

قبل استخدام الجهاز، اقرأ دائما دليل تحذيرات السلامة

1. الوصف
- 1.1 وصف الجهاز (صفحة 3 - A)
- A1. مقبض البخار/الماء الساخن
- A2. دُشُّ الغلّاية
- A3. خُرّان الماء
- A4. حامل فناجين القهوة
- A5. معد الكابوتشينو
- A6. فوّهة معد الكابوتشينو
- A7. موزّع الصب
- A8. كابل توصيل التّيار الكهربائي
- A9. صينية وضع الفناجين
- A10. وعاء تجميع قطرات الماء
2. الإطفاء الذاتي
- 3.1 عند عدم استخدام الجهاز لفترةٍ معيَّنة من الوقت (تختلف وقتًا 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. شغّل الماكينة بالضغط على الزر ① (لمبة التنبيه عن وجود تيار كهربائي B4 ستوقّد) (الشكل 4) ثمّ تُبثّ حامل المرشّح بالماكينة دون أن تملأً بالقهوة المطحونة (الشكل 6)؛
 2. ضع فنجاناً تحت حامل المرشّح. استخدم الفنجان نفسه الذي سوف تعد فيه القهوة بحيث يتمرّ مسبقاً تسخينه؛
 3. انتظر حتّى توقّد لمبة التنبيه OK (الشكل 8) ثمّ على الفور بعد ذلك اضغط على الزر ②/③ (الشكل 9)، انزك الماء يخرج حتّى انطفاء لمبة التنبيه OK، ثمّ أوقف هذه العمليّة بإعادة الضغط على نفس الزر؛
 4. أفرغ الفنجان، وانتظر إعادة إيقاد لمبة التنبيه الضوئي OK (B5) من جديد ثمّ كرّر هذه العمليّة مرّةً أخرى.

- 3.2 وصف لوحة التحكم (صفحة 3 - B)
- B1. الزر ON/OFF (تشغيل/إيقاف) ①
- B2. زر سكب قهوة/الماء الساخن ②/③
- B3. زر خاصية البخار ④
- B4. لمبة التنبيه عن وجود التّيار الكهربائي I
- B5. لمبة التنبيه عن درجة الحرارة OK لسكب القهوة/الماء الساخن
- B6. لمبة التنبيه عن درجة الحرارة OK لسكب البخار
- 1.2 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 المعايير/الضاغط
- C6. مزيل الترسبات الجبريّة (*لا يأتي مع الماكينة، ولكن يمكنك شراءه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)
2. ملء خُرّان الماء
1. افتح غطاء الماكينة (الشكل 1)، ثمّ أخرج الخُرّان عبر شدّه نحو الأعلى (الشكل 2)؛
2. املا الخُرّان بالماء العذب والنظيف مع الحرص على عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل 3). أعد إدخال الخُرّان عن طريق الضغط عليه بلطف حتّى يترنّ فتح الصمام المثبّت في قاع الخُرّان نفسه؛
3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخُرّان بالماء دون إخراجها من مكانه وذلك عن طريق صب الماء بداخله مباشرةً بواسطة إبريق مناسب.
- انتبه: لا تشغّل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخُرّان أو بدون وجود الخزان نفسه.
3. استعمال الجهاز لأول مرّة
1. أوقّد 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)؛

4. كيفية 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 ممتلئ حتّى حوافه بالقهوة المطحونة، أي حوالي 7 جرامات. (الشكل 11). ولكن عند الرغبة في إعداد فنجانين اثنين من القهوة، املا المرشّح بمكبالين غير ممتلئين حتّى الحواف بالقهوة المطحونة (حوالي 6+6 جرام). املا المرشّح باستعمال جرعات صغيرة الحجم لتحاشي فيضان القهوة المطحونة من الحواف؛
- انتبه: لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملء المرشّح بالقهوة المطحونة تحقّق دائماً من أنّ هذا المرشّح ليس به أيّة بقايا قهوة مترسّبة من المرات السابقة.
3. ورّع القهوة المطحونة بشكل متساوٍ ثمّ اضغط عليه بشكل خفيف باستعمال الضاغظ (الشكل 12). عمليّة ضغط القهوة المطحونة هامّة


6. افتح البخار عن طريق لَفِّ مقبض البخار في عكس اتِّجاه عقارب الساعة لبيع ثوان لتطهير ما قد يبقى من مياه في دائرة التشغيل نفسها. أعد غلق البخار؛
 7. اغمس معد الكابوتشينو في الحليب بعقم 5 ملمر تقريباً ثم لَفِّ مقبض البخار في عكس اتِّجاه عقارب الساعة (الشكل 19). عند هذه النقطة، يبدأ الحليب في زيادة حجمه ويؤدِّد الشكل الكريمي؛
 8. عندما يكون حجم الحليب قد تضاعف، اغمس معد الكابوتشينو بعقم واستمر حتَّى يمتد تسخين الحليب. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية)، اقطع عملية سكب البخار بلَفِّ مقبض البخار في اتِّجاه عقارب الساعة ثمَّ أعد الضغط على الزر ؛
 9. اسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة المعدة سلفاً. الكابوتشينو صار الآن جاهزاً: قمر بإضافة السكر وفقاً لذائقتك، إذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.
- انتبه جيداً:** حالة الرغبة في تحضير أكثر من فنانج من الكابوتشينو، يجب أولاً إعداد كل القهوة المطلوبة ولفظ في النهاية يجب تحضير الحليب المرغَّب لكل الكابوتشينو.
- إذا رغبت في إعادة تحضير القهوة بعد إرغاء الحليب، يجب أولاً تبريد الغلاية وإلَّا خرجت القهوة وهي محترقة. لتبريدها ضع وعاء تحت دُشِّ الغلاية، اضغط على الزر  واجعل الماء يخرج حتَّى تنطفئ لمبة التنبيه **OK**. أعد الضغط على نفس الزر ثمَّ ابدأ بعد ذلك في إعداد القهوة.
6. 5. **كيفية إعداد القهوة الإسبريسو باستخدام الأقراص**
 1. أجر عملية التسخين المسبَّق للماكينة كما هو موصَّح في فقرة "3.2" نصائح إعداد قهوة أثر سخونة"، مع التحقُّق من ترك حامل المرشِّح موصولاً بالماكينة، وبذلك تحصل على قهوة أكثر سخونة؛
 - انتبه جيداً:** استعمل أقراص قهوة تخضع لمعايير ESE المذكورة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية التالية. معيار ESE هي نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.
 2. أدخل مرشِّح قهوة الأقراص (C4) () في حامل المرشِّح؛
 3. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط قدر الإمكان فوق المرشِّح (الشكل 15)، اتبع دائماً الإرشادات الواردة على عبوة أقراص القهوة الجاهزة بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق المرشِّح؛
 4. ثبتَّ حامل المرشِّح بالماكينة، بلَفِّه دائماً حتَّى أخرجه (الشكل 6)؛
 5. استمر هكذا مُتَّبِعاً النقاط 5 و6 و7 في الفقرة السابقة.




من المستحسن سكب البخار بحد أقصى 60 ثانية وعدم إرغاء الحليب لأكثر من 3 مرَّات متتالية.

7. **تنظيف معد الكابوتشينو بعد كل استعمال**

انتبه! لأسباب صحَّة ينصح دائماً بتنظيف معد الكابوتشينو بعد استعمال.

اتبع الخطوات الآتية:


 1. اجعل قليل من البخار يخرج لبيع ثوان (النقاط 6 و 7 من فصل "كيفية إعداد الكابوتشينو") عن طريق لَفِّ مقبض البخار. عبر هذه العملية يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله. أظفِّ الجهاز بالضغط على الزر  (B1).
 2. انتظر لبيع دقائق حتَّى يبرد معد الكابوتشينو؛ لَفِّ معد الكابوتشينو ثمَّ أخرجه نحو الأسفل لإزالته (الشكل 20)؛
 3. أخرج قوَّه معد الكابوتشينو ناحية الأسفل (الشكل 21)؛
 4. تحقِّق من أنَّ فتحات معد الكابوتشينو، المشار إليها (الشكل 22)، غير مسدودة، وإذا لزم الأمر نظِّفها باستخدام دُبوس مناسب؛
 5. أعد إدخال القوَّه ثمَّ أعد إدخال معد الكابوتشينو على القوَّه عن طريق تدويره والضغط عليه لأعلى حتى يمتدَّ تنبئته جيداً.

8. **إنتاج الماء الساخن**
 1. أشعل الماكينة بالضغط على الزر  (الشكل 4). انتظر حتَّى توقد لمبة التنبيه **OK**؛
 2. ضع وعاء مناسب تحت معد الكابوتشينو؛
 3. عندما توقد لمبة التنبيه الضوئي **OK**، اضغط على الزر  وفي نفس الوقت لَفِّ مقبض البخار في عكس اتِّجاه عقارب الساعة (الشكل 19)؛ سيخرج الماء الساخن من معد الكابوتشينو؛
 4. لإيقاف تدفُّق الماء الساخن، أغلق مقبض البخار ثمَّ أعد الضغط على الزر .

ينصح ألا تتجاوز عملية السكب مدَّة 60 ثانية كحد أقصى.

6. للغاية للحصول على قهوة إسبريسو جيدة المذاق، إذا ضغطت أكثر من اللازم، فإنَّ هذا سيؤدِّي إلى تدفق القهوة ببطء وتكوُّن كريمة داكنة اللون. وأيضاً عند الضغط على القهوة أقل من اللازم، فإنَّ هذا سيؤدِّي إلى تدفق القهوة بسرعة مفرطة وتكون الكريمة فاتحة اللون.
 4. أزل القهوة الزائدة من على حافَّة حامل المرشِّح ثمَّ ثبتَّ هذا الحامل بالماكينة؛ أدر المقبض بحسم ناحية اليمين (الشكل 6) لتحاكي تسرُّب المياه؛
 5. ضع الفناجان أو الفناجين تحت قوَّهات سكب حامل المرشِّح (الشكل 13). يُنصح بتسخين الفناجين، قبل إعداد القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن؛
 6. تحقِّق من أنَّ لمبة التنبيه **OK** (الشكل 8) موقَّدة (إذا كانت مطفأة، انتظر حتَّى توقد) ثمَّ اضغط على الزر . بعد الحصول على كمِّية القهوة التي ترغب فيها، وإيقاف عملية السكب، أعد الضغط على نفس الزر؛
 7. لَفِّك حامل المرشِّح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار؛
- خطر الإصابة بالحروق!** لتجنب التعرُّض للرداد، لا تفكَّ حامل المرشِّح مطلقاً عندما تكون الماكينة في مرحلة سكب القهوة.
8. لإلغاء القهوة المستخدمة، اضرب على حامل المرشِّح وهو مقلوب (الشكل 14).
 9. لإطفاء الجهاز اضغط على الزر .

5. **كيفية إعداد القهوة الإسبريسو باستخدام الأقراص**
 1. أجر عملية التسخين المسبَّق للماكينة كما هو موصَّح في فقرة "3.2" نصائح إعداد قهوة أثر سخونة"، مع التحقُّق من ترك حامل المرشِّح موصولاً بالماكينة، وبذلك تحصل على قهوة أكثر سخونة؛
 - انتبه جيداً:** استعمل أقراص قهوة تخضع لمعايير ESE المذكورة على عبوة المنتج بالعلامة التجارية التالية. معيار ESE هي نظام متعارف عليه ومقبول من قبل معظم المنتجين الكبار لهذه الأقراص وتسمح بإعداد قهوة إسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.
 2. أدخل مرشِّح قهوة الأقراص (C4) () في حامل المرشِّح؛
 3. أدخل القرص مع مراعاة وضعه في الوسط قدر الإمكان فوق المرشِّح (الشكل 15)، اتبع دائماً الإرشادات الواردة على عبوة أقراص القهوة الجاهزة بغرض وضع هذه الأقراص بشكل صحيح فوق المرشِّح؛
 4. ثبتَّ حامل المرشِّح بالماكينة، بلَفِّه دائماً حتَّى أخرجه (الشكل 6)؛
 5. استمر هكذا مُتَّبِعاً النقاط 5 و6 و7 في الفقرة السابقة.

6. **كيفية إعداد الكابوتشينو**
 1. قمر بإعداد قهوة الإسبريسو كما هو موصَّح في الفقرات السابقة، وذلك باستعمال فناجين كبيرة الحجم بالقدر الكافي؛
 2. اضغط على الزر  (الشكل 16) ثمَّ انتظر حتَّى يفقد لمبة التنبيه **OK** (B3) (الشكل 17)؛
 3. وفي الوقت نفسه، املاً وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنانج كابوتشينو ترغب في تحضيره. يجب أن يكون الحليب بارد بدرجة حرارة التلَّاجة (ليس ساخناً!). عند اختيار حجم الوعاء يجب الوضع في الاعتبار أنَّ حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (الشكل 18)؛
 - انتبه جيداً:** يُنصح باستخدام الحليب قليل الدسم في درجة حرارة التلَّاجة.
 4. ضع الوعاء بالحليب تحت معد الكابوتشينو؛
 5. انتظر حتَّى يفقد لمبة التنبيه الضوئي **OK** (B3). تشير إضاءة لمبة التنبيه إلى أنَّ الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثاليَّة لإنتاج البخار؛

• أبدأ تركيب دُشِّ الغلّاية مع الحرص على وضعه بعناية على حشوة إحكام الغلق.

لا يصبح الضمان صالحًا إذا لم يتم إجراء التنظيف كما هو الموصوف أعلاه بالصورة الصحيحة.

10. إزالة الترسبات الجيرية

يُنصح بإجراء إزالة الترسبات الجيرية من الماكينة بعد كل إعداد 200 فنجان من القهوة تقريبًا. يُنصح باستخدام مزيل الترسبات الجيرية DeLonghi (C6)* المتوافر في الأسواق.

اتبع الإجراء التالي:

1. املا الخزان بمحلول إزالة الترسبات الجيرية، والذي يتم الحصول عليه بتخفيف مزيل الترسبات الجيرية الأساسي بالماء وفقًا للإرشادات الواردة على علبة هذا المزيل؛
2. اضغط على الزر ①؛
3. تحقّق من أنّ حامل المرشّح غير ممبّت ثمّ ضع وعاء مناسب تحت دُشِّ الغلّاية ومعد الكابوتشينو؛
4. انتظر حتّى توقّد لمبة التنبيه OK؛
5. اضغط الزر ②/③ واسكب نحو 1/4 المحلول الموجود في الخزان؛ من حين لآخر أدر مقبض البخار يسمح للماء بالخروج من معد الكابوتشينو. ثمّ أوقف سكب الماء عن طريق إعادة الضغط على الزر ②/③ واترك المحلول يعمل لحوالي 5 دقائق؛
6. كرّر الخطوة 5 لـ 3 مرّات أخرى، حتّى يتمّ تفريغ الخزان؛
7. للقضاء على آثار محلول إزالة الترسبات الجيرية، اشطف الخزان جيّدًا واملاءه بماء جديد (بدون مزيل الترسبات)؛
8. اضغط على الزر ②/③ ثمّ اسكب الماء حتّى يتمّ تفريغ خزان الماء؛ ومن وقت لآخر لفّ مقبض البخار لإخراج الماء من معد الكابوتشينو؛
9. كرر النقطتين 7 و8.

11. البيانات الفنيّة

جهد شبكة التيار الكهربائي:	60Hz/240V-50-220
قوّة الامتصاص التشغيلي للتيار الكهربائي:	1100 وات
الأبعاد/طول/عرض/ارتفاع:	185x244(329)x305 ملم
الضغط:	15 بار
سعة خزان الماء:	1,1 ل
طول كابل توصيل التيار الكهربائي:	1300 ملم
الوزن:	3,8 كجم

9.1 تنظيف الآلة

الأجزاء التالية في الماكينة يجب تنظيفها بشكلٍ دوري:

- حوض تجميع القطرات (A10)
- مرشحات القهوة (C2) و(C3) و(C4)؛
- دُشِّ الغلّاية (A2)؛
- خزان الماء (A3)؛
- معد الكابوتشينو (A5) كما هو موصّف في الفقرة 7. تنظيف معد الكابوتشينو بعد كل استعمال؛

انتبه!

- لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبات أو مواد تنظيف حادّة 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.

خطرا! أثناء عمليّة التنظيف، لا تفرم أبداً الماكينة في الماء؛ لأنها جهاز كهربائي. انتبه جيّدًا: عند عدم استعمال الماكينة لمُدّة تزيد عن 4/3 أيام نصح بشدّة، قبل مواصلة استخدام الماكينة من جديد، بعمل دورة شطف لها كما هو موصّف في الفقرة 3. استعمال الجهاز لأول مرّة

9.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

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

9.3 تنظيف مرشحات القهوة

نظّف بشكلٍ منتظم كل أسبوع مرشحات القهوة:

المرشحات 1 و 2 فنجان

1. أنزع المرشّح المثقوب عن طريق شدّ لسان التركيب المعدّ خصيصًا لذلك (الشكل 24)؛
 2. اشطف المرشّحات أسفل صنوبر الماء (الشكل 25)؛
 3. تحقّق من أنّ كافّة الثقوب والفتحات ليست مسدودة و إلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبّوس (الشكل 25) و(الشكل 26)؛
 4. أعد تركيب المرشّح ذي الفتحات بدفعه جيّدًا حتّى النهاية.
- مرشّح أقراص القهوة**
- اشطفه تحت الماء الجاري. تحقّق من أنّ كافّة الثقوب والفتحات ليست مسدودة و إلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبّوس (الشكل 25) و(الشكل 26).

9.4 تنظيف دُشِّ الغلّاية

كل 300 فنجان قهوة تقريبًا، يجب تنظيف دُشِّ غلّاية الإسبريسو على النحو التالي:

- تحقّق من أنّ ماكينة القهوة ليست ساخنة وأنّ قايِس التيار مفصول؛
- بمساعدة مفك البراغي، فكّ المسامير المثبّت لدُشِّ غلّاية الإسبريسو (الشكل 27)؛
- أزل دُشِّ الغلّاية؛
- نظّف الغلّاية باستخدام قطعة قماش رطبة (الشكل 28)؛
- نظّف الدُش جيّدًا بالماء الساخن مع معكّه بفرشاة مناسبة. تحقّق من أنّ كافة فتحات المرشّح المعدني ليست مسدودة و إلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس.
- اشطّف الدُش تحت صنوبر مياه مع معكّه بشكلٍ مستمر.

12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

فيما يلي سرد بعض من الأعطال المحتملة.

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

المشكلة	السبب المحتمل	العلاج
القهوة الإسبريسو لم تعد تخرج	قلّة الماء في الخزان	املاً خزّان الماء
	ثقوب خروج القهوة في حامل المرشّح مسدودة	قم بتنظيف ثقوب فتحات حامل المرشّح
	المرشّح والمرشّح المسبّق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,3 تنظيف مرشّحات العرض"
	فوّهة دُشّ غلاية الإسبريسو مسدودة	أجر عمليّة التنظيف كما هو موضّح في الفقرة "9. النظافة"
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكيّة	أجر عمليّة إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
قهوة الإسبريسو تتقطّر من جوانب حامل المرشّح بدلاً من فتحاته	حامل المرشّح مُدخّل بشكل خاطئ أو متسخ	تّبث حامل المرشّح بالشكل الصحيح ثمّ لفّه بقوّة حتّى النهاية
	حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو فقدت مرونتها أو متسخة	استبدل حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفنيّ
	هناك انسداد في فوّحات سكب حامل المرشّح	نظّف فتحات فوّحات سكب حامل المرشّح
	المرشّح والمرشّح المسبّق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,3 تنظيف مرشّحات العرض"
قهوة الإسبريسو باردة	لمبة التنبية الضوئيّ OK لا تضيئ لحظة سكب القهوة	انتظر حتّى إيقاد لمبة التنبية الضوئيّ OK
	لم يتمّ التسخين المسبق للماكيئة	أجر عمليّة التسخين المسبق كما هو موضّح في الفقرة "3+2 نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة"
	لم يتمّ تسخين الفناجني مسبقاً	قم بتسخين الفناجني مسبقاً عبر شطفها بالماء الساخن
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكيّة	أجر عمليّة إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
ارتفاع ضوضاء المضخّة	خزّان المياه فارغ	املاً خزّان الماء
	تمّ تركيب الخزّان بشكل خاطئ وصمام قاعه غير مفتوح	اضغط بلطف على الخزّان حتّى يتمّ فتح الصمام الذي في القاع
	هناك فقاعات هواء في وصلة ربط خزّان الماء	اتبع الإرشادات الواردة في فقرة "8. إنتاج الماء الساخن" حتّى سكب الماء
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تندفق بشكل بطئ من الفوهة)	القهوة المطحونة مضغوطة أكثر من اللازم	اضغط على القهوة بشكل أقل
	كمّيّة 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"
	المرشّح والمرشّح المسبّق الثقب القابل للإخراج مسدودان	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,3 تنظيف مرشّحات 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

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