

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. خزّان مياه يمكن إخراجها
- A2. حامل فناجين القهوة
- A3. مكان خزّان الماء
- A4. مسار حامل الملحقات التشغيلية (مرشحات القهوة)
- A5. الغطاء
- A6. مقبض البخار/الماء الساخن
- A7. معد الكابوتشينو (**مختلف حسب الموديل)
- A8. فوهة معد الكابوتشينو
- A9. مؤرّع الصب
- A10. حلقة اختيار معد الكابوتشينو (*فقط بعض الموديلات)
- A11. مفتاح التشغيل/الإيقاف ON/OFF
- A12. قارئ تحديد مستوى الماء في الخزّان
- A13. صنوبر الغلاية
- A14. صينية الأنداح والأكواب (*فقط في بعض الموديلات)
- A15. حوض تجميع القطرات (**مختلف حسب الموديل)
- A16. مؤرّع مستوى الماء في حوض تجميع القطرات (*فقط بعض الموديلات)
- A17. صينية حامل فناجين القهوة (*فقط في بعض الموديلات)

1.2 وصف لوحة التحكم

(الصفحة 3 - B)

- B1. مقبض اختيار الوظيفة التشغيلية
- B2. لمبة التنبيه OK
- B3. لمبة التنبيه عن التغذية التشغيلية بالتيار الكهربائي

1.3 وصف الملحقات التشغيلية

(الصفحة 3 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشّح الكريمة 1 فنجان قهوة
- C3. مرشّح الكريمة 2 فنجان قهوة
- C4. مرشّح كريمة الأقراص ESE
- C5. مكبال المعايير/الضاغط
- C6. مزيل الترسبات الجيرية (***) لا يأتي مع الجهاز، ولكن يمكنك شراؤه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
- C7. مرشّح تنقية الماء (***) لا يأتي مع الجهاز، ولكن يمكنك شراؤه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة

2. ملء خزّان الماء

1. افتح غطاء الماكينة (الشكل 1)، ثمّ أخرج الخزّان عبر شدّه نحو الأعلى (الشكل 2)؛
2. املاّ الخزّان بالماء العذب والنظيف مع الحرص على عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل 3). أعد إدخال الخزّان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يمتلئ فتح الصمام المثبت في قاع الخزّان نفسه؛
3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزّان بالماء دون إخراجها من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرةً بواسطة إبريق مناسب.

انتبه:

لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزّان أو بدون وجود الخزّان نفسه تتحقّق من مستوى الماء في الخزّان عن طريق قارئ التحديد المعدّ خصيصاً لذلك (A12).

3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أوّقد الجهاز بالضغط على قاطع التيار الكهربائي "تشغيل/إيقاف" (الشكل 4): ستوقّد لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائية؛
 2. أدخل في كأس حامل المرشّح مرشّح القهوة المراد استعماله (الشكل 5)؛
 3. ثبتّ حامل المرشّح بالماكينة دون أن تملأه بالقهوة المطحونة (الشكل 6)؛
 4. ضع وعاء سعة 0,5 لتر تحت الدشّ الساخن ووعاء آخر سعة 0,5 لتر تحت معد الكابوتشينو (الشكل 7)؛
 5. انتظر إيقاد لمبة التنبيه الضوئي OK (الشكل 8) ثمّ على الفور لَفّ مؤرّع التحديد على الوضعية ☐/☐ (الشكل 9): اترك بعد ذلك نصف الخزّان تقريباً ليخرج من حامل المرشّح؛
 6. لَفّ بعد ذلك مقبض البخار في الوضعية ☐/☐ (الشكل 10) ثمّ اترك جميع الماء المتبقي في الخزّان ليخرج من معد الكابوتشينو؛
 7. أعد غلق مقبض البخار في الوضعية 0 ثمّ أعد وضع مؤرّع التحديد على الوضعية I (وضعية الاستعداد "Stand-By")؛
 8. فرّغ الوعاءين ثمّ أعد وضعهما مرّة أخرى تحت دشّ الماء الساخن وتحت معد الكابوتشينو ثمّ كرّر النفاط 5-6-7.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

3.1 الإطفاء الدائم

عند عدم استخدام الجهاز لفترة معيّنة من الوقت (تختلف وقتاً للموديلات)، فإنّه ستنتطفئ بشكل أوتوماتيكي (لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائية تنطفئ).

3.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- للحصول على قهوة الإسبريسو بدرجة الحرارة المناسبة، يُنصح بتسخين الماكينة مسبقاً بهذه الطريقة:
1. أشعل الماكينة بالضغط على قاطع التيار الكهربائي "تشغيل/إيقاف" (لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائية ستوقّد) (الشكل 4) ثمّ ثبتّ حامل المرشّح بالماكينة دون أن تملأه بالقهوة المطحونة (الشكل 6)؛
 2. ضع فنجاناً تحت حامل المرشّح. استخدم الفنجان نفسه الذي سوف تعد فيه القهوة بحيث يتمّ مسبقاً تسخينه؛
 3. انتظر حتّى توقّد لمبة التنبيه OK (الشكل 8) ثمّ على الفور بعد ذلك لَفّ مقبض مؤرّع التحديد في الوضعية ☐/☐ (الشكل 9)، اترك الماء يخرج حتّى انطفاء لمبة التنبيه OK، ثمّ أوقف هذه العملية عن طريق لَفّ مؤرّع التحديد في الوضعية I؛
 4. أفرغ الفنجان، وانتظر إعادة إيقاد لمبة التنبيه الضوئي OK من جديد ثمّ كرّر هذه العملية مرّة أخرى.
- (من الطبيعي أثناء عملية إزالة حامل المرشّح، أن تظهر كمّية صغيرة وغير ضارة من البخار).

3.3 صينية الأقداح أو الأكواب (فقط الموديلات ECP35.31 و ECP33.21)

عند استخدام فناجين أو أكواب مرتفعة (على سبيل المثال لإعداد قهوة مخففة كثيرة المياه أو حليب ماكياتو)، أخرج حوض تجميع القطرات ثم اسند الفجان مباشرة على الصينية (A14 - الشكل 11). بعد الانتهاء من إعداد المشروب، أعد وضع الحوض في مكانه.

4. كيفية إعداد قهوة الإسبريسو باستخدام القهوة المطحونة

1. أدخل مرشح القهوة المطحونة (C2 أو C3) في حامل المرشح. استخدم المرشح لإعداد فنجان قهوة واحد أو المرشح لإعداد فنجانين اثنين من القهوة؛
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، أعد ملء المرشح باستعمال مكبال ممتلئ حتى حوافه بالبن المطحون، أي حوالي 7 جرام. (الشكل 12). ولكن عند الرغبة في إعداد فنجانين اثنين من القهوة، املا المرشح بمكبالين غير ممتلئين حتى الحواف بالقهوة المطحونة (حوالي 6+6 جرام). املا المرشح باستعمال جرعات صغيرة الحجم لتحتاي فيضان القهوة المطحونة من الحواف؛
- انتبه: لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملء المرشح بالقهوة المطحونة تحقق دائماً من أن هذا المرشح ليس به أية بقايا قهوة مرتشية من المرات السابقة.
3. قم بتوزيع البن المطحون بشكل متساوي ثم اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغط (انظر الشكل رقم 13). عملية ضغط القهوة المطحونة هاتمة للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق. إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة ببطء وتكون الكريمة داكنة اللون. وأيضاً عند الضغط على القهوة أقل من اللازم، فإن هذا سيؤدي إلى تدفق القهوة بسرعة مفرطة وتكون الكريمة فاتحة اللون.
4. أزل القهوة الزائدة من على حافة حامل المرشح ثم بث هذا الحامل بالماكينة: أدر المقبض بحسم ناحية اليمين (الشكل 6) لتحتاي تسرب المياه؛
5. ضع الفجان أو الفناجين تحت فوّهات سكب حامل المرشح (الشكل 14). يُنصح بتسخين الفناجين، قبل إعداد القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن؛
6. تحقق من أن لمبة التنبيه OK (الشكل 8) موقّدة (إذا كانت مطفأة، انتظر حتى توقّد). ثم لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية 5/6. بعد الحصول على كمية القهوة التي ترغب فيها، وإيقاف عملية السكب، لف المقبض في الوضعية 4؛
7. لفك حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار؛
- خطر الإصابة بالحروق! تجنب التعرّض للراد، لا تفكّ حامل المرشح مطلقاً عندما تكون الماكينة في مرحلة سكب القهوة.
8. لإطفاء الجهاز اضغط على الزر "تشغيل/إيقاف".

5. كيفية إعداد القهوة الإسبريسو باستخدام الأقراص

1. أجز عملية التسخين المسبق للماكينة كما هو موضّح في فقرة 3.2. نصائح إعداد قهوة أثر سخونة، مع التحقق من ترك حامل المرشح موصولاً بالماكينة. وبذلك تحصل على قهوة أكثر سخونة؛
- انتبه جيّداً: استعمل أقراص تخضع لمعايير ESE: يتمّ تحديد هذه المعايير على عبوة المنتج بالعلامة التجارية التالية.
- المعايير ESE هي عبارة عن نظام متعارف لديه على معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص الأمر الذي من شأنه أن يسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة سهلة و نظيفة.

2. أدخل مرشح قهوة الأقراص (C4) في حامل المرشح؛
3. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط قدر الإمكان فوق المرشح (الشكل 15). اتبع دائماً الإرشادات الواردة على عبوة أقراص القهوة الجاهزة بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق المرشح؛
4. ثبت حامل المرشح بالماكينة، بلّغه دائماً حتى آخره (الشكل 6)؛
5. استمر هكذا متبّعاً النقاط 5 و 6 و 7 في الفقرة السابقة.

6. كيفية إعداد الكابتوتشينو

1. قم بإعداد قهوة الإسبريسو كما هو موضّح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم بالقدر الكافي؛
2. لف مؤشر التحديد في الوضعية 5/6 (الشكل 16) ثم انتظر إشعال لمبة التنبيه OK؛
3. وفي الوقت نفسه، املا وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابتوتشينو ترغب في تحضيره. يجب أن يكون الحليب بارد بدرجة حرارة الثلجة (ليس ساخناً). عند اختيار حجم الوعاء يجب الوضع في الاعتبار أن حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (الشكل 17)؛
- انتبه جيّداً: يُنصح باستخدام الحليب قليل الدسم في درجة حرارة الثلجة.
4. فقط ECP 35.31: تحقق من أن حلقة معد الكابتوتشينو (A10) مثبتة في وضعية "CAPPUCCINO" (الشكل 18)؛
5. ضع الوعاء بالحليب تحت معد الكابتوتشينو؛
6. انتظر حتى إيقاد لمبة التنبيه الضوئي OK. تشير إضاءة لمبة التنبيه إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار؛
7. افتح البخار عن طريق لف مقبض البخار في الوضعية 5/6؛
- لبض توان لتطهير ما قد يبقى من مياه في دائرة التشغيل نفسها. أعد غلق البخار؛
8. اغمس معد الكابتوتشينو في الحليب بعمق 5 ملم تقريباً (الشكل 19) ثم لف مقبض البخار في الوضعية 5/6. عند هذه النقطة، يبدأ الحليب في زيادة حجمه ويخذ الشكل الكريمي؛
9. عندما يكون حجم الحليب قد تضاعف، اغمس معد الكابتوتشينو بعمق واستمر حتى يتمّ تسخين الحليب. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة (القيمة المثالية هي 60°C)، أوقف سكب البخار عن طريق لف مقبض البخار في الوضعية 0 ثم لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية 4؛
10. قم بصب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة المعدة سلفاً. الكابتوتشينو صار الآن جاهزاً! قم بإضافة السكر وفقاً لذائقتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.
- انتبه جيّداً:
- في حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابتوتشينو، يجب إعداد أولاً كل القهوة المطلوبة وفي النهاية يجب تحضير الحليب المنفوش لكل الكابتوتشينو.
- إذا رغبت في إعادة عمل القهوة بعد نش الحليب، يجب أولاً تبريد الغلاية وإلا خرجت القهوة محترقة. للتبريد ضع وعاء مناسب تحت دُش الغلاية، ثم لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية 5/6؛ ثم اجعل بعض الماء يخرج حتى تطفئ لمبة التنبيه OK. أعد وضع مؤشر التحديد في الوضعية 1 ثم أبداً بعد ذلك في إعداد القهوة.

من المستحسن صرف البخار بحد أقصى 60 ثانية وعدم نقش الحليب أكثر من ثلاث مرات متتالية.

7. إعداد الحليب الساخن (HOT MILK) - فقط الموديل

(ECP35.31)

لإعداد الحليب الساخن، بدون رغوة، اتبع كما هو مبين في الفقرة السابقة، وتأكد من أن حلقة صنبور توزيع الكابوتشينو (A10) موضوعة نحو الأعلى على وظيفة الحليب "HOT MILK"

8. تنظيف معد الكابوتشينو بعد كل استعمال

انتبه! لأسباب صحيّة يُصح دائماً بتنظيف معد الكابوتشينو بعد الاستعمال. اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار يخرج ليضع ثوان (النقاط 2 و 6 و 7 من فصل "كيفية إعداد الكابوتشينو") عن طريق لف مقبض البخار في الوضعية  مع هذه العملية، يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله، أطفئ الجهاز عن طريق لف مقبض البخار في الوضعية **0** ومقبض تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية **!** انتظر ليضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو: لف تجاه الخارج معد الكابوتشينو ثم أخرجه بسحبه نحو الأسفل (الشكل 20):

8.1 الموديل ECP35.31

3. أخرج الفوهة ناحية الأسفل (الشكل 21):
4. ادفع حلقة التثبيت نحو الأعلى وتحقق من أن التثبيت المشار إليهما بواسطة الأسهم في الشكل 22 غير مسدودين. وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بديبوس.
5. أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنبور توزيع الكابوتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لأعلى حتى يتم تثبيتها جيداً.

8.2 الموديلات ECP33.21 و ECP31.21

3. أخرج فوهة معد الكابوتشينو ناحية الأسفل (الشكل 23):
4. تحقق من أن فتحات معد الكابوتشينو المشار إليها في الشكل 24 غير مسدودة، وإذا لزم الأمر نظفها باستخدام دبوس مناسب:
5. أعد إدخال الفوهة ثم أعد إدخال معد الكابوتشينو على الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه لأعلى حتى يتم تثبيتها جيداً.

9. إنتاج الماء الساخن

1. أشعل الماكينة بالضغط على الزر On/Off "تشغيل/إيقاف" (الشكل 4). انتظر حتى توقّد لمبة التنبيه **OK**:
2. ضع وعاء مناسب تحت معد الكابوتشينو؛
3. عندما توقّد لمبة التنبيه الضوئي **OK**، لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية  وفي نفس الوقت لف مقبض البخار في الوضعية  سيخرج الماء الساخن من معد الكابوتشينو؛
4. لإيقاف خروج الماء الساخن، لف مقبض البخار في الوضعية **0** ولّف مقبض مؤشر التحديد في الوضعية **!**.

ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

10. النظافة

10.1 تنظيف الماكينة

الأجزاء التالية في الماكينة يجب تنظيفها بشكل دوري:

- حوض تجميع القطرات (A15)

- مرشحات القهوة (C3، C2 و C4)؛

- دُشّ الغلاية (A13)؛

- خرّان الماء (A1)؛

- معد الكابوتشينو (A7) كما هو موضّح في الفقرة "8. تنظيف معد الكابوتشينو بعد كل استعمال"؛

انتبه!

- لتنظيف الماكينة يجب عدم استخدام المذيبات، أو المنظّفات الكاشطة أو الكحول.
- لا تستعمل أية أدوات معدنيّة بغرض التخلّص من بقايا القهوة أو آثار الحليب، لأنّ هذا قد يؤدّي إلى تلف سطح الأجزاء المعدنيّة أو البلاستيكيّة.

خطر! أثناء عمليّة التنظيف، لا تغمر أبداً الماكينة في الماء: لأنّها جهاز كهربائي.

انتبه جيداً:

عند عدم استعمال الماكينة لمُدّة تزيد عن 4/3 أيام انصح بشدّة، قبل مواصلة استخدام الماكينة من جديد، بعمل دورة شطف لها كما هو موضّح في الفقرة "3. استعمال الجهاز لأول مرّة"

10.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

الموديلات ECP35.31 و 33.21: انتبه!

حوض تجميع القطرات مرّود بمؤشّر عوَام (أحمر اللون) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشّر في الظهور من صينيّة سند الفناجين (الشكل 25)، يجب بالضرورة إفراغ الحوض و تنظيفه، وإلاّ قد يتسبب هذا الماء الزائد في إتلاف الماكينة و إتلاف سطح الحامل أو المنطقة المحيطة به.

1. أزل الحوض (الشكل 26)؛
2. **الموديلات ECP35.21 و 33.21:** أزل شبكة حامل سند الفناجين، ثمّ تخلّص من الماء ونظّف الحوض باستعمال قطعة قماش: ثمّ أعد تركيب صينيّة تجميع القطرات. انزع صينيّة الأقداح أو الأكواب (A14)، نظّفها بالماء ثمّ جفّفها وأعد تركيبها؛
3. أعد تركيب وعاء تجميع القطرات.

10.3 تنظيف فلاتر البن

نظّف مرشّحات القهوة بانتظام كلّ أسبوع:

المرشّحات 1 و 2 فنجان

1. أنزع المرشّح المرّود عن طريق شدّ لسان التركيب المعدّ خصيصاً لذلك (الشكل 27)؛
 2. اشطف المرشّحات أسفل صنبور الماء (الشكل 28)؛
 3. تتحقّق من أنّ كافّة الثقوب والفتحات ليست مسدودة و إلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبّوس (الشكلان 28 و 29)؛
 4. أعد تركيب المرشّح ذي الفتحات بدفعه جيداً حتى النهاية.
- مرشّح أقراص القهوة**
- اشطفه تحت الماء الجاري. تتحقّق من أنّ كافّة فتحات المرشّح ليست مسدودة و إلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبّوس (الشكلان 28 و 29).

10.4 تنظيف دُشّ الغلاية

كلّ 200 مرّة سكب للقهوة ابدأ في شطف دُشّ الغلاية مع سكب من دُشّ الغلاية تقريباً 0,5 لتر ماء.

10.5 تنظيف خرّان الماء

1. نظّف بشكلٍ دوريّ (تقريباً مرّة واحدة شهرياً) وعند كلّ مرّة يتمّ فيها استبدال مرشّح تنقية الماء (C7, *إن وجد)، نظّف خرّان المياه باستخدام قطعة قماش رطبة وبقليل من مسحوق الغسيل المخفّف؛
2. أزل المرشّح (إن وجد) ثمّ أعد شطفه بالماء الجاري؛
3. أعد إدخال المرشّح (*إن وجد) ثمّ املاً الخرّان بماء نقي ونظف ثمّ أعد إدخال الخرّان؛
4. (فقط في الموديلات المزوّدة بمرشّح تنقية) صبّ 100 مل من الماء.

11. إزالة الترسّبات الجيريّة

يُنصح بإجراء إزالة الترسّبات الجيريّة من الماكينة بعد كلّ إعداد 200 فنجان من القهوة تقريباً. يُنصح باستخدام مزيل الترسّبات الجيريّة De'Longhi (C6) المتوافر في الأسواق.

اتّبع الإجراء التالي:

1. املاً الخرّان بمحلول إزالة الترسّبات الجيريّة، والذي يتمّ الحصول عليه بتخفيف مزيل الترسّبات الجيريّة الأساسي بالماء وفقاً للإرشادات الواردة على علبة هذا المزيل؛
2. اضغط على الزرّ "On/Off" تشغيل/إيقاف؛
3. تحقّق من أنّ حامل المرشّح غير مثبّت ثمّ ضع وعاء مناسب تحت دُش الغلّاية ومعد الكابوتشينو؛
4. انتظر حتّى توقّد لمبة التنبيه **OK**؛
5. لفّ مقبض مؤشّر التحديد في الوضعيّة  ثمّ اسكب تقريباً 1/4 المحلول الموجود في الخرّان: من وقت لآخر لفّ مقبض البخار في الوضعيّة  لإخراج الماء من معد الكابوتشينو. ثمّ أوقف عمليّة السكب عن طريق لفّ مقبض مؤشّر التحديد في الوضعيّة **I** وانزكّ المحلول يعمل لمدة 5 دقائق؛
6. كرر الخطوة 5 لـ 3 مرّات أخرى، حتّى يتمّ تفريغ الخرّان؛
7. للقضاء على آثار محلول إزالة الترسّبات، اشطف الخزان جيداً واملأه بماء جديد (بدون مزيل للترسّبات)؛
8. لفّ مقبض مؤشّر التحديد في الوضعيّة  ثمّ اسكب الماء حتّى يتمّ تفريغ الخرّان: من وقت لآخر لفّ مقبض البخار في الوضعيّة  لإخراج الماء من معد الكابوتشينو.
9. كرر النقطتين 7 و8.

12. البيانات الفنيّة

60Hz/240V-50-220	جهد شبكة التيّار الكهربائيّ:
1100W	قوّة الامتصاص التشغيلي للتيّار الكهربائي:
305×(329)244×185 ملم	الأبعاد طول/عرض/ارتفاع:
15 بار	الضغط:
1.1 لتر	سعة خرّان الماء:
1300 ملم	طول كابل توصيل التيّار الكهربائي:
3.8 كجم	الوزن:

13. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

فيما يلي سرد بعض من الأعطال المحتملة.
إذا لم يمكن حل المشكلة بالطريقة الموصوفة هنا يجب عليك الاتصال بالدمر الفني.

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة الإسبرسو لم تعد تخرج	قلة الماء في الخزان	إملاء الخزان بالماء
	ثقوب خروج القهوة في حامل الفلتر مسدودة	قم بتنظيف ثقوب فتحات حامل الفلتر
	فوهة غلاية الاسبرسو مسدودة	أجر عملية التنظيف كما هو موضح في الفقرة "10. النظافة"
	هناك ترسبات جيرية في دائرة التشغيل الهيدروليكية	أجر عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفقرة "11، إزالة الترسبات الجيرية"
	حامل المرشح مُدخَل بشكل خاطئ أو متسخ	ثبت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثم لفه بقوة حتى النهاية
قهوة الإسبريسو تنقطر من جوانب حامل المرشح بدلاً من فتحاته	حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو فقدت مرونتها أو متسخة	استبدل حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفني
	هناك انسداد في فوهات سكب حامل المرشح	نظف فتحات فوهات سكب حامل المرشح
	لمبة التنبيه الضوئي OK لا تضيئ لحظة سكب القهوة	انتظر حتى إيقاد لمبة التنبيه الضوئي OK
قهوة الإسبريسو باردة	لم يتم تسخين المسبق للماكينة	أجر عملية التسخين المسبق كما هو موضح في الفقرة "3.2" نصائح إعداد قهوة أكثر سخونة" 2 نصائح لإعداد قهوة أكثر سخونة"
	لم يتم تسخين الفناجني مسبقاً	قم بتسخين الفناجني مسبقاً عي شطفها بالماء الساخن
	هناك ترسبات جيرية في دائرة التشغيل الهيدروليكية	أجر عملية إزالة الترسبات الجيرية كما هو موضح في الفقرة "11 إزالة الترسبات الجيرية"
	خزان المياه فارغ	املاؤ خزان الماء
ارتفاع ضوضاء المضخة	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ وصمام قاعه غير مفتوح	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	هناك فقاعات هواء في وصلة ربط خزان الماء	اتبع الإرشادات الواردة في فقرة "إنتاج الماء الساخن" حتى سكب الماء
	البن المطحون مضغوط أكثر من اللازم	اضغط على البن بشكل أقل
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطئ من الفوهة)	كمية البن المطحون أكبر من اللازم	قم بخفض كمية البن المطحون
	صنبور غلاية الاسبرسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "10.4 تنظيف منفذ الغلاية"
	المرشح والمرشح المسبق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "10.3 تنظيف فلاتر البن"
	البن المطحون دقيق أكثر من اللازم أو أنه رطب	استخدم فقط البن المطحون في ماكينات إعداد القهوة الاسبرسو، وتأكد من أنه ليس رطباً
	نوعية البن المطحون ليست النوع الصحيح	غير نوعية مسحوق البن المطحون

القهوة لها طعم حمضي	لم يكن الشطف بعد إزالة الترسبات كافياً	بعد إزالة الترسبات اشطف الجهاز كما هو مبين في الفقرة "11 إزالة الترسبات الجيرية"
لا تكون رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الموديل ECP35.31: الحلقة في وضعيّة "HOT" (الحليب الساخن) "MILK"	الموديل ECP35.31: ادفع حلقة التثبيت في الوضعيّة "CAPPUCINO"
	الحليب ليس بارداً بالشكل الكافي	استعمل دائماً حليباً في درجة حرارة التلاجة
	قد يكون صنوبر توزيع الكابتشينو غير نظيف.	أجر عمليّة تنظيف مجد الكابتشينو كما هو موضّح في الفقرة "8. تنظيف صنوبر توزيع الكابتشينو بعد الاستعمال"
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكيّة	أجر عمليّة إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "11 إزالة الترسّبات الجيريّة"
الجهاز ينطفئ	تدخل الإطفاء الذاتي	اضغط على قاطع التيار الكهربائي On/Off "تشغيل/إيقاف" لإعادة إشعال الجهاز
الجهاز ينطفئ بعد ثوان قليلة من إشعاله	مقبض مؤسّر تحديد الوظائف التشغيليّة ليس في وضعيّة I (وضعيّة الاستعداد "stand-by")	لف مقبض مؤسّر تحديد الوظائف التشغيليّة في الوضعيّة I (وضعيّة الاستعداد "stand-by")، ثمّ اضغط على الزر On/Off "تشغيل/إيقاف".