

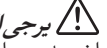
## الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

التحذيرات الهامة دائمًا ما تكون مصحوبة بهذه الرموز. و لذلك من الأهمية بمكان مراعاة هذه التحذيرات.



**خطر!**

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



**يرجى الانتباه!**

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



**خطر التعرض للحروق!**

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سببًا في الإصابة بالحروق.



**انتبه جيدًا!**

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.

## الحروف بين الأقواس

إن الحروف التي بين الأقواس تتوافق مع الرسم التوضيحي الذي تم إرفاقه مع وصف الجهاز (صفحة 3).

## تحذيرات أمان هامة للغاية



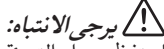
**خطر!**

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

انتبه جيدًا لتحذيرات الأمان التالية:

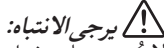
- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابض الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائمًا من أن مأخذ التيار الكهربائي يسهل الوصول إليه، لأن هذه هي الوسيلة الوحيدة التي تساعدك على فصل القابض في حالة الطوارئ.
- عندما تريد فصل القابض الكهربائي من مأخذ التيار توجه مباشرة إلى القابض. لا تحاول أبداً سحب أو انتزاع الكابل لأن هذا قد يسبب تلف الكابل.
- لفصل الجهاز نهائيًا، قم بترغيب قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز، أفضل القابض من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز خدمة فني معتمد.
- إذا كان هناك تلف في القابض أو في كابل التغذية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة دي لونغ الفني، وذلك تجنبًا لحدوث أي أخطار.
- أثناء عملية التنظيف، لا تلمس أبدًا الماكينة في الماء: فهو جهاز كهربائي.

- قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أو لا الماكينة. أفضل القابض من مخرج التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة تبرد.



**يرجى الانتباه!**

احتفظ بمواد التعبئة والتغليف (مثل أكياس البلاستيك، رغوة البوليسترين)، بعيدًا عن متناول أيدي الأطفال.



**يرجى الانتباه!**

لا يُسمح باستخدام هذا الجهاز للأشخاص (بمن فيهم للأطفال) الذين يعانون من نقص القدرات البدنية - النفسية - الحسية، أو الذين ليس لديهم ما يكفي من الخبرة والمعرفة، إلا إذا تم تدريبهم بعناية على يد شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية. انتبهوا جيدًا للأطفال ولا تتركوهم يعثروا بالجهاز.



**خطر التعرض للحروق!**

هذا الجهاز يعمل على تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء. انتبهوا جيدًا حتى لا يصيبكم الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى. أثناء التشغيل لا تلمس سطح الجهاز لأنه يكون شديد الحرارة.

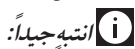
## الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. صُمِمَ هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. ولا يسمح باستخدامه في الأغراض التالية:

- في الأماكن المخصصة للطهي في المحلات والمكاتب وأي أماكن أخرى مخصصة للعمل
  - أماكن السياحة الريفية
  - الفنادق، والموتيلات، وأي أماكن مخصصة للتجمعات.
  - الغرف المؤجرة
- و لذلك أي استخدام آخر يعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. ولذلك لا تسأل الشركة المنتجة عن الأضرار الناتجة عن الاستعمال الخاطئ للجهاز.

## إرشادات الاستعمال

اقرأ بعناية هذه الإرشادات قبل استعمال الجهاز. إهمال هذه التعليمات قد يؤدي إلى تعرضك للحروق أو تعرض جهازك للتلف. الشركة المنتجة ليست مسؤولة عن الأضرار الناتجة عن إهمال تعليمات الاستعمال.



**انتبه جيدًا!**

اعتني جيدًا بإرشادات الاستعمال. وإذا ما قررت يومًا ما إعطاء هذا الجهاز لشخص ما فيجب عليك أن تعطيه أيضًا هذه الإرشادات.

## التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص اللائحة الأوروبية رقم IEC 2002/96 لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه في سلة النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز تجميع النفايات الرسمية.



## مقدمة

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

## الوصف

سيتم استعمال هذه المصطلحات في الأصفحات التالية.

### وصف الجهاز

(الصفحة رقم 3)

- A1. مقبض البخار
- A2. زر ON/OFF ①
- A3. لمبة مؤشر التشغيل
- A4. زر توزيع القهوة أو المياه الساخنة
- A5. لمبة مؤشر درجة الحرارة OK لتوزيع القهوة/المياه الساخنة
- A6. لمبة اختيار وظيفة البخار
- A7. لمبة مؤشر درجة الحرارة OK لتوزيع البخار
- A8. منفذ الغلاية
- A9. صينية الأكواف
- A10. وعاء تجميع القطرات
- A11. جهاز إعداد الكابتشينو
- A12. أنبوب توزيع البخار أو المياه الساخنة
- A13. كابل التغذية
- A14. رف وضع الفناجين
- A15. خزان مياه

### وصف المرفقات

(الصفحة رقم 3)

- B1. فلتر 1 فنجان (☞)
- B2. فلتر 2 فنجان (☞)
- B3. فلتر الفطائر (●)
- B4. حامل الفلتر
- B5. مغرفة/قطعة الضاغطة

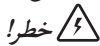
### تركيب الجهاز

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- إن الماء الذي يخترق الجهاز ويتسرب إلى داخله قد يؤدي إلى إتلافه.

- لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير أو أحواض المياه. سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله. لا تترك الجهاز في مكان تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة و الاحتكاك مع المسطحات الساخنة (على سبيل المثال مسطحات ساخنة).

## توصيل الجهاز



يجب التأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتناسب مع الجهد المُشار إليه في لوحة البيانات المثبتة على الجزء السفلي من الجهاز.

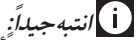
- وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي قد تم تصنيعه طبقاً للمواصفات الفنية مع قدرة لا تقل عن 10 أمبير و مزودة بنظام فعال للتأريض.
- في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار الكهربائي من ناحية و قابس الجهاز من ناحية أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد شخص كفء.
- لا يمكن للاستخدام استبدال سلك التغذية لأن هذه العملية تتطلب أدوات خاصة. في حال تلف السلك أو الرغبة في استبداله يجب التوجه إلى أحد مراكز الخدمة المعتمدة من الشركة المنتجة و ذلك لتفادي أية أخطار محتملة.

## ملء خزان المياه

1. افتح غطاء خزان المياه (انظر الشكل رقم 1)، و من ثم انزع الخزان عن طريق سحبه لأعلى (انظر الشكل رقم 2).
2. إملاً الخزان بالمياه العذبة و التنظيف مع مراعاة عدم تجاوز علامة MAX. (انظر الشكل رقم 3). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتم فتح الصمام المثبت في قاع الخزان نفسه.
3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالمياه دون فكه من مكانه و ذلك عن طريق صب المياه بداخله مباشرةً بواسطة قنبنة.



لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب المياه أولاً في الخزان أو بدون وجود الخزان نفسه و تذكر دائماً أن تملأه بالمياه عندما ينخفض مستوى المياه إلى 2 سم من القاع.



من الطبيعي جداً أن تجد بعض المياه في الوعاء تحت الخزان، ولذلك ينبغي أحياناً تجفيف هذا الوعاء باستفحة نظيفة.

بغرض الحصول على تشغيل صحيح للجهاز، قبل ملئه بالبن المطحون، تأكد دائماً من خلو الفلتر من أي بقايا للبن المطحون مترسبة من المرات السابقة.

3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغطة (انظر الشكل رقم 10).  
عملية ضغط البن المطحون هامة للغاية للحصول على قهوة اسبرسو جيدة المذاق. إذا ضغطت البن المطحون أكثر من اللازم، في تلك الحالة ستدفق القهوة بشكل بطيء وستكون الكريمة غامقة اللون. وعلى النقيض من ذلك، إذا ضغطت البن المطحون أقل من اللازم، فعدنثذ ستخرج القهوة بشكل سريع جداً وستحصل على قليل من الكريمة ذات اللون الفاتح.

4. قم بإزالة القهوة الزائدة من على حوافي حامل الفلتر و عشق هذا الأخير في الماكينة نفسها. قم بتدوير المقبض نحو اليمين بإصرار (انظر الشكل رقم 5) لتجنب تسرب المياه.  
5. ضع الفنجان أو مجموعة الفنجانين تحت صنوبر حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 11). ينصح بتسخين الفنجانين، قبل تحضير القهوة، ثم شطفهم مع قليل من المياه الساخنة أو وضعهم على السطح الأعلى للتسخين الوقائي لمدة 15-20 دقيقة (انظر الشكل رقم 12).  
6. تأكد من أن لمة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 6) مُضائة (و إذا كانت مظفاة، انتظر قليلاً حتى تضاء) ثم اضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 7) بعد الحصول على القهوة المطلوبة، اضغط من جديد على نفس الزر (انظر الشكل رقم 7) لإيقاف الجهاز. (ينصح بصب و توزيع القهوة في عدة زمنية لا تتجاوز 45 ثانية).  
7. لفك حامل الفلتر، قم بتدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

## ⚠️ خطر التعرض للحروق!

لتجنب التعرض للرداذ، لا تفك أبداً حامل الفلتر بينما تقوم الماكينة بصب و توزيع القهوة.

8. لإزالة القهوة المستخدمة، قم بغلاق الفلتر مع السماح للقهوة بالخروج و الحفاظ على حامل الفلتر مقلوباً (انظر الشكل رقم 13).  
9. لإطفاء ماكينة إعداد القهوة، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (انظر الشكل رقم 4).

## إعداد الاسبريسو بالاستعانة بالفطائر

1. قم بسخين الماكينة مسبقاً كما تمت الإشارة إليه في فقرة «التسخين الوقائي لمجموعة القهوة»، وفي نفس الوقت تأكد من ترك حامل الفلتر معشوق في الماكينة. بهذه الطريقة يمكن الحصول على قهوة ساخنة.

## ⓘ انتبه جيداً:

استعمل الفطائر التي صممت وفقاً لمعايير ESE: هذا الأخير مشار إليه على عبوة التغليف بالرمز الآتي. معايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف عليه و مقبول من أكثر المنتجين الكبار للفظائر و الذي من شأنه أن يسمح بإعداد قهوة اسبرسو بطريقة سهلة و نظيفة.



الإطفاء الذاتي  
لأسباب تتعلق بتوفير الطاقة، قد تم تزويد هذا الجهاز بوظيفة الإطفاء الذاتي (لمبة A3 تطفئ بشكل تلقائي) و ذلك في حالات عدم الاستعمال لمدة طويلة. لإشعال الجهاز من جديد، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 4).

## كيفية عمل الجهاز لإعداد القهوة الاسبريسو

### عند أول استعمال

عند أول استعمال، قم بشطف دواخل الجهاز، مع تشغيل الجهاز التشغيل المعتاد في إعداد القهوة حتى يتم إفراغ خزانين من المياه على الأقل ثم المضي قدماً في إعداد القهوة.

### تسخين و قائي لمجموعة القهوة

للحصول على قهوة اسبرسو على درجة حرارة مطبوطة، ينصح بتسخين مسبق للماكينة بهذه الطريقة:

1. قم بتشغيل الماكينة بالضغط على زر ON/OFF (عندئذ ستضاء اللمبة ذات الشان) (انظر الشكل رقم 4) و قم بتعشيق قاعدة الفلتر بالماكينة دون ملئها بالبن المطحون (انظر الشكل رقم 5).
2. ضع الفنجان تحت حامل الفلتر. استعمل نفس الفنجان الذي سوف تستخدمه في إعداد القهوة أو قيسخنها بشكل وقائي.
3. انتظر إلى أن تضاء لمبة المؤشر OK (انظر الشكل رقم 6) و بمجرد الضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 7)، اترك المياه تخرج حتى تنطفئ لمبة الإشارة OK، و من ثم قم بإيقاف الجهاز بالضغط مجدداً على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 7).
4. قم بإفراغ الفنجان، ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة "OK" من جديد ثم كرر نفس العملية مرة أخرى. (من الطبيعي أنه خلال عملية فك حامل الفلتر، أن تحدث نفخة صغيرة و غير ضارة من البخار).

### كيفية إعداد القهوة الاسبريسو بالبن المطحون

1. بعد تسخين الجهاز بشكل وقائي كما هو موضح في الفقرة السابقة، أدخل فلتر البن المطحون في قاعدة الفلتر نفسه. استعمل فلتر (B1) إذا كنت ترغب في إعداد القهوة أو أن الفلتر (B2) إذا كنت ترغب في تحضير عدد 2 فنجان من القهوة.
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، إملاً الفلتر باستعمال معيار ممتلئ حتى حوافه بالبن المطحون، أي حوالي 7 جرامات. (انظر الشكل رقم 9). على النقيض من ذلك، عند الرغبة في إعداد 2 فنجان من القهوة، إملاً الفلتر باستعمال معيارين غير ممتلئين حتى الحواف من البن المطحون، ( حوالي 6+6 جرام) إملاً الفلتر باستعمال جرعات صغيرة و ذلك بغرض منع البن المطحون من الفيضان على الحوافي.



انتبه:

9. القيادة  
قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة الاسبرسو المعدة سلفاً. الكابوتشينو جاهز: قم بتحلية الطعم على قدر رغبتك، إذا كنت ترغب، رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

## ⓘ انتبه جيداً:

في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابوتشينو، يجب إعداد أول أكمل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب لكل الكابوتشينو.

• في حالة توافر الرغبة بإعداد مزيد من القهوة بعد تركيب الحليب، ينبغي أولاً تبريد الغلاية وإلا فإن القهوة تخرج محترقة

لتبريدها قم بوضع الحاوية تحت صباير حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 11)، ثم اضغط على زر البخار حتى تخرج المياه وحتى تنطفئ لمبة وظيفة البخار ذات الصلة: ثم بعد ذلك إبدأ بإعداد القهوة. ينصح بتوزيع البخار في 60 كحد أقصى كما ينصح بعدم زبد الحليب لأكثر من 3 مرات متتالية.

## ⚠ انتبه:

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف موزع الكابوتشينو بعد الاستخدام.  
اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثواني (النقاط 2,5,6 من الفقرة السابقة) وذلك بتدوير مقبض البخار (انظر الشكل رقم 18). مع هذه العملية، يعمل موزع الكابوتشينو على إفراغ بقايا الحليب العالق داخل الماكينة. قم بإيقاف الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF.
2. بإحدى يديك، ثبت أنبوب الكابوتشينو، وباليد الأخرى، قم بسد موزع الكابوتشينو نفسه وذلك بتدويره في اتجاه عقارب الساعة ثم انزعه لأسفل (انظر الشكل رقم 19) قم بنزع فوهة البخار من أنبوب التوزيع بسحبه للأسفل. (انظر الشكل رقم 19).
3. اغسل بعناية موزع الكابوتشينو وكذلك فوهة البخار باستعمال المياه الساخنة. (انظر الشكل رقم 20).
4. يجب التحقق من أن الفتحة المشار إليها من السهم في الشكل رقم 21 ليست مسدودة. وفي حالة الضرورة يمكن تنظيفهما بالاستعانة بديسوس.
5. أعد تركيب الفوهة بإدخالها بقوة لأعلى في أنبوب البخار.
6. أعد تركيب موزع الكابوتشينو بإدخاله لأعلى و تدويره في اتجاه عكس عقارب الساعة.

## إنتاج المياه الساخنة

1. لإشعال الجهاز من جديد، اضغط على زر ON/OFF (انظر الشكل رقم 4). ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK (انظر الشكل رقم 6).
2. ضع الإناء تحت موزع الكابوتشينو.

2. أدخل فلتر بن الفطائر (3B) في حامل الفلتر (انظر الشكل رقم 14).
3. أدخل الفطيرة مع مراعاة وضعها في الوسط بقدر الإمكان فوق الفلتر. اتبع دائماً التعليمات الواردة على عبوة تغليف الفطائر بغرض وضع الفطائر بشكل صحيح فوق الفلتر.
4. قم بتركيب حامل الفلتر في الماكينة، بتدويره دائماً حتى النهاية (انظر الشكل رقم 5).
5. أكمل هكذا كما هو موضح في النقاط 5,6,7 من الفقرة السابقة.

## كيفية إعداد الكابوتشينو

1. قم بإعداد القهوة الاسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين لحجم كبيرة الحجم.
2. اضغط على زر البخار (شكل رقم 15).
3. وفي الوقت نفسه، قم بملء وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل كابتشينو ترغب في تحضيره. ينبغي أن يكون الحليب بارداً في نفس درجة حرارة الثلاجة (ليس ساخناً!). عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 3 أو 2 مرات.

## ⓘ انتبه جيداً:

- ينصح باستخدام الحليب منزوع الدسم وفي درجة حرارة الثلاجة.
4. ضع الحاوية بالحليب تحت صنوبر توزيع الكابوتشينو.
  5. انتظر حتى تضاء لمبة المؤشر OK المتعلقة بزر البخار (انظر الشكل رقم 16). عندما تضاء اللمة فهذا يشير إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية والمطلوبة لإنتاج البخار.
  6. فتح صنوبر البخار لبضع ثواني لتطهير المياه المحتمل وجودها في دائرة التسخين نفسها. ثم أعد غلق الصنوبر.
  7. اغمر موزع الكابوتشينو في الحليب لبعض مليمترات (انظر الشكل رقم 17). مع مراعاة عدم غمر موزع الكابوتشينو بالإضافة للحد المشار إليه على السهم كما هو مبين في الشكل رقم 17. قم بلف المقبض في اتجاه عكس عقارب الساعة، كما هو مبين في الشكل رقم 18 لمدة نصف لفة على الأقل. في تلك الحالة يخرج البخار من موزع الكابوتشينو ويعمل على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها. للحصول على رغوة بالكريمة، اغمر موزع الكابوتشينو في الحليب ثم حرك الحاوية ببطء من الأسفل للأعلى.
  8. عندما يتضاعف حجم الحليب، اغمر موزع الكابوتشينو في العمق مع مواصلة تسخين الحليب. بمجرد بلوغ درجة الحرارة المثالية (البخار المثالي هو عند 60° م) و كثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة ثم اضغط على زر البخار مجدداً.
  9. لإطفاء الماكينة، اضغط على زر OFF/ON (انظر الشكل رقم 4) (حتى تنطفئ لمبة مؤشر التشغيل على لوحة

- قم بشطف منفذ الغلاية تحت صنوبر الماء بشكل دائم.
- أعد تركيب منفذ الغلاية مع مراعاة وضعها بشكل صحيح على المقبض.
- لا يسري الضمان في حال عدم تطبيق عملية التنظيف بالشكل المذكور أعلاه.

## أنواع أخرى من التنظيف

1. لا تستخدم مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة في تنظيف الجهاز. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري قاعدة حامل الفلتر، الفلاتر، وعاء تجميع قطرات الماء وأخيراً وليس آخراً خزان الماء.

## تنظيف خزان الماء

نظف بشكل دوري (حوالي مرة في الشهر) خزان المياه (A15) باستعمال قطعة قماش مبللة وقليل من المنظفات المخففة.



أثناء عملية التنظيف، لا تعمر أبداً الماكينة في الماء؛ فهو جهاز كهربائي.

## التخلص من الترسبات

و لذلك يُنصح بالاستمرار في التخلص من الترسبات التي تكونت داخل الماكينة بعد حوالي كل 200 مرة من استعمالها. ينصح باستعمال مزبل الترسبات من إنتاج شركة دي لونج، والذي يتوفر بشدة في السوق.



- مُزبل الترسبات يحتوي على بعض الأحماض التي قد تثير حساسية الجلد والعيون. ولهذا السبب، من الأهمية بمكان ملاحظة تحذيرات الأمان الصادرة عن المُنتج، وهي مُرفقة على حاوية إزالة الترسبات، و التحذيرات المُتعلقة بكيفية التعامل في حالة حدوث تأثير على الجلد والعيون.

- ننصح باستعمال فقط مُزبل الترسبات الخاص بشركة صيانة دي لونج. استخدام عوامل إزالة الترسبات غير مناسب، فضلاً عن إزالة الترسبات الجيرية بشكل غير منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بالشركة المصنعة.

## اتباع التعليمات الآتية:

1. إملأ الخزان بمحلول مزبل الترسبات، المستحضر من الماء و مواد إزالة الترسبات طبقاً للإرشادات الواردة على عبوة التغليف.
2. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف ثم انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK.
3. تأكد من عدم تركيب حامل الفلتر و تأكد أيضاً من وضع الإناء تحت صنوبر توزيع الماكينة.
4. اضغط على مفتاح توزيع القهوة، ثم استنزف ما يقرب من 1/4 من المحلول الموجود في الخزان. من آن لآخر، قم بتدوير مقبض البخار واستخرج قليلاً من المحلول ثم قم بإيقافه عن طريق الضغط على المفتاح ثم اترك

3. اضغط على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 7) وفي نفس الوقت أدر مقبض البخار في اتجاه عكس عقارب الساعة (انظر الشكل رقم 18). سيخرج الماء الساخن من موزع الكابوتشينو.
  4. لإيقاف تدفق الماء الساخن، قم بتدوير مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة و أيضاً تدوير مقبض البخار ثم اضغط مجدداً على زر التوزيع (انظر الشكل رقم 7).
- ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

## التنظيف



قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ الماكينة أولاً، افصل القابس من مخرج التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة تبرد.

## تنظيف إناء تجميع القطرات



إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 22). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور من صينية الفناجين، يكون من الأهمية بمكان تفريغ الإناء و تنظيفه، وإلا سيسيل الماء على الحافية و هو الأمر الذي من شأنه أن يتلف الماكينة و سطح وضع الفناجين وكذلك المنطقة المحيطة بها.

1. إزالة الوعاء (انظر الشكل رقم 22).
2. قم بفك رف وضع الفناجين و تخلص من المياه و نظف الوعاء باستعمال قطعة قماش: و من ثم أعد تجميع صينية تجميع القطرات.
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

## تنظيف فلاتر البن

نظف بشكل دوري فلاتر البن ثم قم بشطفها تحت المياه. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (انظر الشكل رقم 23).

## تنظيف منفذ الغلاية

- كل إعداد حوالي 300 مرات قهوة، يكون من الضروري تنظيف منفذ غلاية الاسبرسو بالطريقة التالية:
- تأكد من أن ماكينة إعداد القهوة ليست باردة و تأكد أيضاً من فصل القابس من التيار الكهربائي.
  - بالاستعانة بمفك، قم بفك المسمار الذي يثبت منفذ غلاية الاسبرسو (انظر الشكل رقم 24)،
  - انزع منفذ الغلاية،
  - قم بتنظيف الغلاية باستعمال قطعة قماش مبللة (انظر الشكل رقم 25)،
  - نظف منفذ الغلاية جيداً باستعمال الماء الساخن و الفرشاة. تحقق من أن كافة فتحات الفلتر ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفهم بالاستعانة بدبوس.

الضغط:.....حوالي 5 دقائق.  
سعة خزان الماء:.....حتى يتم إفراغ الخزان بشكل تام.  
الأبعاد ط x ع x ف:.....(382) 300 x 305 x 255 سم  
الوزن:.....4,15 كجم



- الجهاز متطابق مع اللوائح الأوربية التالية:  
اللائحة رقم 2006/95/CE الخاصة بالتردد المنخفض و  
تعديلاتها اللاحقة،
- لائحة EMC رقم 2004/108/CE و تعديلاتها اللاحقة،
- اللائحة الأوربية الاحتياطية رقم Stand-by 1275/2008  
كافة المواد و الأدوات التي لها احتكاك مُباشِر مع  
الثُنجات الغذائية مُطابقة بشكل تام مع متطلبات  
اللوائح الأوربية رقم 1935/2004

يمنع منعاً باتاً غسل أي من مكونات أو  
مرفقات الجهاز فيغسالة الأطباق.



5. المحلول ينقع لمدة حوالي 5 دقائق.  
قم بتكرار الفقرة الرابعة ثلاث مرات، حتى يتم إفراغ الخزان بشكل تام.
6. لإزالة بقايا المحلول و بقايا الترسبات الجيرية، أعد شطف الخزان جيداً، ثم إملاءه بالماء النظيف (بدون مواد مزيل للترسبات).
7. اضغط على زر توزيع القهوة (انظر الشكل رقم 6) وابدأ عملية التوزيع حتى يتم إفراغ الخزان تماماً.
8. كرر هاتين العمليتين 6 و 7 مرة أخرى.

عمليات إصلاح و صيانة ماكينة إعداد القهوة من المشكلات الناتجة عن الترسبات الجيرية لن تكون مغطاة من الضمان إلا إذا تم التخلص من الترسبات الجيرية بشكل دوري و منتظم كما هو مبين أعلاه.

## بيانات فنية

جهد التيار الكهربائي:.....240- 220 فولت ~ 50/60 هرتز  
الطاقة المُستهلكة:.....1100 وات

## في حالة وجود مشكلة...

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول المقترحة
لم تعد تندفق القهوة الإسبرسو	لم تعد تندفق القهوة الإسبرسو	إملاءً الخزان بالماء
قد تكون ثقبو الفلتر التي تخرج منها القهوة مسدودة	منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	يلزم تنظيف ثقبو فتحات حامل الفلتر
منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «تنظيف منفذ الغلاية»
وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	تم تثبيت حامل الفلتر بشكل خاطئ	قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»
القهوة الاسبرسو تتقطر من على جوانب حامل الفلتر بدلاً من الثقبو	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة	قم بتثبيت حامل الفلتر بشكل صحيح و تدويره بقوة حتى يصل إلى النهاية
ثقبو فتحات حامل الفلتر مسدودة	قم باستبدال مقبض الغلاية الاسبرسو في أحد مراكز الخدمة المعتمدة	يلزم تنظيف ثقبو فتحات حامل الفلتر
القهوة الإسبرسو باردة	لمبة الإشارة OK الخاصة بالاسبرسو ليست مضاءة في اللحظة التي فيها يتم الضغط على مفتاح توزيع القهوة	انتظر حتى تضاء لمبة الإشارة OK.
لم يتم عمل التسخين الوقائي	لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن
لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	قم بتسخين الفناجين مسبقاً باستعمال الماء الساخن
وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية		قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»

## في حالة وجود مشكلة...

إملاً الخزان	قد يكون خزان المياه فارغاً	صوت ضجيج صادر عن المضخة
اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمام في القاع غير مفتوح	
اتبع التعليمات الواردة في فقرة «إنتاج المياه الساخنة» حتى توزيع المياه	توجد فقعات هوائية في الخزان	
قم بزيادة ضغط البن المطحون (انظر الشكل رقم 10)	البن المطحون غير مضغوط بشكل كافي	كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)
قم بزيادة كمية البن المطحون	كمية البن المطحون أقل من المطلوب	
استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الاسبرسو	طحن البن كبير الحجم	
قم بتغيير نوعية البن المطحون	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	
قم بضغطه بشكل أقل (انظر الشكل رقم 6)	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	كريمة القهوة داكنة اللون ( القهوة تتدفق بشكل طبيعي من الصنبور)
قم بخفض كمية البن المطحون	كمية البن المطحون أكثر من اللازم	
قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «تنظيف منفذ غلاية الاسبرسو»	منفذ غلاية الاسبرسو مسدود	
قم بتنظيفه كما هو مبين في فقرة «تنظيف الفلتر»	الفلتر مسدود	
استخدم فقط البن المطحون في مطحنة البن الاسبرسو	طحن البن كبير الحجم	
استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الاسبرسو و لا ينبغي أن يكون رطب أكثر من اللازم	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	
قم بتغيير نوعية مسحوق البن المطحون	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	
قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	
استعمل دائماً الحليب في درجة حرارة التلاجة	ربما لأن الحليب ليس بارداً بالمقدر الكافي.	لا تتكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتوشينو
نظف بعناية فتحات موزع الكابتوشينو. و بشكل خاص الفتحات المشار إليها في الشكل رقم 21	قد يكون موزع الكابتوشينو غير نظيف.	
قم بإزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في فقرة «التخلص من الترسبات»	وجود ترسبات جيرية في الدائرة المائية	
اضغط على زر ON/OFF لإعادة تشغيل الجهاز	قد يكون بسبب الإطفاء الذاتي	ينطفئ الجهاز.