

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. مقبض البخار/الماء الساخن
- A2. غطاء خزان الماء
- A3. حامل فنجان القهوة
- A4. خزان مياه يمكن إخراجها
- A5. معد الكابوتشينو
- A6. موّء الصب
- . فوّهة معد الكابوتشينو
- A8. كابل توصيل التّيار الكهربائي
- A9. وعاء تجميع قطرات الماء
- A10. صينية وضع الفناجين
- A11. دُشّ الغلاية
- A12. الضاغط

1.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. زر On/Off "تشغيل/إيقاف" ①
- B2. زر سكب قهوة/الماء الساخن 
- B3. زر خاصية البخار 
- B4. لمبة التنبيه عن وجود التّيار الكهربائي
- B5. لمبة التنبيه عن درجة الحرارة OK لسكب القهوة/الماء الساخن
- B6. لمبة التنبيه عن درجة الحرارة OK لسكب البخار

1.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشّح الكريمة 1 فنجان 
- C3. مرشّح الكريمة 2 فنجان 
- C4. مرشّح كريمة الأقراص ESE 
- C5. مكبال المعاييرة
- C6. مزيل الترسّبات الجبريّة (*لا يأتي مع الماكينة، ولكن يمكنك شراؤه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)

2. ملء خزان الماء

1. افتح غطاء الماكينة (الشكل 1)، ثمّ أخرج الخزان عبر شدّه نحو الأعلى (الشكل 2)؛
 2. املا الخزان بالماء العذب والنظيف مع الحرص على عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل 3). أعد إدخال الخزان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يثمر فتح الصمام المثبت في قاع الخزان نفسه؛
 3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزان بالماء دون إخراجها من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرة بواسطة إبريق مناسب.
- انتبه: لا تشغل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود الخزان نفسه.

3. استعمال الجهاز لأوّل مرّة

1. أوّحد الجهاز بالضغط على الزر ① (B1) (الشكل 4): ستوقّد لمبة التنبيه عن وجود تيار كهربائي (B4)؛
 2. أدخل في كأس حامل المرشّح (C1) مرشّح القهوة المراد استعماله (الشكل 5)؛
 3. ثبت حامل المرشّح بالماكينة دون أن تملأه بالقهوة المطحونة (الشكل 6)؛
 4. ضع وعاء سعة 0,5 لتر تحت دُشّ الغلاية ووعاء آخر سعة 0,5 لتر تحت معد الكابوتشينو (الشكل 7)؛
 5. انتظر إيقاف لمبة التنبيه الضوئي OK (B5) (الشكل 8) ثمّ على الفور اضغط الزر  (الشكل 9): انترك بعد ذلك نصف الخزان تقريباً ليخرج من حامل المرشّح؛
 6. لفّ بعد ذلك مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 10) ثمّ اترك جميع الماء المتبقّي في الخزان ليخرج من معد الكابوتشينو؛
 7. أعد غلق مقبض البخار ثمّ أعد الضغط على الزر ؛
 8. فرّغ الوعاءين ثمّ أعد وضعهما مرّة أخرى تحت دُشّ الماء الساخن وتحت معد الكابوتشينو ثمّ كرّر النفاط 5-6.
- الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

3.1 الإطفاء الذاتي

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

3.2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة

- للحصول على قهوة الإسبريسو بدرجة الحرارة المناسبة، يُنصح بتسخين الماكينة مسبقاً بهذه الطريقة:
 1. شغل الماكينة بالضغط على الزر ① (لمبة التنبيه عن وجود تيار كهربائي (B4) ستوقّد) (الشكل 4) ثمّ ثبت 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 يثمر مسبقاً تسخينه؛
 3. انتظر حتى توقّد لمبة التنبيه OK (الشكل 8) ثمّ على الفور بعد ذلك اضغط على الزر  (الشكل 9)، انترك الماء يخرج حتّى انطفاء لمبة التنبيه OK، ثمّ أوقف هذه العمليّة بإعادة الضغط على نفس الزر؛
 4. أفرغ الفنجان، وانتظر إعادة إيقاف لمبة التنبيه الضوئي OK (B5) من جديد ثمّ كرّر هذه العمليّة مرّة أخرى.
- (من الطبيعي أثناء عمليّة إزالة حامل المرشّح، أن تظهر كمّيّة صغيرة وغير ضارة من البخار).

4. كيفيّة إعداد قهوة الإسبريسو باستخدام القهوة المطحونة

1. أدخل مرشّح القهوة المطحونة (C2) أو (C3) في حامل المرشّح (C1). استخدم المرشّح  لإعداد فنجان قهوة واحد أو المرشّح  لإعداد فنجانين اثنين من القهوة؛
2. عند الرغبة في إعداد فنجان واحد من القهوة، أعد ملء المرشّح باستعمال مكبال ممثّل حتّى حوافه بالقهوة المطحونة، أي حوالي 7 جرامات. (الشكل 11). ولكن عند الرغبة في إعداد فنجانين اثنين من القهوة، املا المرشّح بمكبالين غير ممثّلين حتّى الحواف بالقهوة المطحونة (حوالي

- 6+6 جرام). املاً المرشّح باستعمال جرعات صغيرة الحجم لتحاكي فيضان القهوة المطحونة من الحواف؛
انتبه: لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملئ المرشّح بالقهوة المطحونة تتحقّق دائماً من أنّ هذا المرشّح ليس به أيّة بقايا قهوة مترسّبة من المرات السابقة.
3. وِعْ القهوة المطحونة بشكل متساوٍ ثمّ اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغطة (الشكل 12)، عملية ضغط القهوة المطحونة هامّة للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق. إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإنّ هذا سيؤدّي إلى تدفق القهوة ببطء وتكوّن كريمة داكنة اللون. وأيضاً عند الضغط على القهوة أقل من اللازم، فإنّ هذا سيؤدّي إلى تدفق القهوة بسرعة مفرطة وتكون الكريمة فاتحة اللون.
4. أزل القهوة الزائدة من على حافة حامل المرشّح ثمّ ثبت هذا الحامل بالماكينة: أدّر المقبض بحسم ناحية اليمين (الشكل 6) لتحاكي تسرّب المياه؛
5. ضع الفنجان أو الفناجين تحت فوّهات سكب حامل المرشّح (الشكل 13). يُصحّح بتسخين الفناجين، قبل إعداد القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن.
6. تتحقّق من أنّ لمبة التنبيه **OK** (الشكل 8) موقّدة (إذا كانت مطفأة، انتظر حتّى توقّد) ثمّ اضغط على الزر . بعد الحصول على كميّة القهوة التي ترغب فيها، ولإيقاف عمليّة السكب، أعد الضغط على نفس الزر؛
7. لفكّ حامل المرشّح، أدّر المقبض من اليمين إلى اليسار؛
خطر الإصابة بالحروق: لتجنب التعرّض للحرارة، لا تفكّ حامل المرشّح مطلقاً عندما تكون الماكينة في مرحلة سكب القهوة.
8. لإلغاء القهوة المستخدمة، اضرب على حامل المرشّح وهو مقلوب (الشكل 14).
9. لإلغاء الجهاز اضغط على الزر ① .

5. كَيْفِيَّةُ إِعْدَادِ الْقَهْوَةِ الْإِسْبَرِيسُو بِاسْتِعْمَالِ الْأَقْرَاصِ

1. أجر عمليّة التسخين المسبّق للماكينة كما هو موصّح في فقرة "3.2" لصالح إعداد قهوة أثر سخونة"، مع التحقّق من ترك حامل المرشّح موصّلاً بالماكينة. وبذلك تحصل على قهوة أكثر سخونة؛
انتبه جيّدًا: استعمل أقراص قهوة تخضع لمعايير ESE المذكورة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية التالية. معايير ESE هي نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.
2. أدخل مرشّح قهوة الأقراص (C4) () في حامل المرشّح؛
3. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط قدر الإمكان فوق المرشّح (الشكل 15)، اتبع دائماً الإرشادات الواردة على عبوة أقراص القهوة الجاهزة بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق المرشّح؛
4. ثبتّ حامل المرشّح بالماكينة، بلقّه دائماً حتّى أخرجه (الشكل 6)؛
5. استمر هكذا متبعاً أنقاط 5 و6 و7 في الفقرة السابقة.

6. كَيْفِيَّةُ إِعْدَادِ الْكَابُوتَشِينُو

1. قم بإعداد قهوة الإسبريسو كما هو موصّح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم بالقدر الكافي؛
2. اضغط على الزر  (الشكل 16) ثمّ انتظر حتّى إيقاد لمبة التنبيه **OK** (B6) (الشكل 17)؛
3. وفي الوقت نفسه، املاً وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوتشينو ترغب في تحضيره. يجب أن يكون الحليب بارد بدرجة حرارة الثلاجة (ليس ساخناً!). عند اختيار حجم الوعاء يجب الوضع في الاعتبار أنّ حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (الشكل 19)؛

انتبه جيّدًا: يُصحّح باستخدام الحليب قليل الدسم في درجة حرارة الثلاجة.

4. ضع الوعاء بالحليب تحت معدّ الكابوتشينو؛
 5. انتظر حتّى إيقاد لمبة التنبيه الضوئي **OK** (B6). تشي إضاءة لمبة التنبيه إلى أنّ الغلّاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثاليّة لإنتاج البخار؛
 6. افتّح البخار عن طريق لفّ مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة لبضع ثوان لتظهر ما قد يبقى من مياه في دائرة التشغيل نفسها. أعد غلق البخار؛
 7. اغمس معدّ الكابوتشينو في الحليب بععمق 5 ملم تقريباً (الشكل 13) ثمّ لفّ مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 10). عند هذه النقطة، يبدأ الحليب في زيادة حجمه ويتّخذ الشكل الكريمي؛
 8. عندما يكون حجم الحليب قد تضاعف، اغمس معدّ الكابوتشينو بععمق واستمر حتّى يتمّ تسخين الحليب. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية)، اقطع عملية سكب البخار بلقّ مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة ثمّ أعد الضغط على الزر ؛
 9. اسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة المعدّة سلفاً. الكابتشينو صار الآن جاهزاً: قم بإضافة السكر وفقاً لذائقك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.
- انتبه جيّدًا: حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنجان من الكابوتشينو، يجب أولاً إعداد كلّ القهوة المطلوبة ولفظ في النهاية يجب تحضير الحليب المرغّب لكل الكابوتشينو.
- إذا رغبت في إعادة تحضير القهوة بعد إرغاء الحليب، يجب أوّلًا تبريد الغلّاية وإلا خرجت القهوة وهي محترقة. لتبريدها ضع وعاء تحت دشّ الغلّاية، اضغط على الزر  واجعل الماء يخرج حتّى تنطفئ لمبة التنبيه **OK**. أعد الضغط على نفس الزر ثمّ ابدأ بعد ذلك في إعداد القهوة.
- من المستحسن سكب البخار بحد أقصى 60 ثانية وعدم إرغاء الحليب لأكثر من 3 مرّات متتالية.

7. تَنْظِيفُ مَعِدِّ الْكَابُوتَشِينُو بَعْدَ كُلِّ اسْتِعْمَالٍ

انتبه! لأسباب صحّيّة ينصح دائماً بتنظيف معدّ الكابوتشينو بعد الاستعمال.

اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لبضع ثوان (النقاط 6 و 2 و 7 من الفقرة "6. كَيْفِيَّةُ إِعْدَادِ الْكَابُوتَشِينُو") عبر لفّ مقبض البخار. عبر هذه العمليّة يقوم معدّ الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله. أطعّن الجهاز بالضغط على الزر ① (B1).
2. انتظر لبضع دقائق حتّى يبرد معدّ الكابوتشينو؛ لفّ معدّ الكابوتشينو ثمّ أخرجه نحو الأسفل لإزالته (الشكل 21)؛
3. أخرج قوّهة معدّ الكابوتشينو ناحية الأسفل (الشكل 22)؛
4. تتحقّق من أنّ أنفحات معدّ الكابوتشينو، المشار إليها (الشكل 23)، غير مسدودة. وإذا لزم الأمر نظّفها باستخدام دئوس مناسب؛
5. أعد إدخال القوّهة ثمّ أعد إدخال معدّ الكابوتشينو على القوّهة عن طريق تدويره والضغط عليه لأعلى حتّى يتمّ تثبيتته جيّدًا.

8. إِتْنَاجُ الْمَاءِ السَّاخِنِ

1. أشغّل الماكينة بالضغط على الزر ① (الشكل 4). انتظر حتّى توقّد لمبة **OK** التنبيه (الشكل 8)؛
2. ضع وعاء مناسب تحت معدّ الكابوتشينو؛
3. عندما توقّد لمبة التنبيه الضوئي **OK**، اضغط على الزر  (الشكل 9) وفي نفس الوقت لفّ مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 10)؛ سيخرج الماء الساخن من معدّ الكابوتشينو؛

4. لإيقاف تدفق الماء الساخن، أغلق مقبض البخار ثم أعد الضغط على الزر .
- ينصح ألا تتجاوز عملية السكب مدة 60 ثانية كحد أقصى.

9. النظافة

9.1 تنظيف الماكينة

الأجزاء التالية في الماكينة يجب تنظيفها بشكل دوري:

- حوض تجميع القطرات (A9)
- مرشحات القهوة (C2) و (C3) و (C4)؛
- دُش الغلاية (A11)؛
- خزّان الماء (A4)؛
- معد الكابوتشينو (A5) كما هو موضح في الفقرة 7. تنظيف معد الكابوتشينو بعد كل استعمال؛

انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبيات أو مواد تنظيف حاكّة أو مسبّبة للتآكل أو الكحول.
- لا تستخدم الأشياء المعدنية في إزالة القشور الترسبية ولا رواسب وبقايا القهوة لأنها يمكن أن تسبب في خدش الأسطح المعدنية أو البلاستيكية في الماكينة.

خطر! أثناء عملية التنظيف، لا تغمر أبداً الماكينة في الماء: لأنّها جهاز كهربائي. انتبه جيداً: عند عدم استعمال الماكينة لمدة تزيد عن 4/3 أيام انصح بشدّة، قبل مواصلة استخدام الماكينة من جديد، بعمل دورة شطف لها كما هو موضح في الفقرة 3. استعمال الجهاز لأول مرة

9.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

1. أزل الحوض؛
2. أزل شبكة حامل سند الفناجين، ثمّ تخلّص من الماء ونظّف الحوض باستعمال قطعة قماش؛ ثمّ أعد تركيب صينيّه تجميع؛
3. أعد تركيب حوض تجميع القطرات.

9.3 تنظيف مرشحات القهوة

نظف مرشحات القهوة بانتظام كل أسبوع:

المرشحات 1 و 2 فنانجان

1. أنزع المرشح المثقوب عن طريق شدّ لسان التركيب المعدّ خصيصاً لذلك (الشكل 23)؛
2. اشطف المرشحات أسفل صنوبر الماء (الشكل 24)؛
3. تحقق من أنّ كافة فتحات الفلتر المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 25)؛
4. أعد تركيب المرشح ذي الفتحات بدفعه جيداً حتّى النهاية.

مرشح أقراص القهوة

اشطفه تحت الماء الجاري. تحقق من أنّ كافة فتحات المرشح المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس (الشكل 25).

9.4 تنظيف دُش الغلاية

كل 300 فنانجان قهوة تقريباً، يجب تنظيف دُش غلاية الإسبريسو على النحو التالي:

- تحقق من أنّ ماكينة القهوة ليست ساخنة وأنّ قابس التيّار مفصول؛
- بمساعدة مفك البراغي، فكّ المسمار المثبت لدُش غلاية الإسبريسو (الشكل 26)؛

- أزل دُش الغلاية؛
- نظّف الغلاية باستخدام قطعة قماش رطبة (الشكل 26)؛
- نظّف الدُش جيداً بالماء الساخن مع معكه بفرشاة مناسبة. تحقق من أنّ كافة فتحات المرشح المعدني ليست مسدودة و إلا يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس.
- اشطّف الدُش تحت صنوبر مياه مع معكه بشكل مستمر.
- أعد تركيب دُش الغلاية مع الحرص على وضعه بعناية على حشوة إحكام الغلق.

لا يصح الضمان صالحاً إذا لم يتمّ إجراء التنظيف كما هو الموصوف أعلاه بالصورة الصحيحة.

10. إزالة الترسّبات الجيريّة

يُنصح بإجراء إزالة الترسّبات الجيريّة من الماكينة بعد كلّ إعداد 200 فنانجان من القهوة تقريباً. يُنصح باستخدام مزيل الترسّبات الجيريّة DeLonghi CC6) المتوافر في الأسواق.

اتبع الإجراء التالي:

1. املاّ الخزّان بمحلول إزالة الترسّبات الجيريّة، والذي يتمّ الحصول عليه بتخفيف مزيل الترسّبات الجيريّة الأساسي بالماء وفقاً للإرشادات الواردة على عبلة هذا المزيل؛
2. اضغط على الزر ؛
3. تحقق من أنّ حامل المرشح غير مثبت ثمّ ضع وعاء مناسب تحت دُش الغلاية ومعد الكابوتشينو؛
4. انتظر حتّى توقّد لمبة OK التنبيه (الشكل 8)؛
5. اضغط الزر  (الشكل 9) واسكب نحو 1/4 المحلول الموجود في الخزّان: من حين لآخر أدر مقبض البخار يسمح للماء بالخروج من معد الكابوتشينو. ثمّ أوقف سكب الماء عن طريق إعادة الضغط على الزر  واترك المحلول يعمل لحوالي 5 دقائق؛
6. كرّر الخطوة 5 لـ 3 مرّات أخرى، حتّى يتمّ تفريغ الخزّان؛
7. للقضاء على آثار محلول إزالة الترسّبات الجيريّة، اشطف الخزّان جيداً واملأه بماء جديد (بدون مزيل الترسّبات)؛
8. اضغط على الزر  ثمّ اسكب الماء حتّى يتمّ تفريغ خزّان الماء؛ ومن وقت لآخر لف مقبض البخار لإخراج الماء من معد الكابوتشينو (الشكل 10)؛
9. كرر النقطتين 7 و 8.

11. البيانات الفنيّة

- جهد شبكة التيّار الكهربائي: 60Hz/240V-50-220
- قوة الامتصاص التشغيلي للتيّار الكهربائي: 1100 وات
- الأبعاد طول/عرض/ارتفاع: 185x244(329)x305 ملم
- الضغط: 15 بار
- سعة خزّان الماء: 1.1 ل
- طول كابل توصيل التيّار الكهربائي: 1300 ملم
- الوزن: 3.8 كجم

فيما يلي سرد بعض من الأعطال المحتملة.

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

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة الإسبريسو لم تعد تخرج	قلّة الماء في الخزان	املاً خزان الماء
	ثقوب خروج القهوة في حامل المرشح مسدودة	قم بتنظيف ثقوب فتحات حامل المرشح
	المرشح والمرشح المسبق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,3 تنظيف مرشحات العرض"
	قوّهة دُشّ غلاية الإسبريسو مسدودة	أجر عملية التنظيف كما هو موضّح في الفقرة "9. النظافة"
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكية	أجر عملية إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
	حامل المرشح مُدخّل بشكل خاطئ أو مُنسخ	تّبث حامل المرشح بالشكل الصحيح ثمّ لفّه بقوة حتّى النهاية
	المرشح والمرشح المسبق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,3 تنظيف مرشحات العرض"
قهوة الإسبريسو تنقّطر من جوانب حامل المرشح بدلاً من فتحاته	حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو فقدت مرونتها أو مُسّخة	استبدل حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفنيّ
	هناك انسداد في قوّهات سكب حامل المرشح	نظّف فتحات قوّهات سكب حامل المرشح
	لمبة التنبيه الضوئي OK لا تضيئ لحظة سكب القهوة	انتظر حتّى إيقاد لمبة التنبيه الضوئي OK
	لم يتمّ التسخين المسبق للماكنة	أجر عملية التسخين المسبق كما هو موضّح في الفقرة "3,2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة"
قهوة الإسبريسو باردة	لم يتمّ تسخين الفناجني مسبقاً	قم بتسخين الفناجني مسبقاً عبر شطفها بالماء الساخن
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكية	أجر عملية إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
	خزان المياه فارغ	املاً خزان الماء
	تمّ تركيب الخزان بشكل خاطئ وصمام قاعه غير مفتوح	اضغط بلطف على الخزان حتّى يتمّ فتح الصمام الذي في القاع
ارتفاع ضوضاء المضخة	هناك فقاعات هواء في وصلة ربط خزان الماء	اتبع الإرشادات الواردة في فقرة "8. إنتاج الماء الساخن" حتّى سكب الماء
	القهوة المطحونة مضغوطة أكثر من اللازم	اضغط على القهوة بشكل أقل
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تندفق بشكل بطئ من الفوهة)	كميّة القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قم بخفض كمّيّة القهوة المطحونة
	دُشّ غلاية الإسبريسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,4 تنظيف دُشّ الغلاية"
	المرشح والمرشح المسبق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,3 تنظيف مرشحات العرض"
	القهوة المطحونة مفرطة النعومة أو أنّها رطبة	استخدم فقط القهوة المطحونة في ماكينات إعداد قهوة الإسبريسو، وتأكّد من أنّها ليست رطبة
	نوعية القهوة المطحونة ليست من النوع الصحيح	قم بتغيير نوعيّة القهوة

القهوة لها طعم حمضي	لم يكن الشطف بعد إزالة الترسبات الجيرية كافيا	بعد إزالة الترسبات اشطف الجهاز كما هو مبين في الفقرة "10. إزالة الترسبات الجيرية"
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الحليب ليس باردًا بالقدر الكافي	استعمل دائمًا حليبًا بدرجة حرارة التلّاجة
	معد الكابتشينو غي نظيف	أجر عملية تنظيف معد الكابتشينو كما هو موضّح في الفقرة "7. تنظيف معد الكابتشينو بعد الاستعمال"
	هناك ترسبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكية	أجر عملية إزالة الترسبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسبات الجيريّة"
الجهاز ينطفئ	تدخّل الإطفاء الذاتي	اضغط على الزر ① لإعادة تشغيل الجهاز