

المشكلة	اسباب محتمله	الحل
لا تخرج القهوة إسبريسو	ينقص الماء في الخزان ثقوب بوز حامل الفلتر مسدوده جهاز نفخ الكريم وسخ	املاً الخزان بالماء نظف ثقوب البوز نظف جهاز نفخ الكريم كما مشار اليه في فقرة "تنظيف حامل الفلتر للمسحوق" او "تنظيف حامل الفلتر للرقاقات" نظف الثقوب كما مشار اليه في الفقرة "تنظيف دش سخانته"
القهوة إسبريسو تقطر من حافة حامل الفلتر وليس من الثقوب	دش سخانة الاسبريسو مسدود الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا حامل الفلتر أدرج خطأ	اضغط على الخزان خفيفا لفتح الصمام في قعره أشبك حامل الفلتر جيدا وقم بلفه بقوه حتى النهايه بدل سدادة السخانة في مركز صيانته متخصص نظف ثقوب البوز
قهوة الاسبريسو بارده ضوضاء عاليه للمضخه	الفناجين لم تسخن خزان الماء فارغ الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا	سخن الفناجين املاً الخزان اضغط قليلا على الخزان حتى يفتح الصمام في القعر اكبس البن المطحون اكثر
كريم القهوة لونه فاتح (ينزل بسرعه من البوز)	البن المطحون تم كبسه قليلا كمية البن المطحون كثيره البن المطحون طحنه كبير	قلل من كمية البن المطحون استعمل فقط بن مطحون لماكينه قهوة إسبريسو اكبس البن اقل
كريم القهوة غامق (القهوة تنزل بيطى من البوز)	البن المطحون تم كبسه كثيرا كمية البن المطحونه كثيره دش سخانة الاسبريسو مسدوده	البن المطحون ناعم جدا قلل من كمية البن المطحون نظف الثقوب كما أشير اليه في فقرة "تنظيف دش سخانة الاسبريسو"
البن المطحون ناعم جدا	البن المطحون ناعم جدا	استعمل فقط بن مطحون لماكينه الاسبريسو
طعم القهوة حامض	الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه حنفية تحضير الكابوتشينو وسخه	يجب غسل الجهاز كما هو في باب " ازالة الجير" استعمل حليب بدرجة البراد دائما نظف بعنايه ثقوب حنفية تحضير الكابوتشينو وخاصة المشار اليها في شكل 22
لا تتكون رغوة الحليب عندما يتم تحضير الكابوتشينو	الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه حنفية تحضير الكابوتشينو وسخه	اغلق جيدا الحنفية قبل تشغيل الماكينه
عند تشغيل الماكينه يخرج الماء من الحنفية	الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه حنفية تحضير الكابوتشينو وسخه	اغلق جيدا الحنفية قبل تشغيل الماكينه

في حال عدم تنفيذ هذه العمليات بشكل صحيح أو سريع جدا قد يؤدي ذلك الى تعطيل الماكينه. في هذه الحالة أطفئ الماكينه
نفسها وانزع مأخذ التيار من مكانه وانتظر بضع دقائق. بعدها أعيد مأخذ التيار الى مكانه واشعل الماكينه.

- بمساعدة المفك ، قم بفك البراغي التي تثبت دش سخانة الاسبريسو (شكل رقم 30).
- نظف بقطعة قماش مبلولة السخانة (شكل رقم 14).
- فرشي الدش بقليل من مسحوق غسيل الصحون حتى يتم تنظيف كافة الثقوب.
- إغسل الدش تحت الحنفية داعكا اياها.
- ركب دش سخانة الاسبريسو بعنايه مراعي تثبيت السداده المطاطيه بطريقة صحيحة.

تنظيفات اخرى

1. لتنظيف الماكينه لا تستعمل محاليل او منظفات خادشه يكفي استعمال قطعة قماش ناعمة ومبلله.
 2. نظف خزان الماء للاسبريسو.
- مهم :** خلال التنظيف لا تغمر ابدأ الماكينه بالماء ، انها جهاز كهربائي

إزالة الجير أو الكلس

1. الماكينه مزودة بجهاز إنذار يخطر بوجود مزيد من الجير أو الكلس بعد إعداد حوالي 300 فنجان قهوة تبدأ الإشارة الضوئية إشعال/إطفاء بالومض إشعارا منها بأنه أصبح من الضروري إزالة الكلس وذلك بالقيام بالتالي:
- 1 أشعل الماكينه وذلك بالضغط على المفتاح إشعال/إطفاء.
- 2 أفضل الجهاز الذي ينذر بوجود الجير أو الكلس وذلك بالضغط مرة ثانية على المفتاح إشعال/إطفاء الى أن تنطفئ الماكينه (بعد حوالي 5 ثوان). يدل إطفاء ماكينه إعداد القهوة على أنه تم فصل الجهاز الذي ينذر بوجود الجير أو الكلس.
- 3 أعيد تشغيل أو إشعال ماكينه إعداد القهوة.
- 4 أصرف في الخزان المحلول المزيل للجير أو الكلس (مزيل الجير + كمية الماء المذكورة في الإرشادات). ينبغي أن يكون مزيل الجير من النوع الصالح لماكينات إعداد القهوة وهو متوفر لدى مراكز العناية الفنية. في هذه الحالة إتبع بدقة الإرشادات المكتوبة على العبوة. بخلاف ذلك أصرف ملعقتين اثنتين من حامض الستريك (حوالي 30 جرام)، المتوفر في الصيدليات ومحلات بيع العقاقير، في نصف ليتر من الماء وأصرف المحلول الذي تكون قد حصلت عليه في خزان الماء.
- 5 تأكد من أن حامل المرشاح أو حامل الفلتر غير مثبت وضع وعاء تحت بخاخ أو دش الماكينه.
- 6 أشعل الماكينه وانتظر أن تشتعل إشارة القهوة الضوئية OK بشكل متواصل غير متقطع.
- 7 اضغط على مفتاح فنجانين إثنين ** واترك المحلول يتسرب. عاود هذه العملية ما لا يقل عن خمس مرات.
- 8 أطفئ الماكينه فوراً واترك المحلول يفعل فعله مدة لا تقل عن 15 دقيقة.
- 9 أشعل الماكينه وعاود العملية المنصوص عنها في البند 7
- 10 افتح مقبض البخار واترك المحلول يتسرب كله من الخزان.
- 11 لإزالة بقايا المحلول والجير شطف الخزان جيدا وأملأه بالماء النظيف وثبته في موضعه.
- 12 اضغط على مفتاح فنجانين إثنين ** ما لا يقل عن خمس مرات وافتح مقبض البخار حتى أن يفرغ الخزان تماما.

انتاج الماء الساخن

1. أشعل الماكينه بالضغط على مفتاح التشغيل / الاقفال (شكل رقم 30).
2. ضع إناء تحت حنفية تحضير الكابوتشينو.
3. عندما تبقى لمبة الإشاره OK*** مضيئه ، قم بلف مقبض البخار ضد اتجاه عقارب الساعة (شكل رقم 20) ؛ الماء الساخن يخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو.
4. لإيقاب خروج الماء الساخن ، قم بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة.

تنظيف حامل مرشاح القهوة المجروشة

- كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القهوة المجروشة على النحو التالي:
- انزعوا المرشاح مع جهاز تزييد القشدة من حامل المرشاح (الرسم 26).
 - فكوا سدادة جهاز تزييد القشدة (الرسم 27) بحسب اتجاه السهم الموجود على السدادة نفسها. انزعوا جهاز تزييد القشدة من الحاوية بدفعه من جهة السدادة (الرسم 28).
 - انزعوا الحلقات أو الرقيقات المطاطية والمرشاح المعدني (الرسم 29).
 - شطفوا كافة الأجزاء ونظفوا بعناية المرشاح المعدني بالماء الساخن وبواسطة فرشاة (الرسم 30). تأكدوا من كون ثقوب المرشاح المعدني غير مسدودة والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 31).
 - أعيدوا تركيب المرشاح والحلقات أو الرقيقات المطاطية على الأسطوانة تأكدوا من ادخال صنبر الأسطوانة البلاستيكية داخل ثقب الحلقة أو الرقيقة المطاطية (الثقب A بالرسم 32).
 - أدخلوا المجموعة التي تم الحصول عليها في حاوية المرشاح الفولاذية (الرسم 33) وتأكدوا من أن الصنبر دخل ثقب المسند نفسه (الثقب B بالرسم 33).
 - ثم شدوا السدادة
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.

تنظيف حامل الفلتر للرقاقات (ان وجد)

- بين حين واخر إغسل حامل الفلتر للرقاقات متبعا ما يلي :
- اضغط على مفتاح حامل الفلتر وانتزع الفلتر (الشكل رقم 27) وجهاز نفخ الكريم اذا وجد. إغسل داخل حامل الفلتر. لا تقم بغسله ابدأ في غسالة الصحون.
 - انتزع السداده المطاطيه من على جهاز نافخ الكريم (شكل رقم 28) واغسل كلاهما بالماء. تأكد من ان الثقب المشار اليه في الشكل رقم 28 ليس مسدودا. واذا كان ضروريا قم بتنظيفه بمساعدة دبوس.
 - ابعد السداده المطاطيه عن جهاز نفخ الكريم وادرج الكل من جديد في حامل الفلتر. انتبه لان تكون نتوءات جهاز نفخ الكريم في صف واحد مع مقعرات حامل الفلتر (شكل رقم 29).
 - نظف الفلتر بالماء الساخن. تأكد من ان ثقوب الفلتر المعدني ليست مسدوده. اذا كان ضروريا نظفه بعنايه بالماء الساخن وقم بدعكه باسفنجة خادشه.
 - ادخل الفلتر من جديد في مكانه.

تنظيف دش سخانه

- انه لمن الضروري مرة في السنه على الاقل تنظيف دش سخانة الاسبريسو كما يلي :
- تأكد من ان ماكينه القهوة ليست ساخنه وان الفيشه منزوعه من وصلة التيار.

3. استمر كما هو مبين في النقاط 6 ، 7 و 8 ، 9 من الفقرة السابقة
4. لازالة الرقيقة ، اضغط على المفتاح واسحبها من حامل الفلتر.
5. لاطفاء الماكينه قم بالضغط على مفتاح التشغيل / الاقفل (رقم 4)
5. ضع وعاء الحليب تحت حنفية تحضير الكابوتشينو (شكل رقم 19)
6. أغمر حنفية تحضير الكابوتشينو في الحليب لما يقارب 2 سم وقم بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة شكل رقم 20 ، (يمكن تغيير كمية البخار التي ستخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو بلف مقبض البخار اقل او اكثر). عند هذه النقطة ، يبدأ الحليب بزيادة حجمه ويتخذ شكل الكريم.
7. عند الوصول لدرجة الحرارة المرغوبه (الحراره المثاليه تكون 60 درجة مئوية) ، يجب إيقاف توزيع البخار بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة . بعد أن تم التوزيع على البخار من الممكن ملاحظة خروج بخار من وعاء جمع القطرات ، هذا يرجع الى نظام خاص يزيل البخار المتبقي الموجود في السخان ويوصله الى وعاء جمع القطرات .

8. أسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة إسبريسو الذي تم تحضيره سابقا. الآن الكابوتشينو جاهز : السكر حسب الرغبة ، وإذا رغبت يمكنك رش بودرة الشوكولاته على الرغوه .

مهم : نظف دائما حنفية تحضير الكابوتشينو بعد استعمالها. تصرف كما يتبع :

1. اجعل البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار (شكل رقم 20).
2. قم بامسك وتثبيت القسم العلوي بيد وباليد الاخرى قم بفك لولب حنفية تحضير الكابوتشينو باتجاه عقارب الساعة واسحبه من منفث البخار (شكل رقم 21).
3. أخرج منفث البخار وذلك بسحبه من انبوب التوزيع.
4. قم بدقه بغسل حنفية محضر الكابوتشينو ومنفث البخار بالماء الفاتر
5. تأكد من ان الثقبان المشار اليهما بالشكل رقم 22 ، ليست مسدوده. اذا كان ضروريا نظفها بمساعدة دبوس.
6. ركب من جديد حنفية البخار بداخلها في انبوب البخار منتبها ان يتطابق السهم ا مع العلامة ب المشار اليها في الشكل 23.
7. ركب من جديد حنفية البخار بدفعها ولولبتها في العمق باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 24).
وقم بلفه بعد ذلك ضد اتجاه عقارب الساعة

تنبيه: انه ليس ممكنا تحضير القهوة اذا كانت لمبة اشارة OK * مضيئه او لمبة اشارة OK مضيئه اضاءه منقطعته ، وذلك لتجنب الرذاذ بعد تحضير الكابوتشينو وعند فك حامل الفلتر . لتبريد الماكينه بسرعه عليك بفتح الحنفية واخراج الماء من حنفية تحضير الكابوتشينو حتى تتوقف لمبة اشارة OK * عن الاضاءه المنقطعته.

تنبيه: عند الانتهاء من تحضير الكابوتشينو ، للحفاظ على سلامة العامل ليس ممكنا تحضير القهوة ما دامت لم تتوقف لمبة اشارة OK * عن الاضاءه المنقطعته . لتقصير مدة الانتظار ، من الممكن تبريد الماكينه بسرعه باتباع هذه الطريقه : افتح الحنفية واخرج الماء من صانع الكابوتشينو (شكل رقم 19)
وذلك حتى تتوقف لمبة اشارة القهوة OK عن الاضاءه المنقطعته .

نصيحه: اذا كان من اللازم تحضير اكثر من كابوتشينو واحد ، يجب عليك ان تحضر اولاً جميع فناجين القهوة ، وفي النهايه قم بتحضير الحليب المنفوخ لاي عدد من الكابوتشينو تريد تحضيره.

كيفية تغيير الكميات المحدده مسبقا M1 و M2

لقد تم برمجة الماكينه في المصنع لكي تقوم بصب كميتين من القهوة اتوماتيكيا :

- M1 فنجان قهوة إسبريسو عادي: حوالي 30 سم مكعب .
- M2 فنجان قهوة إسبريسو مملوء اكثر: حوالي 50 سم مكعبا .

انه بالامكان تبديل هذه الكميات باجراء ما يتبع :

1. قم بعمل ما أشير اليه في النقاط من 1 الى 6 من باب " كيفية تحضير الاسبريسو مع حامل الفلتر للين المطحون " .
2. اضغط على مفتاح SET لاختيار واحدة من الكميات المحدده مسبقا M1 او M2 والتي يراد تبديلها .
3. لتغيير الكمية المحدده مسبقا لفنجان واحد عليك ان تضغط في نفس الوقت على مفتاح SET وعلى مفتاح : مدة 5 ثوان على الاقل (شكل رقم 15). لكن اذا رغبت بتغيير كمية فنجان قهوة ، يجب ان تضغط في نفس الوقت على مفتاح SET ومفتاح : على الاقل لمدة 5 ثوان (شكل رقم 16). لمبة اشارة M1 او M2 تضي اضاءه منقطعته للإشاره الى ان البرمجه من جديد هي قيد التنفيذ ومن ثم تبدأ الماكينه بعمل القهوة .
4. عندما تصل كمية القهوة الى المستوى المرغوب قم بالضغط على مفتاح SET لتخزينها في الذاكره (شكل رقم 9).

كيفية تحضير الكابوتشينو

1. قم بتحضير القهوة إسبريسو كما هو موضح في الفقرات السابقة ، باستعمال فناجين كبيرة بما فيه الكفايه .
 2. قم بالضغط على لمبة الاشارة (شكل رقم 17) ؛ تبدأ لمبة اشارة OK * مضيئه (شكل رقم 18) بالاضاءه المنقطعته .
 3. عندما تتوقف لمبة اشارة * عن الاضاءه المنقطعته ونظلمضيئه ، تكون الماكينه قد وصلت الى درجة الحرارة المثاليه لانتاج البخار .
 4. في نفس الوقت ، قم بتعبئة وعاء ب 100 غرام من الحليب لكل كابوتشينو تريد تحضيره. يجب ان يكون الحليب باردا من البراد (ليس ساخنا). في اختيار حجم الوعاء يجب الاخذ بعين الاعتبار ان حجم الحليب سيزداد 2 او 3 مرات .
- تنبيه : ينصح باستعمال حليب مقشود جزئيا و بحرارة البراد .

تنبيه مهم: انه من الممكن ايقاف صب القهوة بالضغط على مفتاح فنجان واحد ☞ او على فنجانين ☞☞ عند انتهاء صب القهوة يمكننا متابعة الصب بالضغط على مفتاح فنجان واحد ☞ او فنجانين ☞☞ وذلك خلال خمسة ثوان من التوقف عن الصب.

مهم: لتجنب الرذاذ ، لا تحل حامل الفلتر بينما تكون المتكينة في حالة توزيع.

11. لاطفاء الماكينه ، اضغط على مفتاح ① (شكل رقم 4).
12. بين حين وآخر افحص مستوى مؤشر مستوى الماء في وعاء جمع القطرات. عندما يكون المؤشر احور اللون ، قم بتفريغ الوعاء (انه عاديًا وضروريًا القيام بافراغ الوعاء بعد 12 فنجان قهوة).

تنبيه: لو استعملت هذه الماكينه لأول مرة ، فانه من الضروري غسل كافة الاكسسوارات والدورات الداخليه ، بتحضير خمسة فنجانين قهوة بدون استعمال البن المطحون.

كيف تختار درجة حرارة القهوة :

تسمح الماكينه باختيار درجة حرارة القهوة : قهوه ساخنه ☞ او ساخنه جدا ☞☞ .

لاختيار درجة الحرارة عليك بالضغط في نفس الوقت ولمدة 5 ثوان مفتاح SET والمفتاح ☞☞ (شكل رقم 3). تتم اضاءة لمبة مؤشر ☞ او ☞☞ لكي تشير الى ما تم اختياره.

وظيفة الاطفاء الذاتي

تتوقف الماكينه عن العمل تلقائيا بعد مرور ساعة واحده على التحضير الاخير (فنجان قهوة او كابوتشينو). لازالة وظيفه الاطفاء الذاتي هذه عليك بالضغط وفي نفس الوقت على مفتاح SET وعلى مفتاح التشغيل / الاقفال ولمدة 5 ثوان على الاقل.

كيفية تحضير الاسبريسو مع حامل الفلتر للرقاقات (ان وجد)

1. اضغط على مفتاح حامل الفلتر وضع الرقاقة في مركز الفت (شكل رقم 15).
تنبيه: استعمال رقاقات تحترم مستوى ESE : والذي يتم اظهاره على الباكيتات بالختم التالي :



ان مستوى ESE هو نظام تم القبول به من اكبر منتجي الرقاقات ، ويسمح بتحضير قهوة لإسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.

2. أشبك حامل الفلتر بالماكينه ، وذلك بلفه حتى التهايه 0
مهم : فيما لو استعمل حامل الفلتر للرقاقات ، بعد استعماله للبن المطحون ، يجب ازالة البن المطحون الذي بقي ملتصقا بدش سخانه (شكل رقم 14). اذا لم يتم هذا التنظيف ، من الممكن ان يحصل خروج الماء من حافات حامل الفلتر للرقاقات ، خلال عمل القهوة.

كيفية تحضير قهوة إسبريسو مع حامل الفلتر للبن المطحون.

1. لتشغيل الماكينه ، اضغط على المفتاح ① لاشعال لمبة اشارة التشغيل / الاقفال (شكل رقم 4).

2. ادراج الفلتر لمسحوق القهوة المزود بجهاز نفخ الكريم في حامل الفلتر ، وتأكي من ان الحناح أدرج في المكان المخصص له كما هو مبين في الشكل رقم 6 ، وأشبك حامل الفلتر على الماكينه وذلك ليتم التسخين. لشبك حامل الفلتر يجب وضعه تحت دش سخانه الانتباه ان يكون المقبض باتجاه اليسار ، انظر الى شكل رقم 7 ، ادفعه الى الاعلى وفي نفس الوقت قم بلف المقبض باتجاه اليمين بشده.

3. لمبة اشارة OK ☒ ترسل اشارات ضوئيه منقطع لمدة 5 دقائق تقريبا (شكل رقم 5) ، حتى تصل حرارة الماكينه الى الحراره المثاليه للحصول على قهوة ممتازة ***. عندما تنتهي اللمبه من ارسال الاشارات الضوئيه المنقطع ، قم بنزع حامل الفلتر من الماكينه وذلك لوضع القهوة فيه.

اذا اردت فقط تحضير فنجانا واحدا من القهوة ، املاً الفلتر بالبن المطحون بكمية مقياس واحد مملوء حتى الحفه ، اي ما يقارب 7 غرامات (شكل رقم 6). ويكن اذا اردت تحضير فنجاني قهوة ، استعمال الفلتر مع جهاز نفخ الكريم واملئه بمقياسين من البن المطحون (حوالي 6 + 6 غرامات).قم بملأ الفلتر بكميات زهيدة حتى لا يطفح.

4. اعمل على توزيع البن المطحون على مستوى واحد ، واضغطه قليلا بواسطة المكبس الصغير (شكل رقم 7).

تنبيه مهم : ان ضغط البن المطحون مهم جدا للحصول على قهوة إسبريسو جيده. اذا تم الضغط كثيرا ، ستخرج القهوة ببطئ و رغوة القهوة سيكون لونها غامقا. ولكن اذا كان الضغط خفيفا ، ستخرج القهوة بسرعة وسنحصل على قهوة رغوتها قليلة ولونها فاتح.

5. ابعد البن الزائد اذا وجد عن حافة حامل الفلتر وأشبكه بالماكينه ، وذلك بلفه دائما حتى النهايه.

6. ضع الفنجان او الفجانين جيذا ، انه من المفضل ان يتم تسخينها المسبق بغسلها بقليل من الماء الساخن ، تحت أنبوب حامل الفلتر (شكل رقم 8).

7. قم باختيار كمية M1 (حوالي 30 سم مكعب) او M2 (حوالي 50 سم مكعب) وذلك بالضغط على مفتاح SET (شكل رقم 9).

ان لمبة اشارة M1 و M2 تشير الى الكمية المختاره. اذا رغبتم تغير الكمية المحدده مسبقا فعليكم اتباع الارشادات الموصوفه في فقرة " كيفية تغير الكمية المحدده مسبقا M1 و M2".

8. اضغط على مفتاح فنجان واحد ☞ (شكل رقم 10) او على مفتاح فنجانين ☞☞ (شكل رقم 11). تقوم الماكينه بتنفيذ صب مسبق ومن بعدها تمر فترة توقف ثم تقوم باكمال صب القهوة ، والطريقة هذه تسمح باستخراج كامل رائحة القهوة. وتقوم الماكينه بايقاف خروج القهوة اتوماتيكيا عندما يتم خروج الكمية التي اختيرت مسبقا.

9. لحل حامل الفلتر ، قم بلف المقبض من اليمين الى اليسار.
10. لازالة البن المطحون والمستعمل ، اترك الفلتر مثبتا بواسطة الرفاعه الخاصه والتي يحتويها المقبض ، أخرج البن بطرق حامل الفلتر مقلوبا (شكل رقم 12).

- إقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا ، قبل تركيب او استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة بإمكانكم الحصول على اجدود النتائج وعلى أقصى حد من السلامة عند استعماله.

وصف الجهاز

هذا المصنحات ستستخدم باستمرار في الصفحات التالية :

- (1) مقبض للبخار
- (2) غطاء خزان الماء
- (3) خزان الماء
- (4) مكبس صغير
- (5) سلك التغذية بالتيار الكهربائي
- (6) لمبة اشارة OK ، ☐ القهوة جاهزه
- (7) مفتاح لفنجان قهوة واحد ☐
- (8) مفتاح لفنجان قهوة ☐
- (9) لمبة الاشارة M1 لكمية البن المحدده مسبقا
- (10) لمبة الاشارة M2 لكمية البن المحدده مسبقا
- (11) مفتاح التشغيل / والاقفال ①
- (12) لمبة اشارة القهوة الساخنه ☐
- (13) لمبة اشارة القهوة الساخنه جدا ☐
- (14) مفتاح SET
- (15) مفتاح البخار ☐
- (16) لمبة اشارة التشغيل / الاقفال
- (17) لمبة اشارة OK البخار جاهز ☐
- (18) مقياس
- (19) مؤشر مستوى الماء في وعاء جمع القطرات
- (20) موضع فناجين القهوة
- (21) وعاء لجمع القطرات
- (22) منفث البخار
- (23) حنفيه لتحضير الكابوتشينو
- (24) انبوب توزيع البخار
- (25) دش الساخنه
- (26) حامل فلتر للرقاقات (ان وجدت)
- (27) حامل فلتر لمسحوق البن
- (28) حامل فلتر لمسحوق البن مع جهاز لنفخ الكريم
- (29) فلتر للرقاقات

التركيب

- قم بوضع الجهاز على مسطح عمل بعيدا عن صنادير او احواض المياه.
- تأكد من ان توتر شبكة التغذية الكهربائيه مطابق للتوتر الموضح على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. قم بوصل الجهاز فقط بوصلة تيار له قدرة 10 امبير على الاقل ومزوده بوصلة ارض عامله. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا في حالة حصول حوادث سببها عدم وجود وصلة الارض لشبكة التيار.
- في حالة عدم مطابقة وصلة شبكة التيار وفيشة الجهاز ، إعمل على تبديل الفيشة باخرى مناسبة من قبل اشخاص كفؤ.
- لا تركيب الجهاز على الاطلاق في بيئة قد تصل درجة حرارتها الى صفر درجة مئوية او اقل (اذا تجمد الماء ، قد تصيب الجهاز اضرارا).
- اذا كان سلك التغذية بالتيار الكهربائي اطول من المسافة الضروريه للوصول الى وصلة التيار ، انه من الممكن ادخال الجزء الزائد الى داخل الجهاز وذلك بدفع السلك الى داخل ثقب الخروج من الجهاز.

تنبيهات للسلامة

- هذه الماكينه صنعت لعمل " قهوة إسبريسو " و " لتسخين المشروبات" : إحدروا لكي لا تحترقوا من تدفق الماء او البخار او لاستعمال غير مناسب للماكينه.
 - لا تلمسوا بالمره الاجزاء الساخنه.
 - بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينه ، تأكدوا من انها كامله ولا اتلاف بها. اذا ساوركم الشك ، لا تستعملوا الجهاز ومن الافضل التوجه الى فنيين متخصصين وكفؤ.
 - لا تتركوا مكونات غلاف التعليب (اكياس بلاستيكيه ، بوليستيرول ، ... الخ) في متناول ايدي الاطفال لانها منبع خطر لهم.
 - هذا الجهاز يجب ان يستعمل فقط للاستعمال المنزلي. اي استعمال اخر يعتبر خاطئ فاذلك خطير.
- تعبئة خزان الماء**
- (1) انزع غطاء خزان الماء (شكل رقم 1) ، ومن ثم أخرج الخزان بشده الى الاعلى (شكل رقم 1). قم بتعبئة الخزان بماء نظيف وبارد مع الانتباه بعدم تجاوز كتابة MAX (شكل رقم 2). أدخل الخزان في مكانه من جديد بقليل من الضغط وذلك حتى يفتح الصمام الموجود في قاع الخزان نفسه.
 - يمكن تعبئة الخزان بسهولة اكثر وبدون اخراجه من مكانه وذلك بصب الماء مباشرة بواسطة إبريق.
- تنبيه :** لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء في الخزان وتذكر دائما بتعبئته عندما يصل مستوى المياه الى اثنين سنتيمتر فوق القاع.

