ينصح دائماً بتنظيف أداة إعداد الكبوتشينو بعد الاستعمال.

ولهذا الغرض، اتبع الإجراءات التالية:

1. أخرج قليل من البخار لبضع ثواني، وذلك من خلال لفت قبضة البخار (شكل 18). من خلال هذه العملية، تقوم أداة إعداد الكبوتشينو بتصريف الحليب المتبقي بداخلها.
2. ثبت بيد أنبوب أداة إعداد الكبوتشينو وباليد الأخرى فك الأداة نفسها من خلال لفتها باتجاه عقارب الساعة، ثم اسحبها نحو الأسفل (شكل 19).
3. أبعاد صمام البخار عن أنبوب التوزيع، وذلك من خلال سحبه نحو الأسفل (شكل 20).
4. اغسل أداة إعداد الكبوتشينو وصمام البخار بحرص وبواسطة الماء الفاتر.
5. تحقق من أن التقيين المشار إليهما بالأسهم المبينة على شكل 21 هي غير مسدودة. على العكس من ذلك، نظفها بواسطة دبوس.
6. أعد تركيب الصمام، من خلال إدخاله بالقوة نحو الأعلى على أنبوب البخار.
7. أعد تركيب أداة إعداد الكبوتشينو من خلال إدخالها باتجاه الأعلى ولقها بعكس اتجاه عقارب الساعة.

- أبعاد دش الغلاية.
- نظف بواسطة قطعة قماش رطبة الغلاية (شكل 27).
- نظف الدش بحرص بواسطة الماء الساخن مع الدعك بواسطة فرشاة. تحقق من أن الثقوب غير مسدودة، وعلى العكس من ذلك، افتحها بواسطة دبوس (شكل 24).
- أشطف الدش تحت الحنفية مع الدعك دائما.
- أعد تركيب دش الغلاية، مع مراعاة وضعه بشكل صحيح على طوق منع التسرب.

يبطل مفعول شهادة الضمان في حالة عدم القيام بعملية التنظيف المبينة أعلاه بشكل منتظم.

عمليات تنظيف أخرى

1. لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مساحيق غسل حاكة. تكفي قطعة قماش رطبة وناعمة.

2. نظف دائما كأس حامل الفلتر والفلترات وحوض تجميع القطرات وخزان الماء.

لتفريغ حوض تجميع القطرات، أبعاد الشبكة التي تستند عليها الفناجين، ثم أزل الماء ونظف الحوض بواسطة قطعة قماش: بعد ذلك، أعد تركيب حوض تجميع القطرات. نظف خزان الماء بواسطة فرشاة ناعمة للوصول جيدا إلى القعر.

خطر! أثناء عملية التنظيف، لا تغس مطلقا الماكينة في الماء: هذا هو جهاز كهربائي.



إزالة الترسبات الكلسية

ينصح إزالة الترسبات الكلسية عن الماكينة كل 200 فنجان من القهوة تقريبا. ينصح استعمال المواد الخاصة لإزالة الترسبات الكلسية عن ماكينة قهوة الإكسبريسو والمتواجدة عادة في السوق. إذا كانت هذه المنتجات غير متوفرة في السوق، يمكن اتباع الإجراءات التالية:

1. املا خزان الماء في 0.5 لتر من الماء.
2. أذب 2 ملعقة (تقريبا 30 غم) من حامض الستريك (متوفر في الصيدلية).
3. اضغط على زر إشعال/إطفاء وانتظر إلى حين إشعال إشارة OK.
4. تأكداً من أن حامل الفلتر غير مشبوك، ثم ضع وعاء تحت دش الماكينة.
5. اضغط على المفتاح الكهربائي لتوزيع القهوة، واترك ربع (4/1) لتر تقريبا من المحلول المتواجد في الخزان ينساب إلى الخارج. بعد ذلك، أوقف خروج المحلول من خلال الضغط ثانية على المفتاح الكهربائي لتوزيع القهوة، واترك المحلول يأخذ مفعوله لمدة 5 دقائق تقريبا.
6. أعد النقطة 5 بمعدل 3 مرات وإلى غاية تفريغ الخزان بشكل كامل.

7. لإزالة الترسبات الكلسية، أشطف الخزان بشكل جيد، واملأه بواسطة الماء النظيف (بدون إذابة حامض الستريك)، ثم أدخله في مكانه.

8. اضغط على زر توزيع القهوة (شكل 6) وأخرج الماء إلى حين أن يفرغ الخزان بشكل كامل.

9. أعد العمليتين 7 و8 مرة أخرى.

لا تغطي شهادة الضمان عمليات تصليح الماكينة بسبب المشاكل الناتجة عن الترسبات الكلسية، في حالة عدم إجراء عمليات إزالة الترسبات الكلسية المبينة أعلاه بشكل منتظم.

التخلص من الجهاز

تنبيهات للتخلص من الماكينة عند انتهاء عمرها حسب التوجيهات الأوروبية رقم EC/96/2002. عند انتهاء عمر الماكينة، يجب عدم رميها مع بقية النفايات الحضرية.

يمكن تسليم الماكينة إلى أحد مراكز تجميع النفايات المفروزة والمعدة عادة من قبل إدارات البلدية أو إلى الباعة الذين يوفر هذا النوع من الخدمة.

يسمح التخلص من أداة كهربائية منزلية بشكل منفصل من عدم تلوث البيئة والحفاظ على صحة المواطنين من التأثيرات السلبية الناتجة عن التخلص من الأداة الكهربائية بطريقة غير لائقة، ومن استعادة المواد المكون منها الأداة بغرض توفير الطاقة والثروات لإظهار ضرورة التخلص من الأداة الكهربائية المنزلية بشكل منفصل، يوضع على المنتج علامة وعاء النفايات المتحرك وعليه خط مائل.

معلومات فنية

| | |
|--------------------------------|-----------------------|
| الفلطية: | 240V~50/60Hz-220 |
| القوة الممتصة: | 1100 واط |
| الضغط: | 15 بار |
| سعة خزان الماء: | 1,4 لتر |
| الحجم (الطول×الارتفاع×المعمق): | 395 (255x315x280) ملم |
| الوزن: | 4,1 كغم |



- الجهاز مطابق لتوجيهات مجموعة الدول الأوروبية التالية: / 73/23/CEE del 19.2.1973، "توجيهات الفلطية المنخفضة"
- وما تبعها من تعديلات CEE/93/68.
- توجيهات EMV 89/336/CEE del 3.5.1989 وما تبعها من تعديلات 92/31/CEE.s 11.

| مشكلة | الأسباب المحتملة | الحل |
|---|--|--|
| لا تخرج قهوة الإكسبريسو | • عدم وجود ماء في الخزان • الثقوب التي تخرج منها القهوة مسدودة | • املا الخزان بالماء • نظف ثقوب حامل الفلتر |
| تخرج قطرات قهوة الإكسبريسو من جوانب حامل الفلتر بدلا من أن تخرج من الثقوب | • حامل الفلتر مدخل بشكل سيئ • طوق منع التسرب فقد مرونته • ثقوب قوّهات حامل الفلتر مسدودة | • أجري عملية التنظيف حسب ما هو مبين في فقرة "تنظيف دش الغلاية" • اشبك حامل الفلتر بالشكل الصحيح، ثم لقه حتى النهائية • استبدل طوق منع التسرب الخاص بغلاية قهوة الإكسبريسو من أحد مراكز الصيانة • نظف قوّهات |
| قهوة الإكسبريسو باردة | • لمية إشارة OK إكسبريسو تكون غير مشعلة في اللحظة التي يتم فيها ضغط المفتاح الكهربائي لتوزيع القهوة • لم تتم عملية التسخين الأولى • لم يتم تسخين الفناجين بشكل مسبق | • انتظر إلى حين إشعال إشارة OK • قم بعملية التسخين الأولى حسب ما هو مبين في الفقرة • سخن الفناجين مسبقا بواسطة الماء الساخن أو اتركها مدة 20 دقيقة على الأقل مستندة على سطح تسخين الفناجين المتواجد على الغطاء |
| ضجيج عالي للمضخة | • خزان الماء فارغ • الخزان مدخل بشكل سيئ و الصمام السفلي غير مفتوح • القهوة المطحونة غير مضغوطة بالقدر الكافي | • اضغط الخزان بشكل خفيف، لكي تفتح الصمام المتواجد في قعره • اضغط الخزان بشكل خفيف، لكي تفتح الصمام المتواجد في قعره • زد ضغط القهوة المطحونة (شكل 10) |
| كريم القهوة فاتح اللون (يخرج بسرع من القوّهة) | • كمية القهوة المطحونة قليلة • القهوة مطحونة بشكل خشن • القهوة المطحونة ليست من النوع الصحيح | • زد كمية القهوة المطحونة • استعمل فقط قهوة مطحونة لماكينه قهوة الإكسبريسو • غير نوعية القهوة المطحونة |
| كريم القهوة غامق اللون (يخرج ببطء من القوّهة) | • كمية القهوة المطحونة كبيرة • دش غلاية قهوة الإكسبريسو مسدود • الفلتر مسدود • القهوة مطحونة بشكل ناعم جدا • القهوة مطحونة بشكل ناعم جدا أو رطبة • القهوة المطحونة ليست من النوع الصحيح | • اضغط القهوة المطحونة بشكل أقل (شكل 6) • قلل من كمية القهوة المطحونة • أجري عملية التنظيف حسب ما هو مبين في فصل "تنظيف دش غلاية الإكسبريسو" • أجري عملية التنظيف حسب ما هو مبين في فصل "تنظيف الفلتر" • استعمل فقط قهوة مطحونة لماكينه قهوة الإكسبريسو • استعمل فقط قهوة مطحونة لماكينه قهوة الإكسبريسو، مع مراعاة أن لا تكون القهوة رطبة كثيرا • غير نوعية القهوة المطحونة |
| لا تتشكل رغوة الحليب عند إعداد الكابتشينو | • الحليب بارد • أداة إعداد الكابتشينو متسخة | • استعمل دائما حليب بارد بدرجة حرارة التلاجة • نظف جيدا ثقوب أداة إعداد الكابتشينو، وبشكل خاص الثقوب المبنية في الشكل 21 |