

قبل استخدام الجهاز اقرأ دائماً ملف تحذيرات الأمان.

لا يجب أن يستخدم الأطفال هذا الجهاز. أبعد الجهاز وكابل الطاقة الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.

1. الوصف

1.1 وصف الجهاز

(صفحة 3 - A)

- A1. غطاء وعاء الحبوب
- A2. وعاء الحبوب
- A3. حامل فناجين القهوة
- A4. مقبض البخار
- A5. موزع الماء الساخن
- A6. أنبوب توزيع البخار
- A7. حلقة اختبار مُعدّ الكابوتشينو
- A8. مُعدّ الكابوتشينو
- A9. فوهة مُعدّ الكابوتشينو
- A10. شبكة حمل فناجين الإسبرسو
- A11. شبكة حمل الكؤوب أو المِج
- A12. شبكة الحوض
- A13. حوض تجميع القطرات
- A14. مؤشّر مستوى الماء في حوض تجميع القطرات
- A15. غطاء خزان الماء
- A16. مقبض استخراج خزان الماء
- A17. خزان الماء
- A18. موضع مرشح تنقية الماء
- A19. موضع موصل كابل التيار الكهربائي
- A20. قاطع التيار العمومي (تشغيل/إيقاف)
- A21. دُشّ الغلاية
- A22. مخرج مطحنة البن (خزان الضغط)
- A23. ذراع الضغط

1.2 وصف لوحة التحكم

(صفحة 3 - B)

- B1. زر التشغيل/الاستعداد
- B2. مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة
- B3. زر "X2": من أجل استخدام مرشح البن سهل التنظيف 2
- B4. زر الشطف
- B5. زر "OK": لإخراج المشروب/التأكيد
- B6. زر إخراج الماء الساخن
- B7. زر "My": من أجل تخصيص طول المشروبات
- B8. مقبض اختيار الوظائف:
 - إسبرسو
 - قهوة أمريكية/طويلة سوداء (وفقاً للنماذج)
 - القهوة
 - إزالة الترسبات الكلسية
- B9. مؤشّر إزالة الترسبات الكلسية
- B10. مؤشّر استعداد البخار
- B11. مؤشّر تجاوز درجة الحرارة

1.3 وصف الملحقات التشغيلية

(صفحة 2 - C)

- C1. كأس حامل المرشّح
- C2. مرشح البن سهل التنظيف 1
- C3. مرشح البن سهل التنظيف 2
- C4. شريط الاختبار لقسوة المياه "Total Hardness"
- C5. مزيل الترسبات الكلسية
- C6. مرشّح تنقية الماء (*) (إن وجد)
- C7. كابل توصيل التيار الكهربائي
- C8. منظم الأنايب
- C9. إبريق الحليب

2. إعداد الماكينة

اغسل جميع الملحقات بماء فاتر ومنظف أطباق، ثم اتبع الخطوات التالية:

1. أدخل وعاء الحبوب (A2) في مطحنة البن (الشكل 1)؛
 2. أدخل صينية تجميع القطرات (A13) وشبكة الحوض (A12) (الشكل 2)؛
 3. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).
 4. ثم أعد إدخال الخزان.
- انتبه: لا تشغّل مطلقاً الجهاز بدون صب الماء أولاً في الخزان أو بدون وجود خزان.

3. استعمال الجهاز لأول مرة

1. أدخل موصل كابل التغذية (C7) في الموضع المخصص له (A19) خلف الجهاز (الشكل 5)؛ ثم أدخل القابس في مأخذ التيار. تحقق من الضغط على قاطع التيار العام (A20)، الموجود خلف الجهاز في الموضع (الشكل 6)؛
2. يضيء المؤشّر  المتوافق مع الزر (B6) ويومض المؤشّر  (B15) ليشير أنه يلزم الشروع في إخراج الماء لملء الدائرة (الشكل 7)؛
3. ضع تحت موزع الماء الساخن (A5) ومعدّ الكابوتشينو (A8) حاوية لا تقل سعتها عن 100 مل (انظر الشكل رقم 8)؛
4. اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشّر  (الشكل 9)؛ يبدأ الإخراج وينقطع تلقائياً. قم بإفراغ الحاوية.
- قبل البدء في استخدام الماكينة، يلزم شطف الدوائر الداخلية للماكينة. اتبع الخطوات التالية:
5. قم بتثبيت كوب حامل المرشح مزوداً بمرشح (C1) بالماكينة؛ من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "INSERT" (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع "CLOSE"؛
6. ضع حاوية تحت حامل المرشح وتحت معدّ الكابوتشينو (A8) (الشكل 11)؛
7. اضغط على الزر (B4) المتوافق مع المؤشّر  : يبدأ الإخراج (الشكل 12)؛

8. بعد انتهاء الإخراج، قم بتدوير مقبض البخار (A4) (الشكل 13) وأخرج البخار لمدة 10 ثوان بحيث يتم شطف دائرة البخار؛
9. كرر النقاظ 7 و8 حتى إخراج 1 لتر ماء على الأقل (حوالي نصف خزان)؛
10. أزل خزان الماء (A17) (الشكل 3) واشطفه وأعد ملئه بماء بارد ونظيف مع الانتباه إلى عدم تجاوز الكتابة MAX (الشكل 4).

هكذا صار الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.

انتبه جيدًا: تُعد عملية شطف دواخل الماكينة ضرورية للغاية أيضًا في حالة إطالة مدة استعمال الجهاز.

4. تنشيط مرشّح تنقية الماء

بعض الموديلات تكون مزودة بمرشّح لتنقية الماء (C6): إن لم يكن الموديل الخاص بكم مزود به، يمكنكم شراؤه من مراكز الدعم الفني المعتمدة من دي لونجي (De'Longhi) لاستخدام هذا المرشّح بالشكل الصحيح، اتبع التعليمات والإرشادات التالية ذكرها.

1. أزل المرشح من العبوة؛
2. لف قرص التاريخ (شكل 14) حتى يتم إظهار أقرب شهري استخدام؛ انتبه جيدًا: مدة صلاحية استخدام المرشّح هي شهران إذا ما تم استعماله بشكل طبيعي، ولكن إذا بقيت الماكينة دون استعمال وبها المرشّح، فإن مدة صلاحيته تعادل 3 أسابيع كحد أقصى.
3. من أجل تنشيط المرشح، قم بتمرير ماء صنبور في فتحة المرشح (الشكل 15) حتى يخرج الماء من الفتحات الجانبية لمدة دقيقة واحدة؛
4. قم بإزالة الخزان (A17) (أعد ملئه بالماء، إن لزم الأمر)؛
5. أدخل المرشّح في خزان الماء مع غمسه بالكامل لعشر ثوان تقريبًا مع تميله والضغط عليه قليلًا حتى تسمح لفقاغات الهواء الخروج (شكل 16)؛
6. أدخل المرشح في المكان المخصص له (A18) (الشكل 17) واضغط عليه حتى التثبيت، ثم أغلق الخزان وأدخله في الماكينة؛ الآن أصبح المرشح جاهزًا للعمل ويمكن البدء في استعمال الماكينة.

5. إعدادات ضبط القائمة

انتبه جيدًا: بعد الدخول في القائمة، يمكن ضبط جميع وظائف القائمة كما هو موضح في الفقرات التالية.

5.1 درجة حرارة القهوة

عند الرغبة في تعديل درجة حرارة الماء الذي يتم فيه صب القهوة، اتبع الخطوات التالية:

1. استمر في الضغط على الأزرار بالتزامن B3) و X2 (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
2. لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع ☕ الإسبرسو؛ سيظل المؤشر ☕ (B11) مشغلًا ثابت؛
3. اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

الزر	درجة الحرارة
x2	عادية
☕	مرتفعة

4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

5.2 عسر الماء

يتم تشغيل مؤشر (B9) إزالة الترسبات بعد فترة تشغيل مُحددة مُسبقًا والتي تعتمد على مستوى عسر الماء. يمكن برمجة الماكينة وفقًا للمستوى الحقيقي لعسر الماء المستخدم في المناطق المُختلفة، الأمر الذي سيققل من وتيرة القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية.

اتبع الخطوات التالية:

1. أزل الشريط التفاعلي الوارد مع الجهاز من العبوة الخاصة به "إجمالي عسر الماء" (C4) TOTAL HARDNESS TEST.
2. اغمس الشريط بالكامل في كوب من الماء لمدة ثانية تقريبًا.
3. أخرج الشريط بعد ذلك من الماء ثم هزّه قليلًا. بعد حوالي دقيقة تشكل 1،2،3 أو 4 مربعات باللون الأحمر، وفقًا لعسر الماء حيث يتوافق كل مربع مع 1 مستوى.
4. استمر في الضغط على الأزرار B3) و X2 (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
5. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) في وضع ☕ القهوة الأمريكية؛ سيظل المؤشر ☕ (B9) مشغلًا ثابت؛
6. اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

نتيجة اختبار عسر الماء	الزر	مستوى
	x2	1 ماء عذب
	☕	2 مياه متوسطة العسر
	OK	3 ماء عسير أو عسير جدًا

7. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال).

5.3 Auto-off (الإطفاء الذاتي)

يمكن ضبط خاصية الإطفاء الذاتي لتجعل الجهاز ينطفئ بعد مرور 15 دقيقة أو بعد ساعة ونصف أو 3 ساعات من عدم الاستعمال. اتبع الخطوات التالية:

1. استمر في الضغط على الأزرار B3) و X2 (my) (B7) لمدة 3 ثوان على الأقل؛ ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
2. أدر مقبض الوظيفة وبثبه (B8) على وضعية ☕ القهوة COFFEE؛ سيظل المؤشر ☕ (B13) مشغلًا ثابت؛
3. اضغط على الزر الخاص بالاختيار المرغوب، كما هو محدد في الجدول:

إسبرسو ESPRESSO

مشروب إيطالي الأصل، وهو عبارة عن قهوة قصيرة ذات نكهة مكثفة

القهوة	قبل التنعق	الكمية	مرشح	x2
Espresso 		1 فنجان 35 مل		
		2 فنجان 70 مل		

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة 6.8" اضبط كمية البن المطحون في المرشح").

القهوة

مشروب أوروبي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة ذات نكهة خفيفة.

القهوة	قبل التنعق	الكمية	مرشح	x2
Coffee 		1 فنجان 70 مل		
		2 فنجان 140 مل		

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة 6.8" اضبط كمية البن المطحون في المرشح").

أمريكي

مشروب أمريكي الأصل، وهو عبارة عن قهوة طويلة يتضمن إخراج الإسبرسو ثم الماء الساخن مباشرة في الفنجان. يمكن إعداد فنجان واحد في المرة.

القهوة	قبل التنعق	الكمية	مرشح	x2
Americano 		1 فنجان 120 مل		
		مستحسن:		
		1 فنجان 240 مل		

الزr	الزمن
x2	15 دقيقة
	1,5 ساعة
OK	3 ساعة

4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريباً من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائياً من قائمة الإعدادات ويعود جاهزاً للاستعمال).

5.4 قيم المصنع

من الممكن إعادة ضبط الجهاز بقيم المصنع. اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الأزرار x2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛
- استمر في الضغط على الزر (my) لضبع ثوانٍ، حتى يبدأ المؤشر المخصص في الوميض؛
- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريباً من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائياً من قائمة الإعدادات ويعود جاهزاً للاستعمال).

5.5 Energy saving (ترشيد استهلاك الطاقة)

مع هذه إمكانية يمكنك تشغيل أو تعطيل وظيفة ترشيد استهلاك الطاقة. عند تفعيل هذه الخاصية فإنها تضمن مستوى استهلاك طاقة أقل وذلك بما يتوافق مع التوجيهات ومجموعة اللوائح والقوانين الأوروبية ذات الصلة. اتبع الخطوات التالية:

- استمر في الضغط على الأزرار x2 (B3) و (my) (B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل؛ ستضيء القائمة؛
- اضغط على الزر (B6) : سيتم تشغيل (B12) المؤشر؛
- للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1). (بعد 1 دقيقة تقريباً من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائياً من قائمة الإعدادات ويعود جاهزاً للاستعمال).

انتبه جيداً:

عندما يكون توفير الطاقة نشطاً، فإن الصب قد يتطلب بضع ثوانٍ من الانتظار. عند تعطيل التوفير في الطاقة، يكون إخراج البخار فوري.

6. قم بإعداد القهوة

6.1 قم بإعداد مطحنة البن

- أدخل وعاء الجيوب (A2) مع محاذاة الطباعة الحريية وثبت وعاء الجيوب بلفه في اتجاه عقارب الساعة (الشكل 1) حتى محاذاته مع الوضع "3" (إعدادات المصنع)؛
- اسحب غطاء وعاء الجيوب (A1)؛
- صب الكمية المطلوبة من حبوب البن في الوعاء (الشكل 18)؛
- أغلق غطاء الوعاء بالضغط عليه جيداً.
- تحقق من أن المقبض (B2) في وضع (إعدادات المصنع).
انتبه: لا تقم بإزالة وعاء الجيوب إذا كانت الجيوب بداخله.

6.2 مشروبات القهوة

تحقق دائماً من أن كمية القهوة في المرشح صحيحة (انظر الفقرة "6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح").

6.3 اختيار المشروب

1. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) حتى اختيار الوظيفة المرادة (انظر الفقرة "6.2 مشروبات القهوة").
2. في حالة استخدام مرشح الفنجاني (C3)، اضغط على الزر "B3" (2X).

6.4 اختر درجة الطحن

تؤثر عملية الطحن على سرعة تدفق الإخراج ومن ثم على جودة المستخلص. عند أول استخدام، ينصح بالحفاظ على إعداد المصنع (الطحن المتوسط) (الشكل 19) وبعد ذلك، إذا لم تكن النتيجة مرضية، قم بتغيير الضغط بناءً على الذوق الشخصي وعلى نوع البن بالنقل نحو عملية طحن أكثر نعومة أو خشونة، بالرجوع إلى نصائح الفصل "6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

انتبه:

يجب دائماً إجراء ضبط مطحنة البن أثناء تشغيلها.

اضبط درجة الطحن على درجة في المرة وقرم بإعداد 5 حبات بن على الأقل قبل الانتقال إلى الضبط الآخر.

6.5 مرشحات القهوة

الماكينة مزودة بمرشحي قهوة

المرشح (C2) يحمل طباعة على قاعدته للرمز  ليوضح أنه مناسب لإعداد جرعة واحدة.

المرشح (C3) يحمل طباعة على قاعدته للرمز  ليوضح أنه مناسب لإعداد جرعتين.

يحتوي كلا المرشحين على المستوى المثالي من البن المضغوط (الشكل 20). إذا كانت الكمية أقل أو أكثر من المستوى الموضح، قد لا تصبح النتيجة مرضية. ومن ثم شرع، في عمليات الطحن اللاحقة، في ضبط الطحن بالمقبض (B2) (انظر الفقرة "6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح").

6.6 اطحن البن مباشرة من المرشح

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 21)؛
2. اضغط على الزر "X2" إذا كنت تستخدم مرشح البن 2
3. ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT: ثم قرم بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائياً؛
- انتبه: أثناء طحن الجهاز للبن، يمكن بالتزامن إجراء عملية شطف، أو إنتاج ماء ساخن أو بخار.
4. بعد انتهاء عملية الطحن، يومض المؤشر  (B16): اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره: تشير الكتابة الحريية على الذراع إلى القوة الممارسة على الجرعة (CLOSE) (الشكل 23). سيظل المؤشر  مشغول ثابت.

5. قم بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.

تنبيه: لضبط الجرعة الصحيحة المطحونة في الكوب تلقائياً، انظر الفقرة "6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح".

في حالة إزالة كوب حامل المرشح من مخرج مطحنة البن دون إجراء عملية الضغط، سيومض  (B16) المؤشر. للضغط، قرم بلف المقبض (B2) في

الوضع  من أجل إيقاف عمل مطحنة البن واسحب الذراع (A23) ثم أعد تركيب حامل المرشح.

6.7 استخدم البن المطحون

1. أدخل مرشح البن المطحون (C2) أو (C3) في حامل المرشح (C1) (الشكل 21)؛
2. صب جرعة البن المطحون في المرشح؛
3. لفالمقبض (B2) في الوضع  من أجل إيقاف عمل مطحنة البن؛
4. ثبت حامل المرشح بمخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT: ثم قرم بلف الكوب في اتجاه اليمين (الشكل 10).
5. اسحب ذراع الضغط (A23) حتى نهاية مساره: تشير الكتابة الحريية على الذراع إلى القوة الممارسة في الضغط (الشكل 23)؛
6. قم بإزالة كوب حامل المرشح بلفه تجاه اليسار.

6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح

انتبه: عند أول استخدام لمطحنة البن، أترك المقبض في الوضع  (حد أدنى). في البداية من الطبيعي وجوب إجراء بعض المحاولات لإيجاد الضبط الصحيح لدرجة وكمية الطحن. ننصح بالإخراج بإعدادات المصنع، عند الاقتضاء، التغيير بناءً على النصائح الواردة في الفقرة "14. كيفية تحضير قهوة ممتازة".

المرشحات (C2) و (C3) تحتوي بداخلها على علامة توضح الكمية المثالية من البن المضغوط (الشكل 20) اضبط المقبض تدريجياً (B2) من أجل زيادة أو تقليل البن المطحون (الشكل 24)، بحيث تصل إلى الجرعة المثالية المشار إليها بالعلامة.

6.9 إخراج القهوة

1. قم بتثبيت كوب حامل المرشح (C1) بالماكينة: من أجل الحصول على التثبيت الصحيح، قرم بمحاذاة مقبض كوب حامل المرشح مع الرمز "أدخل" INSERT (الشكل 10) وأدر المقبض نحو اليمين، حتى محاذاة الوضع غلق "CLOSE"؛
 2. ضع الفنجان أو الفنجاني أسفل فوهات حامل المرشح؛
 3. في حالة استخدام فنجاني صغيرة، اخفض شبكة حمل الفنجاني (A10) من أجل تقريب الفنجان من فوهات حامل المرشح ومن ثم الحصول على كريمة قهوة أفضل (الشكل 25)؛
 4. اختر المشروب المراد بواسطة المقبض المخصص (B8).
 5. اضغط على الزر "OK": يبدأ الجهاز في عملية الإخراج ويتوقف تلقائياً.
- انتبه جيداً: أثناء قيام الماكينة بإعداد القهوة، يمكن إيقاف عملية الإخراج في أي لحظة عبر الضغط على الزر "OK". لفك حامل المرشح، أدر المقبض من اليمين إلى اليسار.

خطر التعرض للحروق!

من أجل تجنب الرذاذ، لا تلمس أبداً حامل المرشح والماكينة في حالة إمداد وانتظر بضع ثوانٍ بعد الإخراج. في حالة عدم الإخراج، انتظر حوالي 1 دقيقة قبل فك حامل المرشح: في الواقع قد يكون هناك تنفيس بخار ناتج عن الضغط المتبقي داخل الماكينة.

6.10 مقياس الضغط

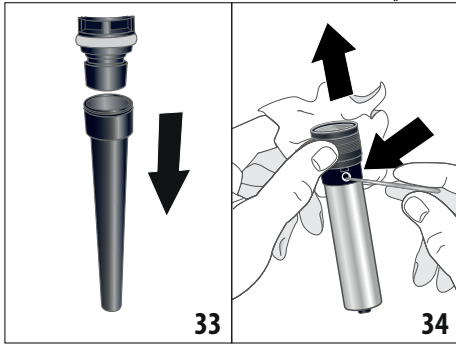
يسمح بقياس الضغط بالتحقق إذا كان الضغط صحيحاً أثناء عملية إخراج القهوة (الشكل 26).

8. تنظيف صنوبر توزيع الكابوتشينو وبعد كل استعمال

لأسباب صحية ينصح دائماً بتنظيف صنوبر توزيع الكابوتشينو بعد الاستخدام.

اتبع الخطوات الآتية:

- اجعل قليل من البخار ينساب لمدة بضع ثوانٍ (النقاط 2، 5، و6 من الفقرة السابقة) مع تدوير مقبض البخار في الوضع (33). بواسطة هذه العملية يقوم معد الكابوتشينو بإفراغ بقايا الحليب العالق داخله.
- لإطفاء الجهاز، اضغط على زر التشغيل/الإستعداد (B1)
- انتظر لمدة بضع دقائق حتى يبرد معد الكابوتشينو؛ بإحدى يديك، ثبت أنبوب توزيع الكابوتشينو، وباليدي الأخرى، قم بفتح معد الكابوتشينو نفسه وذلك بتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم فكه لأسفل (الشكل 32).
- قم بنزع فوهة البخار المطاطية من أنبوب الإخراج بسحبها لأسفل. (الشكل 33).
- يجب التحقق من أن الثقبين المشار إليهما بواسطة الأسهم كما هو موضح في الشكل رقم 34 غير مسدودين وفي حالة الضرورة، نظف هذه الفتحات مستعيناً بذبوس.
- أعد تركيب الفوهة، قم بتحريك حلقة المقبض نحو الأسفل ثم أعد إدخال صنوبر توزيع الكابوتشينو في الفوهة عن طريق تدويره والضغط عليه في نفس الوقت لآعلى حتى يتم تثبيته جيداً.



من أجل تنظيف أكثر دقة، استخدم منظف دي لونجي (De'Longhi).

9. قم بتخصيص طول مشروبات القهوة بالزر (B7)

- قم بإعداد الماكينة لإخراج فنجان أو فنجائين من مشروب القهوة المراد إخراجها، حتى تعشيق حامل المرشح (C1) المزود بالمرشح (C2) أو (C3) والبن المطحون.
- اختر القهوة المراد تحضيرها بلف المقبض (B8).
- اضغط على الزر (my) سيتم تشغيل مؤشر الإضاءة الخاص بالزر "B5" (OK) ويثبت وسيومض مؤشر الإضاءة الخاص بالزر (my).
- اضغط على الزر "OK" لبدء الإخراج؛ ستومض مؤشرات الإضاءة الخاصة بالأزرار "OK" و (my).
- عند الوصول إلى الطول المراد للمشروب، اضغط على الزر "OK".
- اضغط على الزر (my) من أجل حفظ الإعداد الجديد؛ يعود الجهاز جاهزاً للاستخدام ويظل الزر (my) مشغلاً.

في حالة عدم الرغبة في حفظ الإعداد الجديد، اضغط على أي زر آخر.

أثناء إخراج قهوة الإسبرسو، سيكون المؤشر في البداية عند قطاع "مرحلة ما قبل النقع" ثم يدور إلى قطاع "المنطقة الأمثل" أثناء الإخراج.

لمزيد من المعلومات، انظر الفصل "14. كيفية تحضير قهوة ممتازة".

تنبيه: يعمل مقياس الضغط فقط أثناء إعداد مشروبات القهوة؛ إذا كنت تعد ماء ساخن "P50" أو إذا كنت تستخدم وظيفة البخار، لا يتحرك مؤشر مقياس الضغط.

7. كيفية العمل من أجل تحضير مشروبات الحليب

- املاً بإبريق الحليب (C9) بالحليب الذي تريد تسخينه/عمل الرغوة منه، مع الأخذ في الاعتبار أن حجم الحليب سيزيد ضعفين أو 3 أضعاف. للحصول على رغوة حليب أكثر كثافة وتجانساً، يستحسن استخدام حليب بقمري منزوع الدسم أو قليل الدسم ودرجة حرارة التلآجة (تقريباً 5° درجات مئوية).
- اختر وضع الحلقة (A7) (الشكل 27) بناء على المشروب المراد إعداده (انظر الجدول التالي):

الوضع المستحسن	مشروب الحليب للتجهيز
FLAT	حليب ساخن (دون رغوة)/ قهوة بحليب/ حليب ماكياتو/ فلات وايت
FOAM	كابوتشينو/ إسبرسو ماكياتو، حليب ساخن (مُرغى)

- ضع الإبريق (C9) المحتوي على الحليب تحت معد الكابوتشينو (A8) (الشكل 28).
- قم بغمر معد الكابوتشينو في حاوية الحليب مع مراعاة عدم غمر الحلقة ذات اللون الأسود أبداً (الشكل رقم 29)،
- أدر المقبض على وضعية (30) (الشكل 30). سيخرج البخار الذي يسخن الحليب من صنوبر توزيع الكابوتشينو؛ إذا كانت الحلقة في الوضع FOAM، سيعمل البخار على تجميع الكريمة على الحليب ويزيد من حجمها (الشكل رقم 31). للحصول على رغوة غنية بالكريمة، قم بغمر صنوبر الكابوتشينو في الحليب وأدر الحاوية بحركة بطيئة من الأسفل للأعلى.
- بمجرد بلوغ درجة الحرارة (القيمة المثلى عند 60 درجة مئوية) وكثافة الكريمة المطلوبة، قم بإيقاف توزيع البخار بتدوير المقبض في الوضع أو.
- للمشروبات التي تحتاج إلى القهوة، قم بتحضيرها (انظر الفقرة "6. قم بإعداد القهوة"); اختر فنانجين ذات حجم مناسب وضعها على شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10). لاستخدام أكواب طويلة، أغلق شبكة حمل فنانجين الإسبرسو (A10) وضع الكوب على شبكة حمل الأكواب أو المص (A11).
- صب الحليب المستحلب في الفنانجين؛ قم بإضافة السكر، حسب الرغبة، وإذا كنت ترغب، يمكنك رش رغوة الحليب بقليل من مسحوق الشوكولاتة.

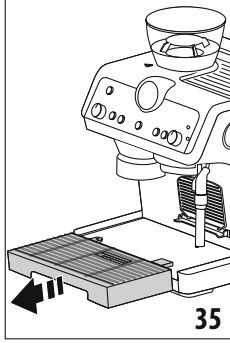
انتبه جيداً: تحضير الكابوتشينو؛ قم باستخدام حوالي 100 جرام من الحليب لكل فنجان.

ينصح بعملية توزيع البخار خلال 60 ثانية كحد أقصى.

قبل الشروع في أي عملية تنظيف للأجزاء الخارجية للجهاز، أطفئ أولاً الماكينة، افصل القابس من مصدر التيار الكهربائي ثم اترك الماكينة حتى تبرد.

11.2 تنظيف حوض تجميع القطرات

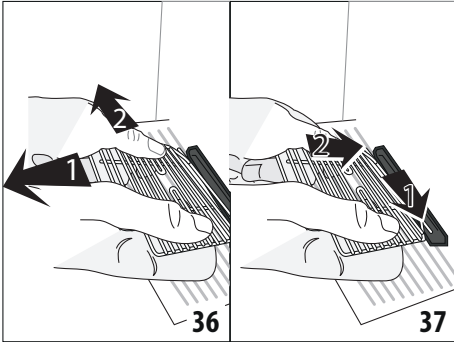
حوض تجميع القطرات مزود بمؤشر عوَّام (A14) لتحديد مستوى الماء الموجود. قبل أن يبدأ هذا المؤشر في البروز من صينية حامل فناجين القهوة، يجب بالضرورة تفريغ الحوض ثم نظفه، وإلا فإنَّ الماء يمكنه أن يفيض مع الجوانب ويضرَّ الماكينة ووسط السند والمنطقة المحيطة.



1. قم بإزالة الحوض (الشكل 35).
2. قم بإزالة شبكة حمل الفناجين (A7)، وشبكة الحوض (A12) ومؤشر المستوى (A14)، ثم قم بإزالة الماء ونظف جميع المكونات بقطعة قماش؛ ثم أعد تركيب صينية تجميع القطرات.
3. ثم أعد إدخال حوض تجميع القطرات.

11.3 تنظيف شبكة حمل الفناجين

1. قم بإخراج الشبكة (A10) بسحبها من الجانب الأيسر ثم بإزالتها عن الدعامة (الشكل 36).
2. نظف الدعامة بقطعة قماش واغسل الشبكة (قابلية للغسل في غسالة الأطباق).
3. أعد إدخال الشبكة في الدعامة بتركيبها من الجانب الأيمن ثم بدفعها حتى التعشيق الكامل (الشكل 37).



11.4 تنظيف مرشحات القهوة

نظِّف مرشحات القهوة بانتظام كل أسبوع:

1. انزع المرشَّح المزوَّد بثقوب عن طريق شدِّ لسان التركيب المعد خصيصاً لذلك (الشكل 38).

ضبط القهوة الأمريكية: اتبع الإجراء الموصوف أعلاه سواء لطول القهوة أو لكمية الماء الساخن الخارج.

انتبه جيداً:

يمكن ضبط مشروبات القهوة: لا يمكن ضبط البخار والماء الساخن. يتعلق الضبط بطول المشروبات وليس بكمية القهوة المطحونة. يمكن ضبط المشروبات على حدة "X2".

9.1 إعادة ضبط المشروبات (my)

لإعادة ضبط كميات المصنع للمشروبات، استمر في الضغط حتى إطفاء الزر (my) (B7). يعود المشروب المختار إلى الكمية المعدة من المصنع.

10. إخراج الماء الساخن

1. اختر الفئان وضعه على شبكة حمل الفناجين المناسبة (A10) أو (A11).
2. اضغط على الزر (B6): سيخرج الجهاز ماء ساخن من الموزع المخصص (A5) وسيستوقف تلقائياً.
3. لإيقاف الإخراج اضغط مرة أخرى على الزر (B6).

ينصح بعملية إخراج خلال 60 ثانية كحد أقصى.

11. التنظيف

11.1 تنظيف الماكينة

- الأجزاء التالية في الماكينة يجب تنظيفها بشكل دوري:
- حوض تجميع القطرات (A13) مزود بشبكة حمل الفناجين (A11) وحوض الشبكة (A12)؛
 - شبكة حمل فناجين الإسبرسو (A10)؛
 - مرشحات القهوة (C2) و (C3)؛
 - وعاء الجيوب (A2)؛
 - مطاحن ماكينة طحن القهوة؛
 - مخرج مطحنة البن (A22) (خزان الطحن)؛
 - صنبور الغلاية (A21)؛
 - خزان الماء (A17)؛
 - معد الكابوتشينو (A8) كما هو محدد في الفقرة 8. تنظيف صنبور توزيع الكابوتشينو وبعد كل استعمال.

انتبه!

لتنظيف الماكينة، لا تستعمل مذيبيات أو مواد تنظيف حادة أو مُسببة 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. لا يمكن غسل أي مكون من مكونات الجهاز في غسالة الأطباق باستثناء شبكة تجميع القطرات (A13) وشبكات حمل الفناجين (A10) و (A11).

في حالة عدم الحاجة لاستعمال الماكينة لمدة تزيد عن أسبوع يستحسن، عند معاودة التشغيل من جديد، عمل دورة شطف للماكينة قبل إعادة استعمالها كما هو موضح في الفقرة 3. استعمال الجهاز لأول مرة

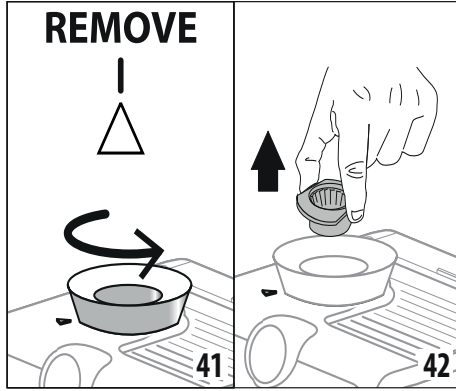
خطراً

أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبداً في الماء: إنها جهاز كهربائي.

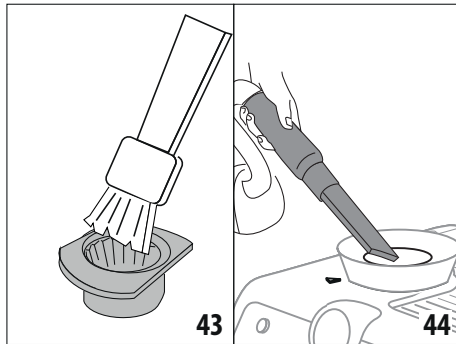
3. اشطف بقايا البن (الشكل 44).
4. أدخل الوعاء كما هو موضح في الفصل "3. استعمال الجهاز لأول مرة".

11.8 تنظيف رحي المطحنة

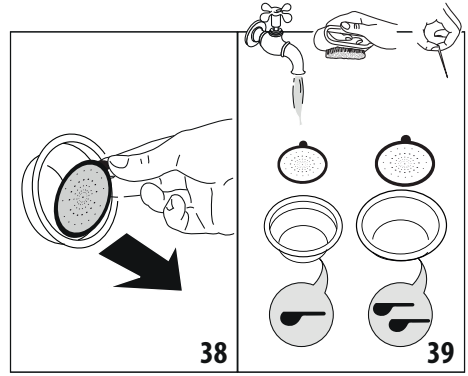
1. فَرِّغ وعاء الجيوب
; (ربما بشطف بقايا الجيوب).
2. ثَبِّت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثم ثَبِّت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتوقف تلقائيًا؛
3. قم بإزالة وعاء الجيوب كما هو موضح في الفقرة السابقة "11.7 تنظيف وعاء الجيوب".
4. قم بلف مقبض ضبط الطحن في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى نهاية المسار، في وضع أزل "REMOVE" (الشكل 41).



5. انزع الجزء العلوي من رحي المطحنة، بمسكه بواسطة المقبض المخصص (الشكل 42).
6. قم بتنظيف الجزء الداخلي من الماكينة بمنظف الأنابيب (C8)- (الشكل 43) واشطف بقايا البن بواسطة المكنسة الكهربائية (الشكل 44).



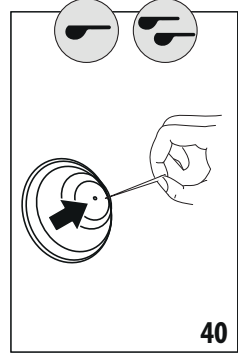
7. أعد تركيب الجزء العلوي من رحي المطحنة:



2. اشطف المرشحات أسفل صنوبر الماء (الشكل 39).
3. تحقق من أن كافة فتحات المرشح المعدني ليست مسدودة وإلا يجب تنظيفها بالاستعانة بديوس (الشكل 40).
4. أدخل المرشح المزود بمقبض عن طريق دفعه جيدًا حتى نهاية المسار.

11.5 تنظيف صنوبر الغلاية

- بعد كل 200 عملية إخراج قهوة، اشطف صنوبر الغلاية: اضغط على زر الشطف (B4) حتى إخراج حوالي 500 مل من الماء.



11.6 تنظيف خزان الماء

1. نظف بشكل دوري (تقريبًا مرة واحدة شهريًا) وعند كل مرة يتم فيها استبدال مرشح تنقية الماء (C6) (*إن وُجد)، نظف خزان المياه باستخدام قطعة قماش رطبة وقليل من مسحوق الغسيل المخفف.
2. أزل المرشح (إن وُجد) ثم أعد شطفه بالماء الجاري.
3. أعد إدخال المرشح (*إن وُجد) ثم املا الخزان بماء نقي ونظف ثم أعد إدخال الخزان.
4. (فقط في الموديلات المزودة بمرشح تنقية الماء) صب 100 مل من الماء.

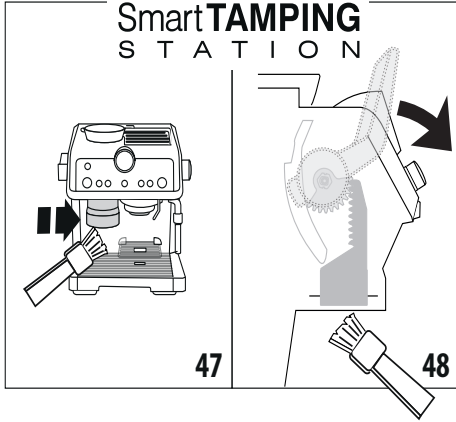
خطر!

أثناء التنظيف، لا تغمر الماكينة أبدًا في الماء: إنها جهاز كهربائي.

11.7 تنظيف وعاء الجيوب

1. تحقق من أن وعاء الجيوب (A2) فارغ، قم بفكه من خلال لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة وإسحبه من الماكينة.
2. اغسل الوعاء والغطاء (A1) بماء فاتر: لا تغسل المكونات في غسالات الأطباق أو باستخدام منظفات! جفف الملحقات جيدًا قبل إعادة استخدامها.

11.10 تنظيف "خزان الضغط"



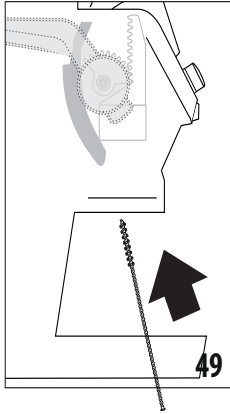
1. قم بتنظيف منطقة الربط بفرشاة (الشكل 47).
2. اسحب الذراع (A23) حتى نهاية المسار و قم بتنظيف أداة الضغط (الشكل 48): ثم حرر الذراع.

3. باستخدام منظم الأنايب (C8)، قم بتنظيف مسار البن (الشكل 49).

11.11 أنواع أخرى من

التنظيف

1. لا تستخدم في تنظيف الجهاز مواد مذيبة أو مساحيق غسيل كاشطة، يكفي استعمال قطعة قماش مبللة وناعمة.
2. نظف بشكل دوري كوب حامل المرشح.
- من المستحسن استخدام منظف دي لونجي (De'Longhi).

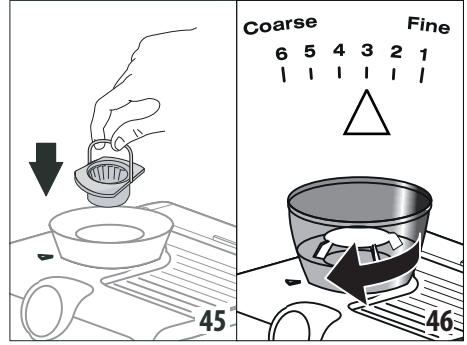


12. إزالة الترسبات الكلسية

1. قم بإزالة الترسبات الكلسية من الماكينة عندما يضيء المؤشر (B9). قبل البدء في استخدام مزيل الترسبات الكلسية، يجب قراءة التعليمات والإرشادات الخاصة به والواردة على علبه هذا المزيل نفسه.
- من المستحسن استخدام فقط وحصرًا مزيل الترسبات الكلسية De'Longhi. استخدام مزيلات الترسبات الكلسية غير المناسبة، مثله أيضًا مثل القيام بعملية إزالة الترسبات الكلسية بشكل غير صحيح، يمكن أن يؤثر سلبًا على الماكينة ويؤدي إلى أعطال وتلفيات بها لا يغطيها ضمان الشركة المصنعة.

اتبع الخطوات التالية:

1. (إن وجد، أزل المرشح المنقي). صب في خزان الماء مزيل الترسبات الكلسية حتى الوصول إلى المستوى A (ما يُعادل محتوى عبوة



- أدخل رحي المطحنة في مبيتة (الشكل 45)؛
- أدر مقبض الضبط لاختيار درجة الطحن المرغوبة (الشكل 46)؛
- تحقق من أن رحي المطحنة مركبة جيدًا، من خلال سحبها من المقبض؛ إذا لم تتحرك الرحي، فهي مركبة بشكل صحيح؛
8. باستخدام فرشاة قم بإزالة أي بقايا غبار بن من مخرج مطحنة البن (A22).

11.9 ضبط إضافي للطحن

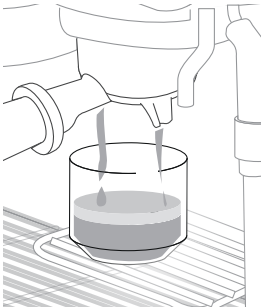
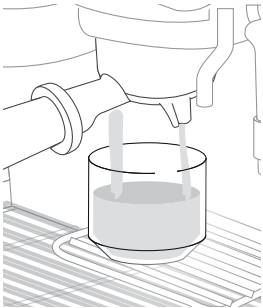
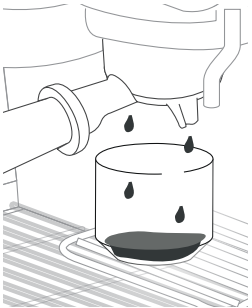
مع مرور الوقت تبلى الرحي وتقل كمية البن المطحونة، عندما لا يكفي ضبط الرحي الموضح في الفقرة 6.4 اختر درجة الطحن" يمكن اختيار مدى طحن جديد. اتبع الخطوات التالية:

1. استمر في الضغط على الأزرار B3) و (my) B7) لمدة 3 ثوانٍ على الأقل: ستضيء القائمة؛ وسيتم التبديل بين المؤشرات (B15) و (B16)؛
 2. لف مقبض الوظيفة (B8) في وضع (B14) : سيظل المؤشر (B14) مشغل ثابت؛
 3. اختر مدى الطحن الجديد بالضغط على الزر (B4)؛
 4. للخروج من القائمة، اضغط على الزر (B1) للخروج من القائمة. (بعد 1 دقيقة تقريبًا من عدم الاستخدام، يخرج الجهاز تلقائيًا من قائمة الإعدادات ويعود جاهزًا للاستعمال)؛
 5. لف مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) في وضع "الحد الأدنى"، ثم ابدأ في الضبط كما في أول استخدام ("6.4 اختر درجة الطحن").
- عندما تنخفض كمية البن المطحون مرة أخرى، توجه إلى مركز دعم لاستبدال الرحي.
- ثم لف مقبض ضبط كمية البن المطحون (B2) في وضع "الحد الأدنى"، ثم ابدأ في الضبط كما في أول استخدام ("6.4 اختر درجة الطحن").

13. بيانات تقنية

جهد شبكة التيار الكهربائي:	220-240 فولت-60/50 هرتز
الطاقة المستهلكة:	1450 واط
الأبعاد (طول×عمق×عرض):	375x368x445 مم
الضغط:	19 بار
سعة خزّان الماء:	2 لتر
طول كابل توصيل التيار الكهربائي:	1200 مم
الوزن:	12 كجم

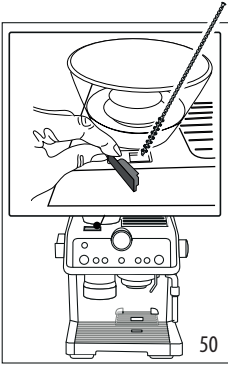
- 100 مل) المبيّن على الجزء الداخلي من الخزان؛ ثم بعد ذلك أضف الماء حتى الوصول إلى المستوى **B**.
2. إن كان الجهاز غير مشغل، اضغط على زر التشغيل/الاستعداد (B1) تأكد من عدم تركيب حامل المرشح و تأكد أيضًا من وضع الوعاء أسفل موزعات، (A6)، (A5) الماء الساخن و أسفل صنبور الغلاية (A21) (الشكل 8).
4. لف مقبض اختيار الوظائف (B8) في وضع  : سيومض المؤشر  وسيتم تشغيل مؤشر OK.
5. اضغط على (B5) OK لبدء عملية إزالة الترسبات الكلسية.
6. ينطلق برنامج إزالة الترسبات الكلسية ويخرج سائل إزالة الترسبات الكلسية من الموزعات ومن صنبور الغلاية، يقوم برنامج إزالة الترسبات الكلسية تلقائيًا بسلسلة من الشطف على فترات، بغرض إزالة البقايا الكلسية من داخل ماكينة إعداد القهوة حتى يتم إفراغ الخزان تمامًا.
7. يتوقف الإخراج وتضيء المؤشرات  و (B15)  بالتوافق مع زر الشطف (B4).
8. قم بتفريغ الوعاء المستخدم من أجل تجميع سائل إزالة الترسبات وضعه تحت الموزعات.
9. أزل خزان الماء، وفرّغه من البقايا المحتملة من سائل إزالة الترسبات الكلسية، واشطفه بالماء الجاري، وأعد ملئه بماء بارد حتى مستوى MAX، ثم أعد إدخال الخزان في موضعه.
10. اضغط على الزر : يشرع الجهاز في شطف الدوائر الداخلية والإخراج من جميع الموزعات.
11. بعد انتهاء الشطف، يتوقف الجهاز عن الإخراج. تومض جميع مؤشرات الليد ويكون الجهاز في وضعية الاستعداد للاستخدام.
12. قم بتفريغ وعاء تجميع الماء واشطفه.
13. استخرج وفرغ صينية تجميع القطرات، ثم أعد تركيبها.
14. استخرج واملأ الخزان بالماء البارد، ثم أعد إدراجه.
15. أعد مقبض اختيار الوظائف إلى وضع القهوة.

إسبرسو مثالي	إسبرسو قليل التركيز	إسبرسو عالي التركيز
		
كريمة: لون البندق مع انعكاسات حمراء وخطوط واضحة، بسمك 3-4 ملم	كريمة: واضحة وخفيفة، ذات فقاعات كبيرة	كريمة: غامقة وخفيفة، فقط على الحواف
القوام: متماسك، دائري وناعم	القوام: خفيف ومائي	القوام: زائد
المذاق: معتدل يستمر لمدة طويلة	المذاق: ضعيف وقصير المدى	المذاق: قوي، ولادع، وطويل المدى ومر في الحلق
النكهة: كثيفة	النكهة: خفيفة	النكهة: ضعيفة، مع استشعار البن المحروق
الطحن: صحيح	الطحن: خشن جدًا. اضبط مطحنة البن على وضع منخفض، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "6.4 اختر درجة الطحن"	الطحن: ناعم جدًا. اضبط مطحنة البن على وضع مرتفع، باتباع التعليمات الواردة في الفصل "6.4 اختر درجة الطحن"
كمية البن في المرشح: صحيح	كمية البن في المرشح: غير مقبولة قم بزيادة الكمية بلف المقبض "B2". مقبض ضبط كمية المطحونة"، كما هو وارد في الفقرة "6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"	كمية البن في المرشح: كثيرة: قم بخفض الكمية بلف المقبض "B2". مقبض ضبط كمية القهوة المطحونة"، كما هو وارد في الفقرة "6.8 اضبط كمية البن المطحون في المرشح"
الضغط: صحيح	الضغط: خفيف جدًا.	الضغط: قوي جدًا

المؤشرات	معنى المؤشرات	العملية
تومض جميع المؤشرات قليلاً	تشغيل الجهاز	Self-diagnosis (فحص ذاتي)
 ثابت الإضاءة	الماء في الخزان غير كافٍ أو خزان الماء غير مدرج	أعد ملء الخزان أو اسحب الخزان وأدخله بشكل صحيح
	وظيفة توفير الطاقة نشطة	برجاء الاطلاع على الفقرة "Energy saving 5.5" (ترشيد استهلاك الطاقة) إن كنت ترغب في إيقاف تفعيل الوظيفة
 ثابت الإضاءة	تم تشغيل الجهاز وهو جاهز للاستخدام	وصل الجهاز إلى درجة حرارة كافية لإخراج البخار: إن كنت ترغب في إخراج البخار، قم بلف مقبض البخار (A4)
 وامض	الجهاز مشغل ووظيفة توفير الطاقة نشطة: مقبض البخار في وضع (A4) إخراج البخار	يومض المؤشر لبشير إلى أن الجهاز يستعد لإخراج البخار: يبدأ الإخراج بمجرد وصول الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة
	الجهاز في مرحلة التسخين من أجل الاستعداد للاستخدام	يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المناسبة عندما يثبت ضوء المؤشر
	انتهى إخراج البخار و مقبض البخار (A4) في الوضع المناسب لإخراج البخار	لف المقبض في الوضعية .
 وامض	تم فك حامل المرشح من رحي طحن البن دون الضغط	قم بفك حامل المرشح وشرع في ضغط البن كما هو موضح في الفقرة "6.7 استخدم البن المطحون"
	يحتاج الجهاز إلى عملية الضغط	تم بالكاد تنفيذ عملية الطحن وحامل المرشح مركب برحي طحن البن
 ثابت الإضاءة	تم تنفيذ عملية الضغط بشكل صحيح	
 ثابت الإضاءة	وعاء الحبوب فارغ	قم بملء وعاء الحبوب
 وامض	عدم وجود حبوب أو حاوية الحبوب غير مدرجة أو غير مربوطة بشكل صحيح في موضعها	قم بملء وعاء الحبوب أو ركب وعاء الحبوب بشكل صحيح
 وامض	درجة حرارة الجهاز مرتفعة أكثر مما ينبغي لتحضير القهوة	انتظر انخفاض درجة الحرارة
 وامض	ينفذ الجهاز عملية إزالة الترسبات الكلسية،	قم باستكمال العملية كما هو موضح في الفقرة "12. إزالة الترسبات الكلسية"
	انتهت عملية إزالة الترسبات الكلسية والمقبض (B8) في وضعية "إزالة الترسبات الكلسية"	لف مقبض الوظيفة في وضعيات "القهوة"

المؤشرات	إنذار	الحل
 ثابت الإضاءة	الإنذار العام	توجه إلى مركز الدعم الفني
 +  ثابتة الإضاءة	حوض تجميع القطرات (A13) غير مدرج أو غير مركب بشكل صحيح	قم بفك وتركيب حوض تجميع القطرات بشكل صحيح
 ثابت الإضاءة	يلزم الشروع في عملية إزالة الترسبات الكلسية	قم بتنفيذ عملية إزالة الترسبات الكلسية كما هو موضح بالفقرة "12. إزالة الترسبات الكلسية"
 يومض بسرعة	المقبض (B8) في وضع إزالة الترسبات الكلسية	لُف المقبض في وضعية المشروب
 ثابت الإضاءة +  وامضة	تم فك حامل المرشح دون إنهاء عملية الطحن	كرر عملية الطحن
 وامض	إنها أول مرة لتشغيل الماكينة ويلزم الشروع في ملء دائرة الماء.	اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "3. استعمال الجهاز لأول مرة"
	في حالة وجود مرشح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر  (الشكل 9): يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة "6.4 اختر درجة الطحن" وفي الجدول "14. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
 +  وامضة	في حالة وجود مرشح منقّي (C6) فإنه من الممكن أنه قد تسبب في إصدار فقاعة هواء داخل الدائرة أدت إلى إيقاف عملية الإخراج	اضغط على الزر (B6) المخصص للمؤشر  (الشكل 9): يبدأ الإخراج وينقطع تلقائيًا.
	القهوة مطحونة بشكل مُفرط النعومة وبالتالي تخرج القهوة ببطء أكثر من المستوى المعتاد أو لا تخرج مُطلقًا	استخرج الكوب، وكرر العمليات لعمل القهوة مع اتباع التعليمات الواردة في الفقرة "6.4 اختر درجة الطحن" وفي الجدول "14. كيفية تحضير قهوة ممتازة".
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "11.4 تنظيف مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل "12. إزالة الترسبات الكلسية"

المشكلة	السبب	الحل
لم تعد تخرج القهوة الإسبرسو	ربما بسبب قلة الماء في الخزان (A17)	املاً خزان الماء
	يضيء المؤشر  ويومض المؤشر  ويشير إلى أن دائرة القهوة أو البخار فارغة.	اضغط على الزر الخاص بالمؤشر  .
	المرشح مسدود أو المرشح المثقوب غير موجود	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "11.4" تنظيف مرشحات القهوة" وتحقق من إدخال المرشح المثقوب بشكل صحيح
	تم تركيب الخزان بشكل خاطئ و الصمامات في القاع غير مفتوحة	اضغط بلطف على الخزان حتى يتم فتح الصمام الذي في القاع
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل "12"، إزالة الترسبات الكلسية"
القهوة الإسبرسو تنقطر من على جوانب حامل المرشح بدلاً من الثقوب	حامل المرشح مركب بشكل خاطئ	تَبَّت حامل المرشح بالشكل الصحيح ثَمَّ لَقَّه بِقُوَّة حَتَّى النهاية
	مقبض الغلاية فقد المرونة اللازمة أو أنه غير نظيف	قم باستبدال مقبض الغلاية الإسبرسو من أحد مراكز الخدمة المعتمدة
	المرشح مسدود أو لا يوجد مرشح مثقوب، أو المرشح متسخ	قم بتنظيفه كما هو مبين في الفقرة "11.4" تنظيف مرشحات القهوة"
	حامل المرشح غير مثبت جيداً في الجهاز	ابدأ في ضغط البن كما هو مُحدَّد في الفقرة "6.6" اطحن البن مباشرة من المرشح"
كريمة القهوة فاتحة اللون (تدفق بشكل سريع من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل "14"، كيفية تحضير قهوة ممتازة"
كريمة القهوة داكنة اللون (القهوة تتدفق بشكل بطيء من الصنبور)	يلزم فحص إعدادات الجهاز	انظر الفصل "14"، كيفية تحضير قهوة ممتازة"
لا تتكوّن رغوة الحليب أثناء إعداد الكابتوتشينو	الحلقة مثبتة (A7) على وضعية فلات "FLAT" (دون رغوة)	ادفع الحلقة على وضعية الرغوة "FOAM"
	الحليب ليس بارداً بالقدر الكافي	استعمل دائماً حليباً بدرجة حرارة الثلاجة
	قد يكون مُعد الكابتوتشينو (A8) غير نظيف	نفذ عمليّة تنظيف معد الكابتوتشينو كما هو موضح في الفقرة "8"، تنظيف صنبور توزيع الكابتوتشينو وبعد كل استعمال"
	تكون ترسبات كلسية في الدائرة المائية	قم بتنفيذ إزالة الترسبات الكلسية على النحو الوارد في فصل "12"، إزالة الترسبات الكلسية"
بمجرد انتهاء عملية إزالة الترسبات الكلسية، سيقوم الجهاز بدورة الشطف الثالثة	أثناء دورتي الشطف، لا يكون خزان الماء ممتلئاً بالماء حتى المستوى الأقصى MAX	أعد عملية الشطف من النقطة (8) رقم كما هو موضح في الفقرة "12"، إزالة الترسبات الكلسية"
الجهاز لا يطحن البن	يوجد جسم غريب غير قابل للطحن داخل مطحنة البن.	ابدأ في عملية الطحن كما هو مُحدَّد في الفقرة "11.8" تنظيف رحي المطحنة"، مع التحقق من إزالة جميع الحبوب من وعاء الحبوب (A2) قبل استخراجها. قبل إعادة تركيب الرحي، اشفط بدقة أي بقايا من موضعها (الشكل 44)؛

المشكلة	السبب	الحل
بعد عملية الطحن، يكون مرشح البن فارغاً بعد عملية الطحن، يكون غبار البن غزير في المرشح	يكون مسار البن في ماكينة طحن البن مسدود	ابدأ في عملية التنظيف كما هو مُحدّد في الفقرة "11.10" تنظيف "خزان الضغط". إذا استمرت المشكلة في الوجود، يمكنك الوصول إلى المسار بفتح الباب المخصص له وتحريره باستخدام منظف الأنابيب (الشكل 50). 
إن كنت ترغب في تغيير جودة القهوة	يلزم إزالة جميع حبوب البن الموجودة في الماكينة	فُرع وعاء الحبوب (ربما بشطف بقايا الحبوب). ثُبت كوب حامل المرشح ونفذ عملية طحن "فارغة" من أجل تحرير مسار البن: ثم ثُبت حامل المرشح في مخرج مطحنة البن (A22) بمحاذاة الكتابة "أدخل" INSERT ولف الكوب تجاه اليمين (الشكل 22). تبدأ عملية الطحن عندما يصل الكوب إلى الوضع "غلق" CLOSE وتتوقف تلقائيًا. كرر العملية حتى يصبح المرشح فارغ. أدخل البن الجديد في وعاء الحبوب.