



---

ETAM29.51X

ماكينة إعداد القهوة  
إرشادات الاستعمال

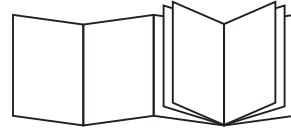


---

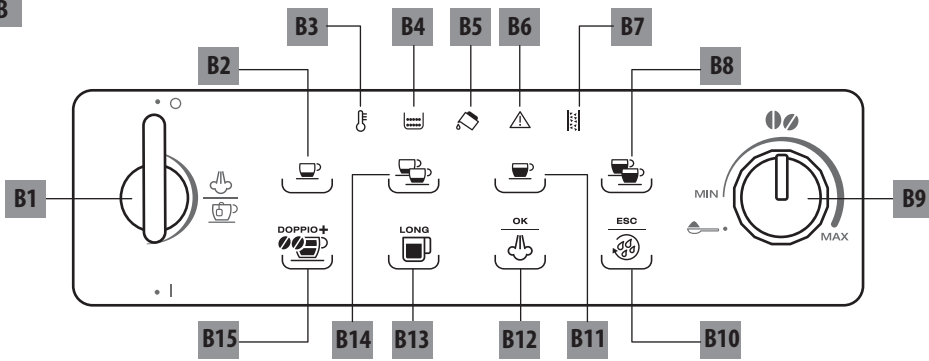
**DeLonghi**

SA

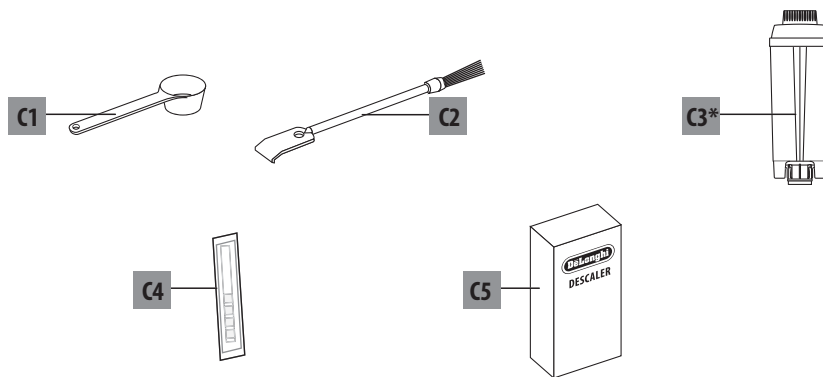
6



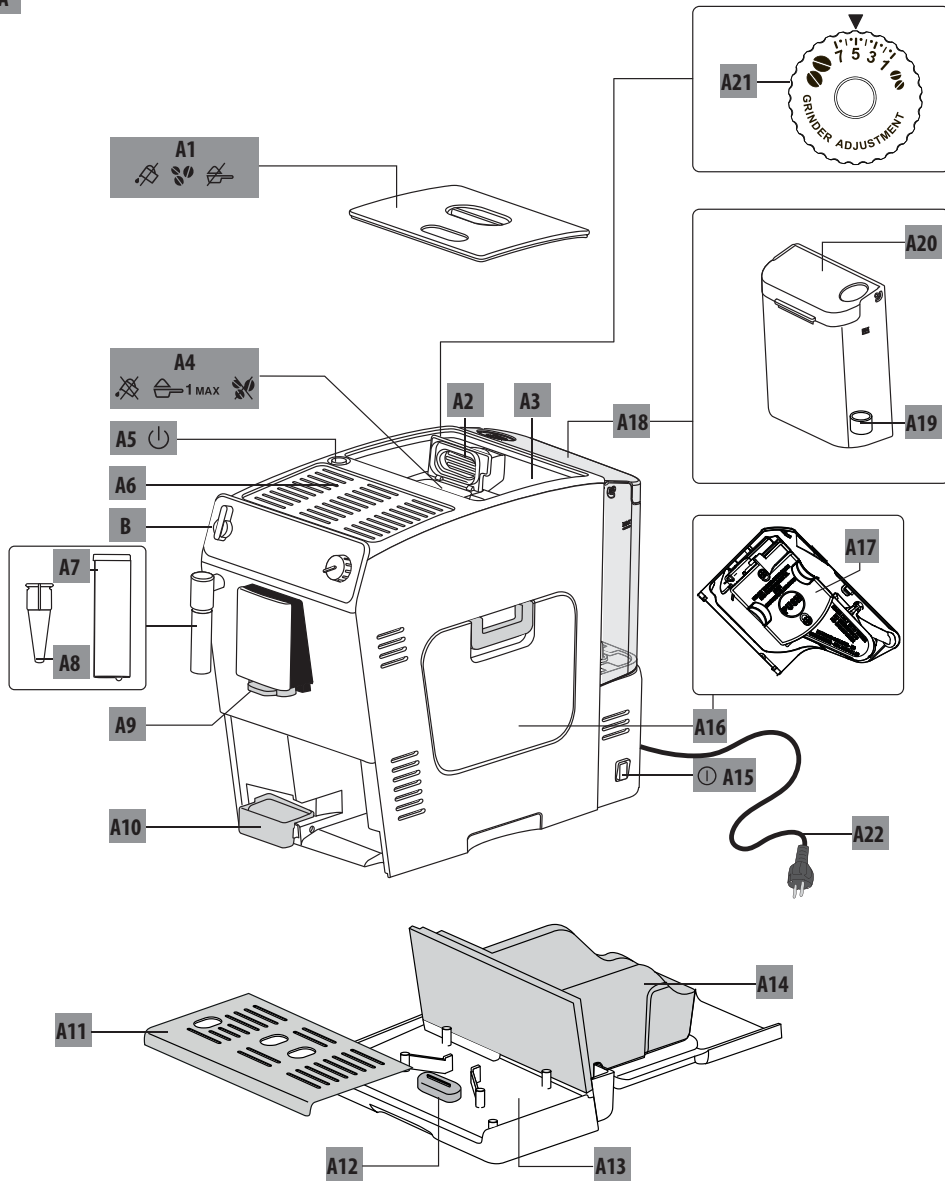
B

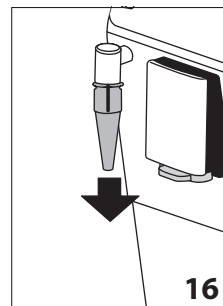
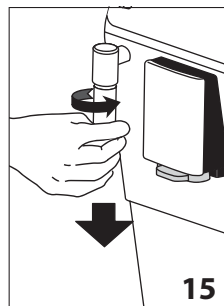
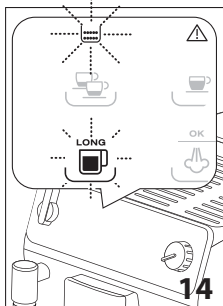
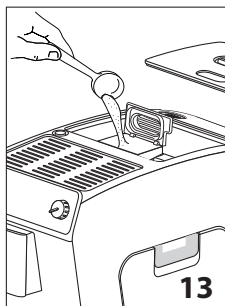
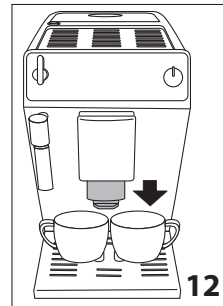
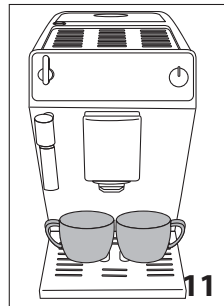
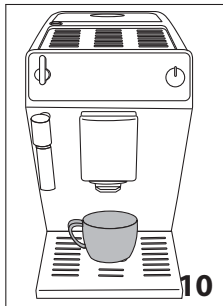
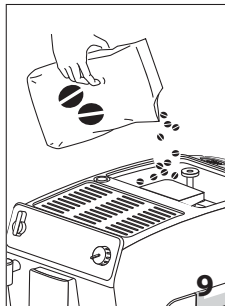
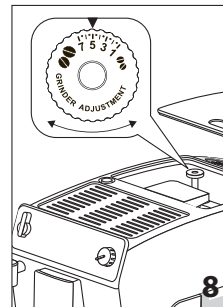
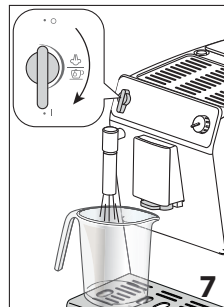
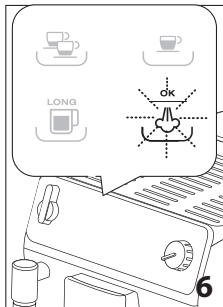
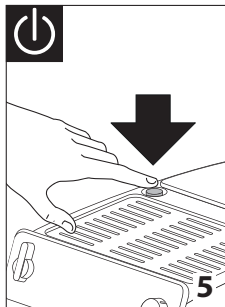
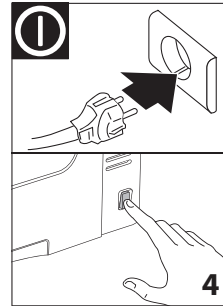
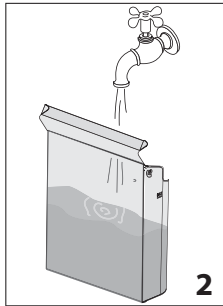
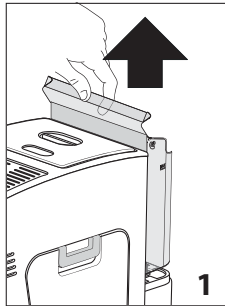


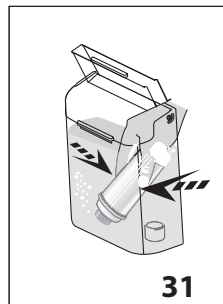
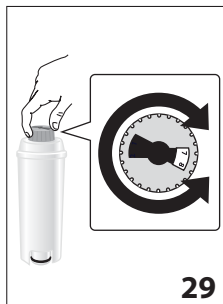
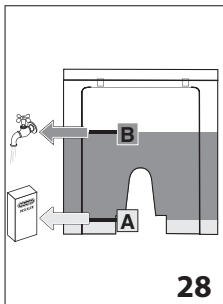
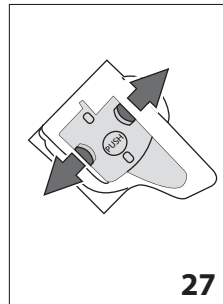
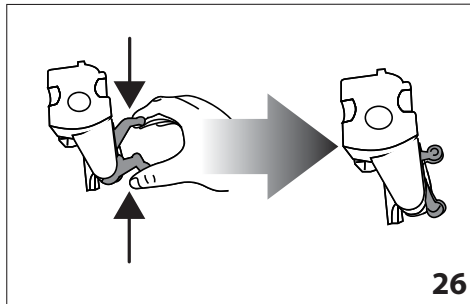
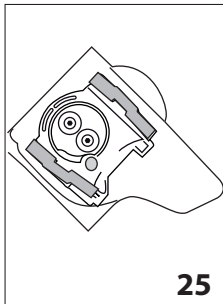
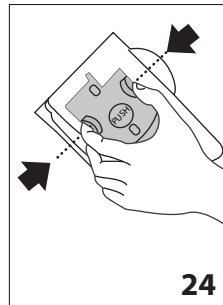
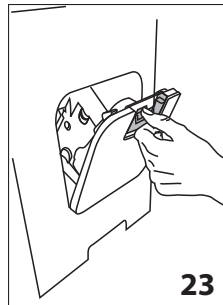
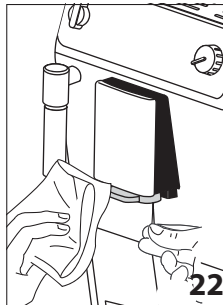
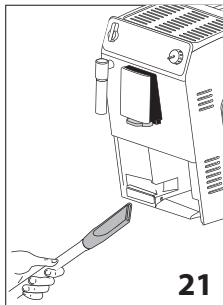
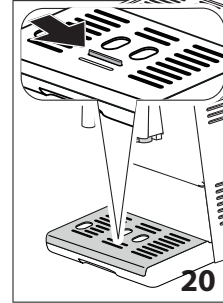
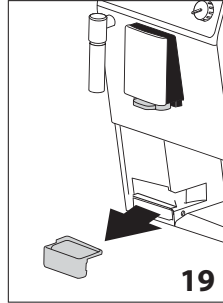
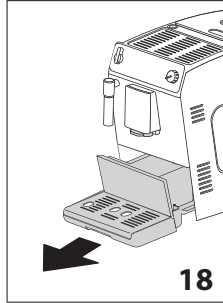
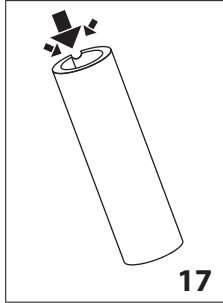
C



A







	مُلخَص
13	إعداد الكابتشينو.....
14	تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال....
14	توزيع الماء الساخن.....
14	التنظيف.....
14	تنظيف الماكينة.....
15	تنظيف الحاوية من بقايا القهوة.....
15	تنظيف إناء تجميع القطرات و إناء تجميع ماء التكتيف.....
15	عملية تنظيف دواخل الماكينة.....
15	تنظيف خزان الماء.....
15	تنظيف صتاير توزيع القهوة.....
15	تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون.....
15	تنظيف الطارد.....
16	التخلص من الترسبات.....
17	برمجة درجة صلابة الماء.....
17	قياس مستوى صلابة الماء.....
17	ضبط درجة صلابة الماء.....
17	الفلتر المطهر (* فقط في بعض الموديلات).....
17	تركيب الفلتر.....
18	استبدال الفلتر.....
18	بيانات فنية.....
18	التخلص من الجهاز.....
18	معنى المؤشرات الضوئية.....
20	حل المشكلات.....
7	تحذيرات الأمان الأساسية.....
8	تحذيرات الأمان.....
8	الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات.....
8	الاستعمال المطابق للغرض.....
8	إرشادات الاستعمال.....
8	مقدمة.....
8	الحروف بين الأقواس.....
8	المشكلات والحلول.....
9	الوصف.....
9	وصف الجهاز.....
9	وصف لوحة التحكم.....
9	عمليات أولية.....
9	فحص الجهاز.....
9	تركيب الجهاز.....
01	توصيل الجهاز.....
01	استعمال الجهاز لأول مرة.....
10	تشغيل الجهاز.....
10	إطفاء الجهاز.....
10	ضبط درجة صلابة الماء.....
10	ضبط درجة الحرارة.....
11	الإطفاء الذاتي.....
11	خاصية توفير الطاقة.....
11	قيم المصنع (إعادة الضبط).....
11	إعداد القهوة.....
11	اختيار مذاق القهوة.....
12	اختيار كمية القهوة في الفنجان.....
12	ضبط مطحنة البن.....
12	نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة.....
12	إعداد القهوة باستعمال حبات البن.....
13	تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون.....
13	إعداد قهوة DOPPIO باستعمال حبات البن أو البن غير المطحون.....
13	إعداد قهوة LONG باستعمال حبات البن.....
13	إعداد قهوة LONG باستعمال البن غير المطحون.....
13	اختيار كمية القهوة على كيني من LONG.....

## تحذيرات الأمان الأساسية

- يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم على تعليمات الأمان وتحذيرهم من مخاطر استعمال الجهاز.
- لا يجب ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبدًا الماكينة في الماء.
- صُمم هذا الجهاز لأغراض الاستعمال المنزلي فقط. لا يسمح باستعماله في الأغراض التالية: الأماكن المخصصة لطهي العاملين في المتاجر، المكاتب وغيرها من أماكن العمل مثل مراكز السياحة الريفية الفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة، الغرف المؤجرة في الموتيلات و الفنادق.
- إذا كان هناك تلف في القابس أو في كابل التغذية، فقم على الفور باستبداله بالكامل من مركز خدمة دي لونجي الفني، وذلك تجنبًا لحدوث أي أخطار.

## خاص بالأسواق الأوروبية فقط:

- أفصل دائمًا قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي إذا تركته داخل حافظته أو قبل تركيبه أو فكه أو تنظيفه.
- لا ينبغي على الأطفال استخدام هذا الجهاز. احرص دائمًا على إبعاد الجهاز وكابل التغذية عن متناول أيدي الأطفال.
- يمكن السماح للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم على تعليمات الأمان وتحذيرهم من مخاطر استعماله.
- لا يجب ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

المناطق المميزة بهذا الرمز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام (يوجد هذا الرمز فقط

في بعض الموديلات) 



## تحذيرات الأمان

### الرموز المستخدمة في دليل الإرشادات

التحذيرات الهامة دائماً ما تكون مصحوبة بهذه الرموز. ولذلك 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.



**انتبه!**

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



**خطر التعرض للحروق!**

عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يكون سبباً في الإصابة بالحروق.



**انتبه جيداً:**

يُشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.



**خطر!**

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

انتبه جيداً لتحذيرات الأمان التالية:

- لا تلمس الجهاز بأيدي أو أرجل مُبتلة.
- لا تلمس القابض الكهربائي بأيدي مُبتلة.
- تأكد دائماً من 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 نهائياً، قم بفصل قابض الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة إصابة الجهاز بأي تلف أو أعطال، لا تحاول أبداً إصلاحه بنفسك.
- بل أطفئ الجهاز وافصل القابض من التيار وتوجه به إلى أقرب مركز خدمة فني.
- أطفئ الجهاز قبل القيام بأية عملية تنظيف، افصل القابض من مأخذ التيار واترك الجهاز حتى يبرد.



**انتبه:**

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



**خطر التعرض للحروق!**

هذا الجهاز يستعمل في تسخين الماء مما يؤدي أثناء الاستعمال إلى تكون بخار الماء.

انتبه جيداً حتى لا يصيبك الرذاذ الساخن أو بخار الماء بالأذى.

أثناء استعمال الجهاز، قد يتم تسخين رف وضع الفناجين (A6).

### الاستعمال المطابق للغرض

صُنِعَ هذا الجهاز بغرض إعداد القهوة وتسخين المشروبات. ولذلك أي استخدام آخر يعتبر استخدام خاطئ وبالتالي يمثل خطورة على حياتكم. ولذلك لا تُسأل 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 جيداً:**

اعتني جيداً بإرشادات الاستعمال. و إذا ما قررت يوماً ما إعطاء هذا الجهاز لشخص آخر، فيجب عليك أن تعطيه أيضاً كتيب تعليمات الاستخدام.

### مقدمة

نود أن نشكركم على اقتنائكم ماكينة إعداد القهوة والكابتشينو الأتوماتيكية.

نتمنى لكم قضاء وقت ممتع مع جهازكم الجديد. من فضلكم اقرأوا بعناية دليل إرشادات الاستعمال الذي لن يأخذ من وقتكم سوى دقائق معدودة. لأنه الوسيلة الوحيدة التي تجنبكم كثير من الأخطار و تحمي جهازكم من التلف.

### الحروف بين الأقواس

إن الحروف التي بين الأقواس تتوافق مع الرسم التوضيحي الذي تم إرفاقه مع وصف الجهاز (صفحة 2-3).

### المشكلات والحلول

في حالة وجود مشكلات، قبل كل شيء حاول أن تعالجها مستعيناً بالتحذيرات الواردة في فقرة «معنى المؤشرات» في صفحة 18 و فقرة «حل المشكلات» في صفحة 20

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

إذا لم يكن اسم بلدكم مُدرجاً بين أسماء الدول المذكورة في هذه الورقة، فعندئذ اتصلوا بالرقم المدون على شهادة الضمان. ولعمل إصلاحات مُحتملة، توجهوا فقط إلى مركز الخدمة الفنية التابع لشركة دي لوني. وقد تم إرفاق العناوين الخاصة بها في شهادة الضمان المرفقة بالماكينة.

## الوصف

### وصف الجهاز

(الصفحة رقم 3 - A)

- 1A. غطاء حاوية حبات البن
- 2A. غطاء قمع البن غير المطحون
- 3A. حاوية حبات البن
- 4A. قمع البن غير المطحون
- 5A. زرر: لإشعال أو إطفاء الماكينة (وضعية الاستعداد)
- 6A. رف وضع الفناجين
- 7A. صنوبر الكابتشينو (يمكن فكه)
- 8A. فوهة الماء الساخن والبخار (يمكن فكها)
- 9A. موزع القهوة (مع إمكانية تعديل الارتفاع)
- 10A. وعاء تجميع ماء التكثيف
- 11A. صينية الأكواف
- 12A. مؤشر مستوى الماء الخاص بوعاء تجميع القطرات
- 13A. وعاء تجميع قطرات الماء
- 14A. حاوية بقايا البن
- 15A. المفتاح العمومي ON/OFF
- 16A. غطاء الأنابيب الطارد
- 17A. الطارد
- 18A. خزان الماء
- 19A. قاعدة مصفاة تحلية الماء
- 20A. غطاء خزان المياه
- 21A. مقبض توزيع درجة الطحن
- 22A. كابل التغذية

### وصف لوحة التحكم

(الصفحة رقم 2 - B)

- بعض الرموز في لوحة التحكم لها وظيفة مُزدوجة: وفي تلك الحالة سيتم وضعها بين قوسين، داخل الوصف.
- 1B. مقبض توزيع البخار/الماء الساخن
  - 2B. رمز ريم: لإعداد فنجان واحد من القهوة القوية
  - 3B. المؤشر: الوامض: يتم الآن تسخين الجهاز
  - 4B. المؤشر: ثابت: أعد تركيب حاوية بقايا البن (A15)
  - وامض: يكون من الضروري إفراغ حاوية بقايا البن
  - 5B. المؤشر: املاً خزان الماء (A18)
  - 6B. المؤشر: تنبيه عام
  - 7B. المؤشر: وامض: يكون من الضروري الوصول إلى عملية إزالة الترسبات
  - 8B. الرمز: لإعداد عدد 2 فنجان من قهوة لونجو
  - 9B. مقبض اختيار مذاق القهوة
  - 10B. رمز: للشطف: (في عمليات البرمجة: اضغط للخروج من البرمجة قيد التنفيذ)
  - 11B. الرمز: لإعداد عدد 1 فنجان من قهوة لونجو
  - 12B. الرمز: ثابت: لتنشيط وظيفة البخار (في عمليات البرمجة: اضغط لتأكيد البرمجة)

- وامض: من الضروري تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (B1)

13B. رمز: لإعداد فنجان واحد من القهوة (في عمليات البرمجة: اضغط لتمرير الاختيارات المختلفة / الإعدادات)

14B. رمز: لإعداد فنجان واحد من القهوة القوية

15B. رمز: لإعداد قهوة DOPPIO+

### وصف المرفقات

(الصفحة رقم 2 - C)

- 1C. مقياس كوب من البن غير المطحون
- 2C. ريشة التنظيف
- 3C. الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات)
- 4C. شريحة اختبار الفاعلية "Total Hardness Test"
- 5C. مُزيل الترسبات

### عمليات أولية

#### فحص الجهاز

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

#### تركيب الجهاز



انتبه!

عند القيام بتركيب الجهاز يجب مراعاة تحذيرات الأمان التالية:

- ينبعث عن هذا الجهاز قليل من الحرارة في الدائرة المحيطة به. ولذلك، بعد وضعه على سطح العمل الخاص به، يلزم التأكد من أن الجهاز يبعد 3 سنتيمترات على الأقل عن جميع الأسطح المحيطة به من الجانبين، ومن الخلف، وكذلك التأكد من وجود مسافة حرة فوق ماكينة إعداد القهوة 15 سنتيمتر على الأقل.
- إن المياه التي تتسرب إلى داخل الجهاز قد تؤدي إلى إتلافه.
- لا تضع الجهاز بالقرب من صنابير الماء أو أحواض الماء.
- سيصاب الجهاز بالتلف إذا تسرب الماء إلى داخله. لا تركيب الجهاز في مكان تنخفض فيه درجة الحرارة إلى ما دون الصفر.
- حاول إبعاد كابل التغذية عن كل العوامل التي من شأنها أن تتلفه مثل الحواف الحادة والاحتكاك مع الأسطح الساخنة (على سبيل المثال الأسطح ساخنة).

## توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي

**⚠ انتبه!**

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

وصل الجهاز فقط بأخذ 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 وقابس الجهاز من ناحية أخرى، استبدل مأخذ التيار بأخر مناسب، على يد شخص كفء.

## استعمال الجهاز لأول مرة

**i انتبه جيداً:**

تم تجربة هذه الماكينة في المصنع باستعمال القهوة ولهذا السبب سيكون من الطبيعي جداً ملاحظة آثار القهوة في مطحنة البن. وهذا يُعد دليل ضمان على أن هذه الماكينة جديدة.

يُنصح في أسرع وقت ممكن بتعديل درجة صلابة الماء باتباع الإجراءات التي تم وصفها بالتفصيل في فقرة «إعداد درجة صلابة الماء» (صفحة رقم 17)

اتبع التعليمات التالية:

1. اسحب خزان الماء (انظر الشكل رقم 1) ، املاه بالماء العذب حتى يصل إلى المستوى الأقصى MAX (انظر الشكل رقم 2)، ثم أعد تركيب خزان الماء مرة أخرى.
2. ضع تحت صنوبر الكابتشينو حاوية لا تقل سعتها عن 100 مل على الأقل (انظر الشكل رقم 3).
3. قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغط على المفتاح العمومي الموجود على جانب الجهاز (الشكل رقم 4).
4. اضغط على زر U (A5) (الشكل رقم 5).
4. يومض المؤشر في لوحة التحكم (الشكل رقم 6).
5. أدر مقبض البخار وثبته على وضعية "I" (الشكل رقم 7): يقوم الجهاز بتوزيع الماء من صنوبر الكابتشينو.
6. عندما تتوقف عملية التوزيع تلقائياً، قم بوضع المقبض على وضعية "O".

تنطفئ الماكينة

لإعادة استخدامها، اضغط من جديد على زر U (A5) .

**i انتبه جيداً:**

يكون من الضروري إعداد من 4-5 مرات قهوة أو كابتشينو عند أول استعمال حتى تبدأ الماكينة في إعطائك النتيجة المرضية.

## تشغيل الجهاز

**i انتبه جيداً!**

قبل إشعال الجهاز، يجب التأكد من الضغط على المُفتاح الرئيسي، (انظر الشكل رقم 4).

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

**⚠ خطر التعرض للحرق!**

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

• لإشعال الجهاز، اضغط على زر U (الشكل رقم 5): يومض المؤشر (B3) على حتى يقوم الجهاز تلقائياً بعمليات التسخين والشطف (بهذه الطريقة، علاوة على تسخين الغلاية، يستمر الجهاز في تمرير الماء الساخن في الموصلات الداخلية حتى يتم تسخينها هي أيضاً). يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة عندما ينطفئ المؤشر على و تضاع المؤشرات المتعلقة بأزرار توزيع المشروبات.

## إطفاء الجهاز

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

**⚠ خطر التعرض للحرق!**

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

• لإيقاف الجهاز، اضغط على زر U (الشكل رقم 5).  
• سيومض المؤشر (B3) على الشاشة للإشارة إلى أن إطفاء الجهاز قيد التنفيذ.

**i انتبه جيداً!**

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

• قم بإطفاء الجهاز أولاً بالضغط على زر U (الشكل رقم 5) ،  
• اضغط على المفتاح العمومي المثبت على جانب الجهاز (انظر الشكل رقم 4).

**⚠ انتبه!**

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

## ضبط درجة صلابة الماء

فيما يتعلق بالتعليمات الخاصة بإعداد درجة صلابة الماء، راجع المصدر في صفحة رقم 17.

## ضبط درجة الحرارة

عندما ترغب في تغيير درجة حرارة الماء (مُنخفضة، متوسطة، مرتفعة، الدرجة القصوى) والتي بها سيتم تحضير القهوة، اتبع الخطوات الآتية:

### وظيفة توفير استهلاك الطاقة باكذش

- من خلال هذه الوظيفة يمكن تشغيل أو إيقاف وظيفة توفير استهلاك الطاقة. لقد تم ضبط الماكينة مسبقاً في المصنع على تشغيل هذه الوظيفة، لضمان استهلاك الحد الأدنى من الطاقة أثناء تشغيل الماكينة، طبقاً للقواعد الأوروبية السارية المفعول. إذا كنت ترغب في تعديل ضبط الماكينة، اتبع الخطوات التالية:
1. أثناء توقف الماكينة (في وضعية الاستعداد) اضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (الشكل رقم 4)،
  2. اضغط بشكل مستمر على الأيقونة (B13) حتى يتم إضاءة أيقونات المؤشر الضوئي (B3) (إذا كانت وظيفة توفير استهلاك الطاقة مُفعّلة).
  3. اضغط مجدداً على الأيقونة (B13) لتفعيل (سيتم إضاءة المؤشر الضوئي (B3)) أو لتعطيل (سيتم إطفاء المؤشر الضوئي (B3)) وظيفة توفير استهلاك الطاقة، اضغط على أيقونة (B12) للتأكيد (أو أيقونة (B10) للخروج دون إجراء أي تعديل). ستطفئ المؤشرات الضوئية الأيقونات

هكذا تمت برمجة وظيفة توفير استهلاك الطاقة.

### انتبه جيداً!

- في وضعية توفير الطاقة قد تطلب منك الماكينة الانتظار لبضع ثوانٍ قبل أن تشرع في صب أول فنجان من القهوة، وذلك نظراً لقيامها بعملية تسخين ذاتية.

### قيم المصنع (إعادة الضبط)

من خلال هذه الوظيفة يمكن استرداد كافة قيم المصنع (درجة الحرارة، درجة صلابة الماء، خاصية توفير الطاقة و كذلك كافة الإعدادات الأخرى المتعلقة بقيم المصنع).

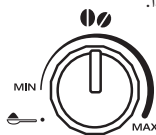
1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) ولكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (الشكل رقم 4)،
2. استمر في الضغط على الرمز (B15) حتى تشغيل مؤشرات الرموز في لوحة التحكم (B)،
3. اضغط على رمز (B12) للعودة إلى قيم المصنع (أو اضغط على الرمز (B10) للخروج دون إجراء أي تعديل). المؤشرات/الرموز ستطفئ بهذه الطريقة تم العودة إلى قيم المصنع.

### إعدادات القهوة

اختيار مذاق القهوة

اضبط مقبض اختيار مذاق القهوة (B9) لتحديد المذاق المطلوب: كلما أدت المقبض أكثر في اتجاه عقارب الساعة كلما كانت هناك كمية أكبر من حبات البن والتي ستقوم الماكينة بطحنها وبالتالي سيكون مذاق القوة الحاصل أكثر قوة.

بواسطة وضع المقبض على الحد الأدنى MIN يمكن الحصول على مذاق قهوة خفيف جداً، بينما عند وضع المقبض على وضعية الحد الأقصى MAX تحصل على مذاق قهوة قوي جداً.



### انتبه جيداً!

- عند أول استخدام يكون من الضروري إعدادات القهوة أكثر من مرة لمعرفة الوضع الصحيح للمقبض.
- انتبه حتى لا تدبر المقبض أكثر من اللازم في اتجاه الحد الأقصى MAX وإلا فسيكون هناك احتمالية الحصول على توزيع بطيء جداً للقهوة (بالقطرة). خاصة عندما

1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) ولكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (الشكل رقم 4)،
2. استمر في الضغط على الرمز (B2) حتى تشغيل مؤشرات الرموز على لوحة التحكم (B)؛
3. اضغط على الرمز (B13) حتى يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة:

منخفضة	☺
متوسط	☺ ☺ ☺
مرتفعة	☺ ☺ ☺ ☺
الدرجة القصوى	☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

4. اضغط على رمز (B12) للتأكيد (أو اضغط على الرمز (B10) للخروج دون إجراء أي تعديل). المؤشرات/الرموز ستطفئ. هكذا يتم ضبط درجة حرارة:

### الإطفاء الذاتي

من الممكن ضبط الإطفاء الذاتي والذي من خلاله سينطفئ الجهاز ذاتياً بعد 15 أو 30 دقيقة أو في خلال 1 أو 2 أو 3 ساعة من عدم الاستعمال.

- لإعادة برمجة وظيفة الإطفاء الذاتي، اتبع الخطوات الآتية:
1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) ولكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (الشكل رقم 4)،
  2. استمر في الضغط على الرمز (B8) حتى تشغيل الرموز والمؤشرات في لوحة التحكم (B)،
  3. اضغط على الرمز (B13) حتى يتم اختيار الفاصل الزمني المطلوب:





15 دقيقة	☺
30 دقيقة	☺ ☺
1 ساعة	☺ ☺ ☺
2 ساعة	☺ ☺ ☺ ☺ ☺
3 ساعة	☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

4. اضغط على رمز (B12) للتأكيد (أو اضغط على الرمز (B10) للخروج دون إجراء أي تعديل). المؤشرات/الرموز ستطفئ هكذا تم برمجة الفاصل الزمني للإطفاء الذاتي.



تكون هناك حاجة لتحضير عدد 2 فنجان من القهوة في نفس الوقت.

### اختيار كمية القهوة في الفنجان

الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع على إعدادات كميات البن الآتية بشكل تلقائي:

القهوة المطلوبة	الرمز	الكمية المراد توزيعها
1 فنجان بمذاق قوي		(≈40مل)
1 لونجو		(≈120مل)
2 فنجان بمذاق قوي		(≈40مل) 2x
2 لونجي		(≈120مل) 2x

إذا أردت تعديل كمية القهوة (التي تقوم الماكينة بتوزيعها بشكل تلقائي في الفنجان)، اتبع الآتي:

- اضغط واستمر في الضغط على رمز (B2)  أو رمز (B6)  إذا كنت ترغب في تعديل الطول حتى يومض نفس الرمز وتومض كذلك كافة مؤشرات التنبيه 4 مرات: عندئذ تبدأ الماكينة في توزيع القهوة، حرر إذا الزر،
- بعد أن تصل القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اضغط على الزر نفسه مرة أخرى لتسجيل كمية جديدة. عندئذ، وبالضغط على نفس الزر، تقوم الماكينة بتخزين الإعدادات الجديدة.

### انتبه جيداً!

تُعد برمجة فنجان واحد من القهوة هي نفسها برمجة كمية القهوة المناسبة لفنجانين.

### ضبط مطحنة البن

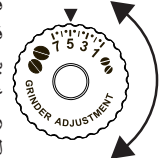
لا يجب إعداد مطحنة البن، على الأقل منذ البداية، لأنها مُعدة سلفاً في المصنع بالشكل الذي يتيح الحصول على تحضير متوازن للقهوة.

على أية حال، بعد أول استعمال، إذا تبين لك أن عملية توزيع القهوة قليلة الدسم وكذلك قليلة الكريمة أو أنها تعمل ببطء للغاية (بالقطرة) سيكون من الضروري في تلك الحالة تعديل مستوى طحن البن عن طريق مقبض الضبط (انظر الشكل رقم 8).

### انتبه جيداً!


يجب تدوير مقبض الضبط فقط أثناء تشغيل مطحنة البن. في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو في حالة عدم خروجها من الأصل، يجب تدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة في اتجاه رقم 7.

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



رقم 1 ( ليس أكثر من لفة واحدة في كل مرة، وإلا ستخرج القهوة من الماكينة على شكل قطرة قطرة). إن تأثير ذلك التغيير يمكن ملاحظته فقط بعد إعداد القهوة على الأقل مرتين متتاليتين. وفي حالة أن عملية الضبط هذه لم تجدي نفعاً، يلزم عندئذ تكرار عملية الضبط مرة أخرى عن طريق تدوير المقبض لفة واحدة فقط.

### نصائح من أجل الحصول على قهوة ساخنة


- للحصول على قهوة ساخنة، يُصح ب:
- قم أولاً بعملية الشطف قبل تحضير القهوة بالضغط على الرمز (B10) ؛
- استعمل الماء الساخن في تسخين الفنجانين (استغل وظيفة الماء الساخن).
- قم برفع درجة حرارة القهوة كما هو مُبين في الفقرة السابقة (صفحة 10).

### إعدادات القهوة باستعمال حبات البن

#### ⚠ انتبه!

لا تستعمل حبات البن بالكرايميل أو الملبس لأنه قد يتسبب في سد مطحنة البن ويجعلها غير صالحة للاستعمال.

1. ضع حبات البن في الإناء المُخصص لها (انظر الشكل 9).
2. ضع تحت صنوبر توزيع القهوة:
- عدد 1 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد فنجان واحد فقط من القهوة (انظر الشكل 10)،
- عدد 2 فنجان، إذا كنت ترغب في إعداد فنجانين من القهوة (انظر الشكل 11).
3. يُنصح بخفض صنوبر التوزيع حتى يكون أقرب ما يكون إلى الفنجان: هذه هي أفضل طريقة للحصول على أفضل كريمة (انظر الشكل رقم 12).
4. اضغط على الرمز الخاص بعملية التوزيع المطلوبة

القهوة المطلوبة	الرمز
1 فنجان بمذاق قوي	
1 لونجو	
2 فنجان بمذاق قوي	
2 لونجي	

5. تبدأ عملية التحضير و يبقى المؤشر الخاص بالزر المُختار مضاعف في لوحة التحكم. بمجرد إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز في حالة استعداد للاستعمال مرة أخرى.

### انتبه جيداً!

- بينما تقوم الماكينة بإعداد القهوة، قد تتوقف عملية التوزيع في أي لحظة بسبب الضغط على أحد الأزرار
- بعد إتمام عملية التوزيع، إذا رغبت في زيادة كمية القهوة في الفنجان، يكفي الضغط (لمدة 3 ثواني) على أحد الأزرار الخاصة بتوزيع القهوة.

عقب إتمام عملية الإعداد، يصير الجهاز في حالة استعداد اختيار كمية القهوة على كفي من **DOPPIO+** تم ضبط الماكينة في المصنع على توزيع حوالي 120 مل من القهوة **DOPPIO+**. إذا كنت ترغب في تعديل تلك الكمية،

- اتبع الخطوات الآتية:
1. ضع فنجانا أو كوبا ذات حجم مناسب تحت صنوبر توزيع القهوة.
  2. اضغط واستمر في الضغط على الرمز (B15) حتى يومض نفس الزر وتومض أيضا كل مؤشرات التنبيه 4 مرات،
  3. ثم حرر الزر عندئذ تبدأ الماكينة في توزيع الحليب،
  4. بمجرد وصول القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اضغط من جديد على الرمز عند هذه النقطة تم إعداد كمية القهوة في الفنجان حسب الإعدادات الجديدة.



**انتبه جيدا!**

أقل كمية يمكن برمجتها هي حوالي 80 مل. أقصى كمية يمكن برمجتها هي حوالي 120 مل.

#### إعداد قهوة LONG باستخدام حبات البن

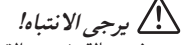
اتبع التعليمات الواردة في فقرة «إعداد القهوة باستخدام حبات البن» لإعداد الماكينة ثم اضغط على الرمز (B13).

- تحضير قهوة لونج باستخدام البن غير المطحون
1. اتبع التعليمات الواردة في النقاط 1-2-3-4 من فقرة «إعداد القهوة باستخدام البن غير المطحون»، ثم اضغط على الرمز (B13)،
  2. تبدأ الماكينة في توزيع القهوة، عند منتصف عملية التحضير، سيضاء المؤشر الضوئي، أثناء ذلك الوقت سيومض كل من المؤشر الضوئي والرمز (الشكل رقم 14)،
  3. قم بإدخال البن غير المطحون في القمع،
  4. اضغط على الرمز: يتم عندئذ استئناف عملية تحضير القهوة.

#### اختيار كمية القهوة على كفي من LONG

الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع لصب حوالي 200 مل لتر من قهوة LONG إذا كنت ترغب في تعديل تلك الكمية، اتبع الخطوات الآتية:

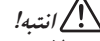
1. ضع فنجانا أو كوبا ذات حجم مناسب تحت صنوبر توزيع القهوة.
2. اضغط واستمر في الضغط على الرمز (B13) حتى يومض نفس الزر وتومض أيضا كل مؤشرات التنبيه 4 مرات،
3. ثم حرر الزر عندئذ تبدأ الماكينة في توزيع الحليب،
4. بمجرد وصول القهوة في الفنجان إلى المستوى المطلوب، اضغط من جديد على الرمز.



**يرجى الانتباه!**

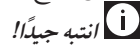
- في حالة خروج القهوة قطرة قطرة أو غير مُركزة كفاية أو تخرج بشكل مندفع للغاية مع كمية قليلة جداً من الكريمة أو أنها باردة جداً، فعندئذ ينبغي مراجعة النصائح المرفقة في بند «حل المشكلات» (شكل رقم 20).
- أثناء الاستعمال، يمكن في لوحة التحكم إضاءة المؤشرات التي ورد معناها في فقرة «معنى المؤشرات» (صفحة 17).
- للحصول على قهوة أكثر سخونة، يُرجى مراجعة المصدر في فقرة «نصائح بغرض الحصول على قهوة أكثر سخونة» (انظر الصفحة رقم 12).

#### تحضير القهوة باستخدام البن غير المطحون



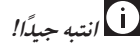
**انتبه!**

- لا تضع حبات البن في فوهة البن المطحون لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الماكينة.
- لا تضع مطلقاً البن غير المطحون في الماكينة وهي في وضع الإيقاف، حتى تتجنب فقدانه داخل الماكينة، وهو الأمر الذي سيؤدي بالطبع إلى إتساخ الماكينة. و في تلك الحالة قد تتلف الماكينة.
- لا تضع أبداً أكثر من معيار ممتلئ على آخره في الماكينة، لأن هذا الأمر سيؤدي إلى إتساخ الماكينة من الداخل أو انسداد القمع تماماً.



**انتبه جيدا!**

- عند استعمال البن غير المطحون، يمكن فقط إعداد فنجان من القهوة في المرة الواحدة.
1. تأكد من تشغيل الماكينة.
  2. قم بتدوير المقبض (B9) في اتجاه عكس عقارب الساعة وثبته على وضعية .
  3. افتح غطاء قمع البن غير المطحون.
  4. تأكد من عدم انسداد القمع، وبالتالي ضع معيار ممتلئ عن آخره من البن غير المطحون (انظر شكل رقم 13).
  5. ضع الفنجان تحت صنوبر صب القهوة (انظر الشكل رقم 10).
  6. اضغط على زر التوزيع الخاص بعدد 1 فنجان (B2).
  7. هكذا بدأت عملية التحضير.



**انتبه جيدا!**

في حالة تشغيل وظيفة «موفر الطاقة»، فإن عملية توزيع أول فنجان من القهوة قد تستغرق بضع ثوان إضافية.

إعداد قهوة **DOPPIO+** باستخدام حبات البن أو البن غير المطحون  
اتبع التعليمات الواردة في فقرة «إعداد القهوة باستخدام حبات البن» لإعداد الماكينة و الضغط على الزر (B15)

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

#### إعداد الكابتشينو

#### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

أثناء هذه العملية يخرج البخار: مع الانتباه حتى لا تتعرض للسخن.

1. لتحضير الكابتشينو، قم بإعداد القهوة في فنجان كبير.
2. املأ الإناء، الذي يفضل أن يكون مزودًا بمقبض لعدم التعرض للسخن، بحوالي 100 جرام من الحليب لكل واحد كابتشينو تريد تحضيره. عند اختيار حجم الحاوية، يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2-3 مرات.

#### ⓘ انتبه جيدًا!

- للحصول على رغوة أكثر كثافة و ثراءً، استعمل حليب بالكريمة مع درجة حرارة الثلاثية (أي حوالي 5 درجة مئوية). لتجنب الحصول على حليب قليل الرغوة، أو فقاعات كبيرة الحجم، قم بتنظيف الموزع بشكل دائم كما تمت الإشارة إليه في الفقرة السابقة.
- يمكن تدوير موزع الكابتشينو بلطف نحو الخارج، حتى يمكنك استعمال إناء ذات أي حجم.
- قم بغمر صنوبر توزيع الكابتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود.
- اضغط على الرمز (B12) ؛ سيومض المؤشر (B3)  للإشارة إلى أن تسخين الجهاز صار قيد التنفيذ.
- عندما ترتفع درجة حرارة الجهاز، سينطفئ المؤشر  وسيومض الرمز ؛
- قم بالتالي بتدوير مقبض الماء/البخار (B1)  وثبته في وضعية 1. للحصول على رغوة بالكريمة اجعل الحاوية تدور ببطء من الأسفل نحو الأعلى. (لا ننصح بتوزيع البخار لأكثر من 3 دقائق متتالية).
- بمجرد الحصول على الرغوة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بواسطة تدوير المقبض وثبتيته على وضعية 0.
- عندئذ سيومض الرمز . للخروج من وظيفة البخار، اضغط على زر .

#### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

قم بإيقاف البخار، قبل سحب حاوية الحليب بالرغوة وذلك تجنبًا للتعرض للسخن من رذاذ الحليب الساخن.


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

#### ⓘ انتبه جيدًا!

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

تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال  
نظف الموزع بعد كل استعمال، حتى يمكن تجنب تجميع بقايا الحليب أو انسداد الموزع نفسه.



#### ⚠️ خطر التعرض للحرق!

- أثناء عملية التنظيف، سيخرج من صنوبر توزيع الكابتشينو قليل من الماء الساخن. انتبه حتى لا تتعرض للإصابة برذاذ الماء الساخن.
1. اجعل قليل من الماء ينساب بواسطة تدوير مقبض الماء/البخار (B1)  وثبتيته في وضعية 1. وبالتالي قم بإيقاف عملية التوزيع بتدوير المقبض من جديد على وضعية 0.
  2. انتظر بضع دقائق حتى يبرد صنوبر توزيع الكابتشينو: قم بتدوير صنوبر توزيع الكابتشينو في اتجاه عكس عقارب الساعة مع سحبه لأسفل بغرض فكّه (الشكل رقم 15).
  3. قم بفك الفوهة نحو الأسفل (الشكل رقم 16).
  4. يجب التحقق من أن الثقبين المشار إليهما بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 17 غير مسدودان. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحة مستعينًا بدبوس.
  6. أعد تركيب الفوهة و موزع الكابتشينو في الفوهة بالضغط عليه لأعلى و لفه حتى يتم تثبيته تمامًا.

#### توزيع الماء الساخن

#### ⚠️ انتبه! خطر التعرض للحرق

انتبه جيدًا للماكنة عندما توزع الماء الساخن. يتم تسخين أيضًا أنبوب توزيع الماء الساخن أثناء عملية التوزيع، ولذلك يجب إمساكه فقط عن طريق المقبض.

1. ضع الحاوية تحت الموزع (في أقرب مكان ممكن تجنبًا لرذاذ الماء الساخن).
2. أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B1)  واجعله في وضعية 1.
4. لإيقاف عملية توزيع الماء الساخن يدويًا، قم بتدوير مقبض الماء الساخن/البخار  واجعله في وضعية 0.

#### ⓘ انتبه جيدًا!

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

#### التنظيف

#### تنظيف الماكنة

يجب تنظيف الأجزاء الآتية من الماكنة بشكل دوري:

- حاوية بقايا البن (A14)،
- وعاء تجميع القطرات (A13)،
- خزان الماء (A18)،
- صابون توزيع القهوة (A9)،
- صنوبر توزيع الكابتشينو (A8)
- قمع إدخال البن غير المطحون (A2)،
- طارد (A17)، يمكن الوصول إليه بعد فتح باب الخدمة (A16)،

- لوحة التحكم (B)

4. أدخل مرة أخرى بشكل تام إناء تجميع القطرات في حاوية تجميع بقايا البن.

#### عملية تنظيف دواخل الماكينة

##### ⚠️ خطر التعرض لصدمات كهربائية!

قبل القيام بعملية التنظيف للأجزاء الداخلية، يجب أولاً إطفاء الماكينة (انظر «إطفاء الماكينة») وفصلها تمامًا من التيار الكهربائي. لا تغمر الماكينة مطلقاً في الماء.

1. يلزم التيقن بشكل دوري ومُستمر (حوالي مرة في الشهر) من أن الأجزاء الداخلية للماكينة (التي يمكن الوصول إليها عند فك و انتزاع إناء تجميع القطرات) نظيفة للغاية. في حالة الضرورة، يمكن إزالة آثار وبقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة وقطعة الإسفنج الملحقتين بالجهاز.
2. اسحب كل البقايا بواسطة المكينة الكهربائية (الشكل رقم 21).

#### تنظيف خزان الماء

1. نظف خزان الماء (A18) بشكل دوري (حوالي مرة واحدة في الشهر) وعند كل مرة يتم فيها تغيير المصفاة المطهرة (C3) (إذا كانت موجودة) باستعمال قطعة قماش مبللة و قليل من المنظفات المخففة.
2. فك الفلتر (إذا وجد) وقم بشطفه بالماء الجاري مرة أخرى.
3. أدخل الفلتر مرة أخرى (إذا وجد) ، واملأ الخزان بالماء ثم أعد تركيب الخزان
4. فقط في الموديلات المزودة بفلتر مُطهر) قم بصب حوالي 100 مل من الماء الساخن لإعادة تنشيط الفلتر.

#### تنظيف صناديق توزيع القهوة

1. يجب تنظيف صناديق توزيع القهوة باستعمال إسفنج و قطعة قماش (شكل رقم 22).
2. يلزم التحقق من أن ثقب موزع القهوة ليست مسدودة. و في حالة الضرورة يمكن الاستعانة بالسواك للتخلص من بقايا البن العالقة ( شكل رقم 22).

#### تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون

تأكد بشكل دوري (تقريباً مرة في الشهر) من أن القمع المُخصص لإدخال البن (A4) غير المطحون ليس مسدوداً. في حالة الضرورة، يمكن إزالة آثار وبقايا القهوة العالقة بواسطة الفرشاة (C2) الملحقة بالجهاز.

#### تنظيف الطارد

يجب تنظيف الطارد (A17) على الأقل مرة واحدة في الشهر.

##### ⚠️ انتبه!

1. يمنع منعاً باتاً فك وانتزاع الطارد أثناء تشغيل الماكينة.
1. يُرجى التحقق من أنّ إطفاء الماكينة قد تم بشكل صحيح (انظر شكل «إيقاف الجهاز»، صفحة رقم 10)
2. افتح باب الطارد (شكل رقم 23) المُثبت على الجانب الأيمن.

##### ⚠️ انتبه!

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

#### تنظيف الحاوية من بقايا القهوة

عندما يومض على الشاشة المؤشر ، ، يكون من الضروري إفراغ حاوية بقايا البن وغسلها. إذا لم تقم بتنظيف حاوية البقايا هذه فإن الماكينة لن تقوم بواجبها في إعداد القهوة. دائماً ما يصدر الجهاز إشارة مفادها ضرورة إفراغ الحاوية حتى وإن لم تكن مُمتلئة ، بعد مرور 72 ساعة من إتمام أول عملية إعداد ( لأن بعد عد 72 ساعة، إذا كان تم العد بطريقة صحيحة، فإن الماكينة لن تنظف أبداً من المفتاح العمومي ). للقيام بعملية التنظيف (و الماكينة في حالة تشغيل):

- انزع وعاء تجميع القطرات (شكل رقم 18)، ثم قم بإفراغها وتنظيفها.
- أفرغ و نظف بعناية حاوية البقايا و اهتم بالتخلص من كل البقايا العالقة في القاع: إن الفرشاة المرفقة مع الجهاز مزودة بمعلقة صغيرة خاصة لهذا الغرض.
- يجب فحص وعاء تجميع رذاذ البخار (A10) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه (انظر الشكل رقم 19).

##### ⚠️ انتبه!

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

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

##### ⚠️ انتبه!

إن إناء تجميع القطرات مزود بمؤشر الطفو (ذي اللون الأحمر) لإظهار مستوى الماء داخل الإناء (انظر الشكل رقم 20). قبل أن يبدأ هذا المؤشر في الظهور من صينية الفناجين، يكون من الأهمية بمكان تفريغ الإناء و تنظيفه، وإلا سيسيل الماء من الحافية وهو الأمر الذي من شأنه أن يتلف الماكينة، و سطح وضع الفناجين وكذلك المنطقة المحيطة بها. لسحب إناء تجميع القطرات:

1. انزع إناء تجميع القطرات وحاوية بقايا البن (شكل رقم 18)،
2. قم بتفريغ إناء تجميع القطرات وحاوية بقايا البن وغسلهما جيداً،
3. يجب فحص وعاء تجميع ماء التكتيف (A10) و، إذا صار ممتلئاً، يلزم إفراغه.



- (انظر الشكل رقم 18) وكذلك حاوية تجميع البقايا ثم أعد تركيبهم جميعاً من جديد.
4. قم بصب مزيل الترسبات داخل خزان الماء حتى يصل إلى المستوى A (بما يعادل سرنجة مقدارها 100 مل) المطبوع على ظهر الخزان (انظر الشكل رقم 28)، ثم أضف قليل من الماء (ما يقرب من واحد لتر ماء) حتى يبلغ المستوى B (انظر الشكل رقم 28)، ثم أعد تركيب خزان الماء.
5. ضع تحت موزع الماء الساخن حاوية فارغة تكون سعتها على الأقل 2 لتر (انظر الشكل رقم 3).

### ⚠️ انتبه! خطر التعرض للحروق

- يتسرب ماء ساخن من موزع الماء الساخن والذي يحتوي على خل. انتبه حتى لا تتعرض للإصابة برداذا الماء الساخن.
9. اضغط على الرمز B12 (انظر الشكل رقم 12) لتأكيد إضافة المحلول.
10. يومض الرمز B1 (انظر الشكل رقم 1) للإشارة إلى تدوير مقبض الماء الساخن/البخار (B1) على وضعية A. بعد تدوير المقبض، ينطلق برنامج التخلص من الترسبات الجيرية ويخرج سائل المزيل من صنوبر توزيع الماء.
11. وفي تلك الحالة يقوم البرنامج تلقائياً بسلسلة من الشطف والتنظيف بغرض إزالة كل الترسبات الجيرية من دواخل ماكينة إعداد القهوة.
- بعد مرور حوالي 30 دقيقة، سيوقف الجهاز عملية إزالة الترسبات الجيرية وسيومض الرمز B1 والرمز B2 على لوحة التحكم: أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B2) واجعله في وضعية 0.
10. أصبح الجهاز الآن جاهزاً لإتمام عملية الشطف بالماء الساخن. قم بنزع خزان المياه، بشطفه بالماء الجاري، إعادة ملئه حتى بلوغ المستوى الأقصى MAX بالمياه العذبة، إعادة إدخال الفلتر (إذا تم فكه سابقاً) وأخيراً إدخال خزان المياه في الماكينة.
11. أفرغ الحاوية التي استعملتها في عملية التخلص من الترسبات وضعها فارغة من جديد تحت موزع الماء الساخن.
12. أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B2) واجعله في وضعية. يخرج الماء الساخن من فوهة الموزع.
13. بعد إفراغ خزان المياه تماماً، سيومض الرمز B2 والرمز B3 على الشاشة: أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B3) واجعله في وضعية 0.
14. اسحب خزان الماء وأملأه من جديد حتى الحد الأقصى MAX بالماء العذب،
15. أفرغ الحاوية التي استعملتها في عملية التخلص من الترسبات وضعها فارغة من جديد تحت موزع الماء الساخن.
16. أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B3) واجعله في وضعية A.
17. يعاود الجهاز عملية الشطف وينتهي بصب الماء من صنوبر توزيع القهوة (A9) (انظر الشكل رقم 9) **للسع!**
18. في النهاية، قم بتدوير مقبض الماء الساخن/البخار في وضعية 0 وأملأ الخزان حتى الحد الأقصى MAX بالماء

3. اضغط للداخل زري الفك ذي اللون الأحمر وفي نفس الوقت انزع الطارد للخارج (شكل رقم 24).
4. اغمر الطارد لمدة 5 دقائق في الماء ثم قم بشطفه تحت صنوبر الماء.

### ⚠️ يرجى الانتباه!

- يجب الشطف فقط بالماء  
لا للمنظفات - لا لغسالة الأواني  
اغسل الطارد بدون استعمال أي منظفات لأنها قد تؤدي إلى إتلافه.
5. باستخدام قطعة قماش (C2)، قم بتنظيف بقايا البن المُحتملة على الطارد، البقايا التي يمكن رؤيتها على غطاء الطارد.
6. بعد إتمام عملية التنظيف، أعد إدخال الطارد بلفه داخل الداعم (انظر الشكل رقم 25)، ثم اضغط على كلمة PUSH حتى تسمع صوت الغلق.

### i انتبه جيداً!

- إذا كان من الصعوبة بمكان تركيب الطارد، يكون من الضروري عندئذ (قبل التركيب) ضبط أبعاده بشكل صحيح وذلك بالضغط على الدعامة كما هو موضح في الشكل رقم 26.
7. بعد تشبيته في مكانه، يلزم التأكد من أن كلا الزرين ذي اللون الأحمر مُنفصلين للخارج (انظر الشكل رقم 27).
8. أغلق باب الطارد

### التخلص من الترسبات

تخلص من الترسبات الجيرية في الماكينة عندما يومض المؤشر (B7) على الشاشة.

### ⚠️ انتبه!

- مُزيل 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، والتحذيرات المُتعلقة بكيفية التعامل في حالة حدوث تأثير على الجلد والعيون.
- ننصح باستعمال فقط مُزيل الترسبات الخاص بشركة صيانة دي لوني. استخدام عوامل إزالة الترسبات غير مناسبة، فضلاً عن إزالة الترسبات الجيرية بشكل غير منتظم، يؤدي كل هذا إلى حدوث عيوب لا يغطيها الضمان الخاص بالشركة المصنعة.

1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) ولكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (الشكل رقم 4)
2. استمر في الضغط على الرمز (B11) حتى إشعال نفس الرمز (B7).
3. أفرغ بشكل تام خزان الماء (A17) وانزع الفلتر المنقي (إذا كان موجوداً)، ثم أفرغ حاوية تجميع القطرات

العذب.

لقد اكتملت عملية إزالة الترسبات.

### الفلتر المطهر (فقط في بعض الموديلات)

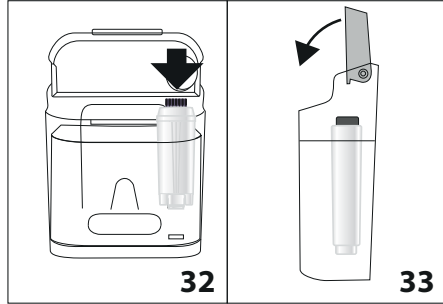
تم إرفاق الفلتر المطهر فقط في بعض الموديلات: إذا كان الموديل الخاص بكم بدون فلتر، ننصحكم بشرائه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة من شركة دي لونجي. من أجل استعمال صحيح للفلتر، يرجى اتباع التعليمات المرفقة.

### تركيب الفلتر

1. انزع الفلتر (C3) من كرتونة التغليف.
2. يرجى تحويل مؤشر عداد الوقت (انظر الشكل رقم 29) بغرض الاستعمال خلال الشهرين القادمين.

### انتبه جيدًا!

1. تكون مدة عمل الفلتر شهرين بشرط أن يتم استعماله بشكل صحيح، ولكن في حالة عدم استعمال الماكينة و ترك الفلتر بها، فعندئذ تكون مدة استعماله فقط 3 أسابيع كحد أقصى.
2. لتنشيط الفلتر، افتح ماء الصنبور على تجويفات الفلتر كما هو موضح في الشكل حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية للفلتر لأكثر من دقيقة (شكل رقم 30).
3. اسحب الخزان (A18) من الماكينة واملأه بالماء.
4. أدخل الفلتر في خزان الماء و اغمره فيه بشكل تام لبضع ثوان، ثم قم بتميله قليلاً حتى تتمكن فقاعات الهواء من الخروج (شكل رقم 31).
5. أدخل الفلتر في المكان المخصص له (شكل رقم 32) واضغط عليه حتى النهاية.
6. أغلق من جديد الخزان بالغطاء (انظر الشكل 33)، ثم أعد تركيب الخزان في الماكينة.



7. ضع إناء تحت صنبور توزيع الماء الساخن (ذا سعة: 500 مل)
8. أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B1) و اجعله في وضعية A.
9. قم بصب 500 مل على الأقل، ثم أدر مقبض الماء الساخن/البخار (B) في وضعية O.
10. الآن تم تنشيط الفلتر الجديد و يمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

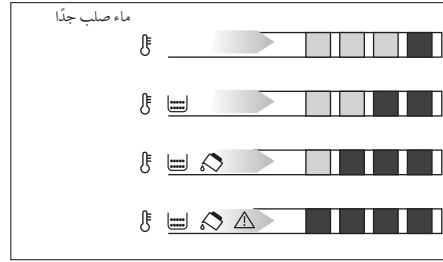
### إعداد درجة صلابة الماء

سيظهر على شاشة العرض رسالة إزالة الترسبات بعد مدة قصيرة من بدء التشغيل وهذه المدة قد تم تحديدها من قبل وهي عادة تعتمد على درجة صلابة الماء.

الماكينة مُعدة سلفاً في المصنع على 4 مستويات لصلابة الماء. و لكن عند توافر الرغبة، يمكن تعديل ضبط الماكينة وفقاً لدرجة صلابة الماء المطلوبة في الأماكن المختلفة، مما قد يجعلها أكثر ملاءمة مع عملية إزالة الترسبات.

### قياس مستوى صلابة الماء

1. انزع شريط الاختبار «TOTAL HARDNESS TEST» المرفق مع كتيب التعليمات باللغة الانجليزية من كرتونة التغليف.
2. اغمر الشريط بشكل تام في كوب من الماء لمدة ثانية تقريباً.
3. انزع الشريط من الماء و قم برجه بلطف. بعد حوالي دقيقة واحدة يتم تكون من 2.1، 3 أو 4 خطوط باللون الأحمر، حسب درجة صلابة الماء كل مربع يكون يتوافق مع أحد المستويات.



### ضبط درجة صلابة الماء

1. أثناء توقف الماكينة (وضعية الاستعداد) ولكن مع الضغط بشكل مستمر على المفتاح العمومي (الشكل رقم 4)،
2. اضغط على رمز (B14) حتى إشعال نفس الرمز والمؤشرات التي تشير الإعدادات الحالية،
3. اضغط على الرمز (B13) حتى يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة:
4. اضغط على الرمز (B12) للتأكيد (أو اضغط على الرمز (B10) للخروج دون إجراء أي تعديل).
5. عند هذه النقطة الماكينة مُعدة طبقاً للإعداد الجديد الذي يتناسب مع درجة صلابة الماء.

- CE** الجهاز متطابق مع اللوائح الأوروبية التالية:
- اللائحة رقم EC/95/2006 الخاصة بالتردد المنخفض وتعديلاتها اللاحقة،
  - لائحة EMC رقم EC/108/2004 وتعديلاتها اللاحقة،
  - اللائحة الأوروبية الاحتياطية رقم 2008/1275
  - كافة المواد والأدوات التي لها احتكاك مباشر مع المُنتجات الغذائية مُطابقة بشكل تام مع متطلبات اللوائح الأوروبية رقم 2004/1935

**استبدال الفلتر**  
أو بعد مرور شهرين على استخدامه (راجع عداد الوقت) ، أو في حالة عدم استعمال الجهاز لمدة 3 أسابيع ، يكون من الضروري استبدال الفلتر:

1. فك الخزان (A15) و الفلتر المنتهي الصلاحية (C3)؛
2. انزع الفلتر الجديد من كرتونة التعبئة و اتبع الخطوات كما هو موضح في النقاط السابقة من 2 إلى 10

الآن تم تنشيط الفلتر الجديد ويمكن الاستمرار في استعمال الماكينة.

#### التخلص من الجهاز

وفقاً لنصوص التوجيه الأوروبي رقم EC/96/2002 لا ينبغي مطلقاً التخلص من الجهاز عن طريق إلقائه مع النفايات المنزلية و لكن يلزم تسليمه إلى أحد مراكز تجميع النفايات الرسمية.

#### بيانات فنية

الجهد: 220-240 فولت 50/60 هرتز بحد أقصى 10 أمبير  
الطاقة المستهلكة: 1450 وات  
الضغط: 15 بار  
السعة القصوى لخزان الماء: 1,4 لتر  
الأبعاد ط X ع X ف: 340x480x195 مم  
طول الكابل: 1 م  
الوزن: 9,1 كجم  
السعة القصوى لحاوية حبات البن: 200 جرام

#### معنى المؤشرات الضوئية

الحل	السبب المُحتمل	المؤشرات التي يتم عرضها على الشاشة
املاً خزان الماء (A18) وأو ركبته بشكل صحيح بالضغط عليه للنهاية حتى سماع صوت إغلاق الجانثن.	الماء في الخزان (A18) ليس كافياً	 وامض
أفرغ حاوية بقايا البن وحاوية تجميع القطرات ثم قم بعملية التنظيف ، ثم أعد تركيبهما (الشكل رقم 18) مرة أخرى. من الأهمية بمكان: عند انزع وعاء تجميع القطرات يجب دائماً إفراغ حاوية بقايا البن حتى ولو لم تكن مُمتلئة. إذا لم تقم بهذه العملية فإن هذا يؤدي إلى ، عند إعداد القهوة في المرات اللاحقة ، امتلاء حاوية بقايا البن أكثر من اللازم مما يسبب انسداد الماكينة.	امتلاء حاوية بقايا (A14) البن	 وامض
انزع وعاء تجميع القطرات (A13) و أدخل حاوية بقايا البن.	لم يتم إدخال حاوية بقايا البن بعد عملية التنظيف.	 ثابتة
املاً الإناء بحبات البن (انظر الشكل رقم 9).	حبات البن دقيقة للغاية	 ثابتة + وامضة
أفرغ القمع مستعيناً بريشة كما تمت الإشارة إليه سابقاً في فقرة «تنظيف القمع المُخصص لإدخال البن غير المطحون». (15).	تم انسداد القمع المُخصص للبن غير المطحون.	 ثابتة + وامضة

<p>أدخل البن غير المطحون في القمع (شكل رقم 13) أو اختار وظيفة البن غير المطحون.</p>	<p>تم اختيار وظيفة «البن غير المطحون»، ولكن لم يتم صبه بعد في القمع.</p>	 <p>ثابتة + وامضة</p>
<p>من الأهمية بمكان الإسراع في ضبط برنامج إزالة الترسبات الذي تم شرحه في فقرة «التخلص من الترسبات» ( انظر الشكل رقم. 16).</p>	<p>تجدد الإشارة هنا إلى أهمية التخلص من ترسبات الماء داخل الماكينة.</p>	 <p>وامض</p>
<p>قم بتكرار توزيع القهوة و لف مقبض التوزيع الخاص بطحن البن (شكل رقم 8) مرة واحدة نحو رقم 7 في اتجاه عقارب الساعة، وفي نفس الوقت شغل مطحنة البن. إذا كانت تعمل ببطء بعد إعداد مرتين من القهوة فعندئذ كرر عملية التصحيح عن طريق لف مقبض الإعداد مرة واحدة. (12). إذا استمرت المشكلة، تأكد من إدخال و تركيب خزان المياه بشكل جيد، أدر مقبض توزيع الماء الساخن/البخار في وضعية 1 قم بصب قليل من المياه حتى يتم التدفق.</p>	<p>عند طحن البن بشكل ناعم للغاية فإن القهوة تخرج من الماكينة ببطء شديد أو قد لا تخرج على الإطلاق.</p>	 <p>وامض + وامضة + وامض</p>
<p>اختيار المذاق الخفيف بواسطة تدوير المقبض  أو تقليل كمية البن غير المطحون.</p>	<p>استهلاك البن بشكل أكثر من اللازم</p>	 <p>وامض + وامض</p>
<p>أدر مقبض توزيع الماء الساخن/البخار (B1) في وضعية 1 حتى لا تتوقف عملية التوزيع بعد ذلك أدر المقبض في وضعية 0. إذا تم تشغيل التنبيه أثناء عملية توزيع الماء الساخن أو البخار، قم بتدوير المقبض على وضعية 0 وبعد ذلك استأنف عملية التوزيع.</p>	<p>الدورة المائية فارغة</p>	 <p>وامض + وامض</p>  <p>وامض</p>
<p>نظف الماكينة بعناية كما هو موضح في فقرة «التنظيف». في حالة أن الماكينة، بعد التنظيف، مازالت تعرض نفس الرسالة، فعندئذ يجب التوجه إلى أحد مراكز الصيانة.</p>	<p>قد يكون داخل الماكينة مُتسخ للغاية.</p>	 <p>ثابتة</p>
<p>قم بتثبيت الطارد كما هو مُبين في فقرة «تنظيف الطارد» (الصفحة رقم 15).</p>	<p>لم يتم بعد تركيب الطارد (A17). بعد عملية التنظيف.</p>	 <p>وامض</p>
<p>أغلق الباب من جديد.</p>	<p>باب الطارد (A16) مفتوح.</p>	 <p>ثابتة + ثابتة</p>
<p>من الضروري تدوير المقبض (B1).</p>	<p>يشير إلى تدوير مقبض البخار/الماء الساخن (B1)</p>	 <p>وامض</p>

## حل المشكلات

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

المُشكلة	السبب المُحتمل	الحل
القهوة ليست ساخنة	لم يتم تسخين الفناجين أولاً.	سخن الفناجين بواسطة شطفها بالماء الساخن (ملحوظة هامة: يمكن استعمال وظيفة الماء الساخن).
	ربما يكون الطارد (A17) بارداً لأنه مر عليه 2/3 دقيقة من آخر استعمال.	قبل إعداد القهوة قم بتسخين الطارد عن طريق شطفه وعن طريق استعمال الخاصية المناسبة .
	ربما تكون درجة حرارة القهوة المُعدة سلفاً منخفضة	اضبط درجة حرارة القهوة على الدرجة الأعلى من قائمة الإعدادات .
القهوة ليست غنية أو تحتوي على قليل من الكريمة	ربما يكون البن المطحون حجمه مازال ضخماً.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويراً واحدة في اتجاه الرقم 1 عكس عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضع التشغيل (انظر الشكل 8) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير النكهة فقط بعد صب فنجانين من القهوة (راجع فقرة «توزيع البن المطحون» صفحة 12).
	نكهة القهوة غير مناسبة.	استعمل البن من ماكينات إعداد القهوة الاسبرسو.
تخرج القهوة بشكل بطيء جداً أو بالقطرة	ربما يكون البن المطحون دقيق للغاية.	قم بتدوير مقبض ضبط الطحن تدويراً واحدة في اتجاه الرقم 7 في اتجاه عقارب الساعة بينما تكون مطحنة البن في وضع التشغيل (انظر الشكل 8) . استمر في تكرار هذا الأمر حتى تحصل على عملية توزيع مُرضية. يمكن ملاحظة تغيير النكهة فقط بعد صب فنجانين من القهوة (راجع فقرة «توزيع البن المطحون» صفحة 12).
لا تتدفق القهوة من أحد أو كلا صنابير التوزيع.	ربما تكون الصنابير مسدودة.	نظف الصنابير بواسطة خلة (انظر الشكل 22).
الحليب بدون رغوة	قد يكون الكابتشينو غير نظيف.	نظف صنوبر توزيع الكابتشينو كما هو مبين في الفقرة المخصصة لذلك .
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	قم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد 3 دقائق.	انتظر لبضع دقائق ، ثم أعد تنشيط وظيفة البخار.
الجهاز لا يشتعل	يقوم يتم توصيل قابس كابل التغذية (A22) بمصدر التيار الكهربائي.	وصل القابس بالتيار.
	المفتاح العمومي (A15) لا يعمل.	اضغط على المفتاح الرئيسي (انظر شكل رقم 4).
لا يمكن فك الطارد	ربما لأنه لم يتم إطفاء الجهاز بشكل صحيح	أطفئ الجهاز بالضغط على الزر  (صفحة 10).
رغوة الحليب بها فقاعات هوائية كبيرة الحجم	ربما يكون الحليب ليس بارداً بما يكفي أو أنه نصف دسم.	يُفضل استعمال حليب كامل الدسم، أو نصف دسم، ولكن على درجة حرارة الثلاجة ( حوالي 5 درجة مئوية). إذا لم تحصل على النتيجة المرضية، جرب نوع آخر من الحليب.

الحليب بدون رغوة	قد يكون صنوبر الكابتشينو غير نظيف.	استمر في عملية التنظيف كما هو مبين في فقرة «نظف الموزع بعد الاستعمال» انظر الصفحة رقم 14).
يتم إيقاف توزيع البخار أثناء الاستعمال	يقوم جهاز الأمان بإيقاف توزيع البخار بعد 3 دقائق.	انتظر لبضع دقائق، ثم أعد تنشيط وظيفة البخار.

#### الوصل بالتيار الكهربائي


**A** في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بواحه بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الي أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.

**B** في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

#### هام جدا

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التآريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر. ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود. كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

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



السلك الأخضر والأصفر: تأريض  
السلك الأزرق: محايد (بارد)  
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)