

## قبل استخدام الجهاز، اقرأ دائما دليل تحذيرات السلامة.

4. ضع وعاء سعة 0,5 لتر تحت دُشِّ الغلاية ووعاء آخر سعة 0,5 لتر تحت معبد الكابوتشينو (الشكل 7)؛
5. انتظر إيقاد لمبة التنبيه الضوئي **OK** (الشكل 8) ثم فوراً بعد ذلك أدر مؤسّر التحديد في الوضعية  (الشكل 9): اترك بعد ذلك نصف الخزّان تقريباً ليخرج من حامل المرشّح؛
6. لَفِّ بعد ذلك مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 10) ثم اترك جميع الماء المتبقّي في الخزّان ليخرج من معبد الكابوتشينو؛
7. أهدِ غلق مقبض البخار في ثمّر أعد وضع مؤسّر التحديد على الوضعية  "STAND-BY" وضعية الاستعداد؛
8. فَرِّغ الوعاءين ثمّر أعد وضعهما مرّة أخرى تحت دُشِّ الماء الساخن وتحت معبد الكابوتشينو ثمّر كرّر النفاط 5-7.

الآن أصبحت الماكينة جاهزة للاستعمال.

### 3.1 الإطفاء الذاتي

عند عدم استخدام الجهاز لفترة معيّنة من الوقت (تختلف وفقاً للموديلات)، فإنه ستنطفئ بشكل أوتوماتيكي (لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائية تطفئ).

### 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 مفتاح التشغيل **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف) (لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائيّة ستوقّد) (الشكل 4) ثمّر 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) ثمّر على الفور بعد ذلك لَفِّ مقبض مؤسّر التحديد في الوضعية  (الشكل 9)، اترك الماء يخرج حتّى انطفاء لمبة التنبيه **OK**، ثمّر أوقف هذه العملية عن طريق لَفِّ مؤسّر التحديد في الوضعية ؛
  4. أفرغ الفنجان، وانتظر إعادة إيقاد لمبة التنبيه الضوئي **OK** من جديد ثمّر كرّر هذه العملية مرّة أخرى.
- (من الطبيعي أثناء عمليّة إزالة حامل المرشّح، أن تظهر كمّيّة صغيرة وغير ضارة من البخار).

### 4. كميّة إعداد قهوة الإسبريسو باستخدام القهوة المطحونة

1. أدخِل مرشّح القهوة المطحونة (C2) أو (C3) في حامل المرشّح. 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 مكياح ممتلئ حتّى حوافه بالقهوة المطحونة، أي حوالي 7 جرامات. (الشكل 11). ولكن عند الرغبة في إعداد فنجانين اثنين من القهوة، املاّ المرشّح بمكياحين غير ممتلئين حتّى الحواف بالقهوة المطحونة (حوالي 6+6 جرام). املاّ المرشّح باستعمال جرعات صغيرة الحجم لتحاشي فيضان القهوة المطحونة من الحواف؛
3. انتبه: لتشغيل الماكينة بالشكل الصحيح، قبل ملء المرشّح بالقهوة المطحونة تحقّق دائماً من أنّ هذا المرشّح ليس به أيّ بقايا قهوة مترسّبة من المرّات السابقة.
3. قم بتوزيع القهوة المطحونة بشكل متساوي ثمّ اضغط عليها بشكل خفيف بالضاغط (الشكل 12). عملية ضغط القهوة المطحونة هامّة

### 1.1 وصف الجهاز

- (صفحة 3 - A)
- A1. خزّان الماء
  - A2. رف حمل الفنجانين
  - A3. مقبض البخار
  - A4. دُشِّ الغلاية
  - A5. مؤرّع سكب الماء الساخن/البخار
  - A6. الفوهة
  - A7. معبد الكابوتشينو
  - A8. صينية وضع الفنجانين
  - A9. مؤسّر امتلاء وعاء تجميع القطرات
  - A10. حوض تجميع القطرات
  - A11. الزر **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف)

### 1.2 وصف لوحة التحكم

- (صفحة 3 - B)
- B1. لمبة التنبيه **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف)
  - B2. لمبة التنبيه **OK**
  - B3. مقبض التحديد

### 1.3 وصف الملحقات التشغيلية

- (صفحة 2 - C)
- C1. كأس حامل المرشّح
  - C2. مرشّح 1 فنجان (الرمز  مطبوع أسفل المرشّح)
  - C3. مرشّح 2 فنجان (الرمز  مطبوع أسفل المرشّح)
  - C4. مرشّح أقراص القهوة (الرمز  مطبوع تحت المرشّح)
  - C5. المكياح/الضاغط
  - C6. مزيل الترسبات الجبريّة (\*لا يأتي مع الماكينة، ولكن يمكنك شراءه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)
  - C7. مرشّح تنقية الماء (\*لا يأتي مع الماكينة، ولكن يمكنك شراءه من أحد مراكز الخدمة المعتمدة)

### 2. ملء خزّان الماء

1. أخرج الخزّان عن طريق شدّه إلى أعلى (الشكل 1).
  2. املاّ الخزّان بالماء العذب والتنظيف مع الحرص على عدم تجاوز علامة الحد الأقصى MAX (الشكل 2)، أعد إدخال الخزّان عن طريق الضغط عليه بلطف حتى يتمّ فتح الصمام المثبتّ في قاع الخزّان نفسه (الشكل 3)؛
  3. يمكن ببساطة شديدة ملء الخزّان 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 الخزّان أو بدون وجود الخزان نفسه.

### 3. تشغيل الجهاز لأول مرّة

1. أوقد الجهاز بالضغط على مفتاح التشغيل **On/Off** "تشغيل/إيقاف" (الشكل 4)؛ ستوقّد لمبة التنبيه عن وجود تيار التغذية الكهربائيّة؛
2. أدخِل في كأس حامل المرشّح مرشّح القهوة المراد استعماله (الشكل 5)؛
3. ثبتّ حامل المرشّح بالماكينة دون أن تملأه بالقهوة المطحونة (الشكل 6)؛

7. اغمس معد الكابوتشينو في الحليب بعمق 5 ملم تقريباً (الشكل 18) ثم لف مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة. عند هذه النقطة، يبدأ الحليب في زيادة حجمه ويثخن الشكل الكريمي؛
8. عندما يكون حجم الحليب قد تضاعف، اغمس معد الكابوتشينو بعمق واستمر حتى يتم تسخين الحليب. بعد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة (القيمة المثالية هي 60°C)، أوقف سكب البخار عن طريق غلق مقبض البخار ثم لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية .

9. اسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة المعدة سلفاً، الكابوتشينو أصبح الآن جاهزاً؛ فمر بإضافة السكر وفقاً لرغبتك، وإذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

#### انتبه جيداً:

حالة الرغوة في تحضير أكثر من فنانج من الكابوتشينو، يجب أولاً إعداد كل القهوة المطلوبة ووقف في النهاية يجب تحضير الحليب المرغى لكل الكابوتشينو. إذا رغبت في إعادة تحضير القهوة بعد إرغاء الحليب، يجب أولاً تبريد الغلاية أولاً وخرجت القهوة وهي محترقة، للتبريد ضع وعاء مناسب تحت دُش الغلاية، ثم لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية  ثم اجعل بعض الماء يخرج حتى تطفئ لمبة التنبيه **OK**. أعد وضع مؤشر التحديد في الوضعية 1 ثم أعد بدأ بعد ذلك في إعداد القهوة.

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

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

انتبه! لأسباب صحّية يُنصح دائماً بتنظيف معد الكابوتشينو بعد الاستعمال. اتبع الخطوات الآتية:

1. اجعل قليل من البخار ينساب لبضع ثوانٍ (النقاط 6 و 2 و 7 من الفقرة 6)، كيفية إعداد الكابوتشينو<sup>®</sup> عبر لف مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة، عبر هذه العملية يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله، أطفئ الجهاز عن طريق غلق مقبض البخار وضبط مقبض تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية ؛
2. انتظر لبضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو؛ ثم لف تجاه الخارج معد الكابوتشينو ثم أخرجه بسحبه نحو الأسفل (الشكل 20)؛
3. أخرج قوّه معد الكابوتشينو ناحية الأسفل (الشكل 21)؛
4. تحقّق من أنّ فتحة معد الكابوتشينو المشار إليها في (الشكل 22) غير مسدودة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام عود تخليل الأسنان؛
5. أعد إدخال القوّه ثم أعد إدخال معد الكابوتشينو على القوّه عن طريق تدويره والضغط عليه لأعلى حتى يتمّ تثبيته جيداً.

#### 8. إنتاج الماء الساخن

1. أشغل الماكينة بالضغط على الزر On/Off "تشغيل/إيقاف" (الشكل 4)، انتظر حتى توفّد لمبة التنبيه **OK**؛
2. ضع وعاء مناسب تحت معد الكابوتشينو؛
3. عندما توفّد لمبة التنبيه **OK**، لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية  وفي نفس الوقت لف مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة؛ سيخرج الماء الساخن من معد الكابوتشينو؛
4. لإيقاف خروج الماء الساخن، لف مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة ولتف مقبض مؤشر التحديد في الوضعية .

ينصح بعملية توزيع لا تتجاوز 60 ثانية كحد أقصى.

- 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. أرل القهوة الزائدة من على حافّة حامل المرشّح ثمّ ثبت هذا الحامل بالماكينة؛ أدر المقبض بحسم ناحية اليمين (الشكل 6) لتحاكي تسرّب المياه؛

5. ضع الفناجان أو الفناجين تحت قوّهات سكب حامل المرشّح (الشكل 13)، يُنصح بتسخين الفناجين، قبل إعداد القهوة، عن طريق شطفها بقليل من الماء الساخن؛

6. تحقّق من أنّ لمبة التنبيه **OK** (الشكل 8) موقّدة (إذا كانت مطفأة، انتظر حتى توفّد) ثمّ لف مقبض مؤشر تحديد الوظائف التشغيلية في الوضعية . بعد الحصول على كمّيّة القهوة التي ترغب فيها، وإيقاف عمليّة السكب، لف المقبض في الوضعية .

7. لفكّ حامل المرشّح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار؛
- خطر الإصابة بالحروق! لتجنب التعرّض للرداد، لا تفكّ حامل المرشّح مطلقاً عندما تكون الماكينة في مرحلة سكب القهوة.

8. لإطفاء الجهاز ضغّط على الزر **ON/OFF** (تشغيل/إيقاف).

#### 5. كفيّة إعداد القهوة الإسبريسو باستخدام الأقراص

1. أجر عمليّة التسخين المسبّقة للماكينة كما هو موضّح في فقرة "3.2" نصائح إعداد قهوة أثر سخونة"، مع التحقّق من ترك حامل المرشّح موصولاً بالماكينة، وبذلك تحصل على قهوة أكثر سخونة؛

انتبه جيداً! 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، بلّفه دائماً حتى أخرجه (الشكل 6)؛
5. استمر هكذا متبعاً النقاط 5 و 6 و 7 من الفقرة السابقة.

#### 6. كيفية إعداد الكابوتشينو

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  (الشكل 16) ثمّ انتظر إشعال لمبة التنبيه **OK**؛

3. وفي الوقت نفسه، املاّ وعاء بحوالي 100 جرام من الحليب لكل فنانج كابوتشينو ترغب في تحضيره، يجب أن يكون الحليب بارد بدرجة حرارة التلّاجة (ليس ساخناً!). عند اختيار حجم الوعاء يجب الوضع في الاعتبار أنّ حجم السائل سيتضاعف من 2 - 3 مرات (الشكل 17)؛

4. انتبه جيداً؛ يُنصح باستخدام الحليب قليل الدسم في درجة حرارة التلّاجة.
5. ضع الوعاء بالحليب تحت معد الكابوتشينو؛
6. انتظر حتى يُقاد لمبة التنبيه الضوئي **OK**. تشير إضاءة لمبة التنبيه إلى أنّ الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار؛
7. افتح البخار عن طريق لف مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة لبضع ثوانٍ لتطهير ما قد يبقى من مياه في دائرة التشغيل نفسها، أعد غلق البخار؛

- بمساعدة مفك البراغي، فكّ المسمار المثبت لدشّ غلاية الإسبريسو (الشكل 27)؛
- أزل دشّ الغلاية؛
- نظّف الغلاية باستخدام قطعة قماش رطبة (الشكل 27)؛
- نظّف الدشّ جيّداً بالماء الساخن مع معكّه بفرشاة مناسبة. تحقّق من أنّ كافة فتحات المرشّح المعدني ليست مسدودة وإلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبوس.
- اشطّف الدشّ تحت صنوبر مياه مع معكّه بشكل مستمر.
- أعد تركيب دشّ الغلاية مع الحرص على وضعه بعناية على حشوة إحكام الغلق.
- لا يصبغ الضمان صالحاً إذا لم يتمّ إجراء التنظيف كما هو الموصوف أعلاه بالصور الصحيحة.

### 9.5 تنظيف خرّان الماء

1. نظّف بشكل دوري (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 املاّ الخرّان بماء نقي ونظّف ثمّ أعد إدخال الخرّان؛
4. فقط في الموديلات المزوّدة بمرشّح تنقية) صبّ 100 مل من الماء.

### 10. إزالة الترسّبات الجيريّة

- يُصحّ بإجراء إزالة الترسّبات الجيريّة من الماكينة بعد كلّ إعداد 200 فنجان من القهوة تقريباً. يُصحّ باستخدام مزيل الترسّبات الجيريّة De'Longhi (C6)\* المتوافر في الأسواق.
- اتبع الإجراء التالي:
1. املاّ 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 مثبت ثمّ ضع وعاء مناسب تحت دشّ الغلاية ومعد الكابوتشينو؛
  4. انتظر حتّى توقّد لمبة التنبيه OK ؛
  5. لّف مقبض مؤسّر التحديد في الوضعيّة ثمّ اسكب تقريباً 1/4 المحلول الموجود في الخرّان: من وقت لآخر لّف مقبض البخار في الوضعيّة لإخراج الماء من معد الكابوتشينو. ثمّ أوقف عمليّة السكب عن طريق لّف مقبض مؤسّر التحديد في الوضعيّة  واترك المحلول يعمل لمُدّة 5 دقائق؛
  6. كرّر الخطوة 5 لـ 3 مرّات أخرى، حتّى يتمّ تفريغ الخرّان؛
  7. للقضاء على آثار محلول إزالة الترسّبات، اشطّف الخزان جيّداً واملاّه بماء جديد (بدون مزيل للترسّبات)؛
  8. لّف مقبض مؤسّر التحديد في الوضعيّة  ثمّ اسكب الماء حتّى يتمّ تفريغ الخرّان: من وقت لآخر لّف مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة لإخراج الماء من معد الكابوتشينو؛
  9. كرر النقطتين 7 و8.

### 9.1 تنظيف الماكينة

- الأجزاء التالية في الماكينة يجب تنظيفها بشكلٍ دوري:
- حوض تجميع القطرات (A10)
  - مرشّحات القهوة (C2) و(C3) و(C4)؛
  - دشّ الغلاية (A4)؛
  - خرّان الماء (A1)؛
  - معد الكابوتشينو (A5) كما هو موصّح في الفقرة "7. تنظيف معد الكابوتشينو بعد كلّ استعمال"؛

### انتبه!

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

### خطرا!

أثناء عمليّة التنظيف، لا تغمّر أبداً الماكينة في الماء؛ لأنّها جهاز كهربائي. انتبه جيّداً: عند عدم استعمال الماكينة لمُدّة تزيد عن 4/3 أيام نصّح بشدّة، قبل مواصلة استخدام الماكينة من جديد، بعمل دورة شطف لها كما هو موصّح في الفقرة "3. استعمال الجهاز لأول مرّة"

### 9.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

### انتبه!

حوض تجميع القطرات مزوّد بمؤسّر عوّام (A9) (أحمر اللّون) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤسّر في البروز من صينيّة حامل فناجين القهوة (الشكل 23)، يجب بالضرورة تفريغ الحوض ثمّ نظّفه، وإلاّ فإنّ الماء يمكنه أن يفيض مع الجوانب ويضّر الماكينة وسطح السند والمنطقة المحيطة.

1. أزل الحوض؛
2. أزل شبكة حامل سند الفناجين (A8)، ثمّ تخلّص من الماء ونظّف الحوض باستعمال قطعة قماش؛ ثمّ أعد تركيب صينيّة تجميع القطرات؛
3. أعد تركيب حوض تجميع القطرات.

### 9.3 تنظيف مرشّحات القهوة

نظّف مرشّحات القهوة بانتظام كلّ أسبوع:

### المرشّحان 1 و 2 فنجان

1. أنزع المرشّح المثقوب عن طريق شدّ لسان التركيب المعدّ خصيصاً لذلك (الشكل 24)؛
2. اشطّف المرشّحات أسفل صنوبر الماء (الشكل 25)؛
3. تحقّق من أنّ كافة الثقوب والفتحات ليست مسدودة وإلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبّوس (الشكل 25) و(الشكل 26)؛
4. أعد تركيب المرشّح ذي الفتحات بدفعه جيّداً حتّى النهاية.

### مرشّح أفراص القهوة

اشطّفه تحت الماء الجاري. تحقّق من أنّ كافة الثقوب والفتحات ليست مسدودة وإلاّ يجب تنظيفها بالاستعانة بدبّوس (الشكل 25) و(الشكل 26).

### 9.4 تنظيف دشّ الغلاية

- كل 300 فنجان قهوة تقريباً، يجب تنظيف دشّ غلاية الإسبريسو على النحو التالي:
- تحقّق من أنّ ماكينة القهوة ليست ساخنة وأنّ قاسم التّيّار مفصول؛

## 11. البيانات الفنية

جهد شبكة التيار الكهربائي:	60Hz/240V-50-220
قوة الامتصاص التشغيلي للتيار الكهربائي:	1100 وات
الابعاد العرض والطول والارتفاع:	385 (197x322x303) ملم
الضغط:	15 بار
سعة خزّان الماء:	1 لتر
طول كابل توصيل التيار الكهربائي:	1.40 م
الوزن:	4.7 كجم

## 12. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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 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"
	قوّهه دُشّ غلاية الإسبريسو مسدودة	أجر عمليّة التنظيف كما هو موضّح في الفقرة "9. النظافة"
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكية	أجر عمليّة إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
قهوة الإسبريسو تتقطر من جوانب حامل المرشّح بدلاً من فتحاته	حامل المرشّح مُدخّل بشكل خاطئ أو متسيخ	ثبّت حامل المرشّح بالشكل الصحيح ثمّ لفّه بقوّة حتّى النهاية
	حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو فقدت مرونتها أو متسيخة	استبدل حشوة إحكام غلق غلاية الإسبريسو لدى أحد مراكز الصيانة والدعم الفنيّ
	هناك انسداد في قوّهات سكب حامل المرشّح	نظّف فتحات قوّهات 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 التنبيه الضوئيّ OK لا تضئّ لحظة سكب القهوة	انتظر حتّى إيقاد لمبة التنبيه الضوئيّ OK
	لم يتمّ التسخين المسبق للماكينة	أجر عمليّة التسخين المسبق كما هو موضّح في الفقرة "3.2 نصابّ إعداد قهوة أكثر سخونة" 2 نصابّ إعداد قهوة أكثر سخونة"
	لم يتمّ تسخين الفناجني مسبقاً	قم بتسخين الفناجني مسبقاً عبر شطفها بالماء الساخن
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكية	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 "إنتاج الماء الساخن" حتّى سكب الماء

كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تندفق بشكل بطء من الفوهة)	القهوة المطحونة مضغوطة أكثر من اللازم	اضغط على القهوة بشكل أقل
	كمية القهوة المطحونة أكبر من اللازم	قم بخفض كمية القهوة المطحونة
	دُسّ غلاية الإسبريسو مسدود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "9,4 تنظيف دُسّ 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، وتأكد من أنّها ليست رطبة
	نوعية القهوة المطحونة ليست من النوع الصحيح	قم بتغيير نوعية القهوة
القهوة لها طعم حمضي	لم يكن الشطف بعد إزالة الترسّبات الجيرية كافيا	بعد إزالة الترسّبات اشطف الجهاز كما هو مبين في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتشينو	الموديل ECP35,31: الحلقة في وضعيّة "HOT" (حليب ساخن)	الموديل ECP35,31: ادفع حلقة التثبيت في وضعيّة "Cappuccino"
	الحليب ليس باردًا بالقدر الكافي	استعمل دائمًا حليبًا بدرجة حرارة التلّاجة
	معد الكابتوشينو غير نظيف	أجر عمليّة تنظيف معد الكابتوشينو كما هو موضّح في الفقرة "7. تنظيف معد الكابتوشينو بعد الاستعمال"
	هناك ترسّبات جيريّة في دائرة التشغيل الهيدروليكيّة	أجر عمليّة إزالة الترسّبات الجيريّة كما هو موضّح في الفقرة "10. إزالة الترسّبات الجيريّة"
الجهاز ينطفئ	تدخّل 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 ا (وضعيّة الاستعداد "stand-by")	لغّ مقبض مؤسّر تحديد الوظائف التشغيليّة في الوضعيّة ا (وضعيّة الاستعداد "stand-by")، ثمّ اضغط على الزر On/Off "تشغيل/إيقاف".