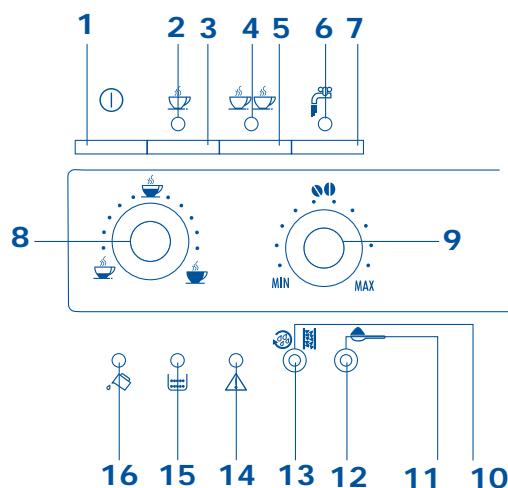


3

1. وصف الجهاز
2. تبيهات الامان
3. التركيب
4. تجهيز مكينة القهوه
 - 4.1 تعبئة خزان الماء
 - 4.2 تعبئة وعاء حب البن
 - 4.3 البدأ في تشغيل الماكينة
5. تحضير القهوه (باستعمال البخار)
6. ضبط مطحنة البن
7. تحضير قهوه إسبريسو باستعمال البن المطحون مسبقاً (بدلاً من حب البن)
8. توزيع الماء الساخن
9. تحضير الكابتشينو (باستعمال البخار)
10. تنظيف وصيانته
 - 10.1 تنظيف الماكينة
 - 10.2 تنظيف الناقع
 - 10.3 ازالة الجير
 - 10.4 برمجة قساوة الماء
11. معنى لمبات الاشاره المضاعه العاملة جيداً
12. معنى لمبات التحذير المضئه وماذا يجب عمله
13. مشاكل يمكن حلها قبل التوجه الى مركز الخدمات الفنية

1. وصف الجهاز (انظر صفحه 2)

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| L. غطاء رئيسي للبن المطحون | A. مسطح تسخين الفناجين |
| M. ناقع | B. مقبض البار |
| O. صانع كابتشينو (يمكن اخراجه) | C. أنبوب البار |
| P. بوز صانع الكابتشينو (يمكن اخراجه) | D. صانع الكابتشينو |
| Q. معيار للبن المطحون | E. خزان الماء (يمكن اخراجه) |
| R. وعاء لبقايا البن (يمكن اخراجه) | F. صينية وضع الفناجين |
| S. مقبض لضبط درجة الطحن | G. حوض لجمع القطرات (يمكن اخراجه) |
| T. وعاء لحب البن | H. باب للخدمات |
| U. مكان توصيب المعيار | I. موزع القهوة (يمكن ضبط ارتفاعه) |
| V. مُحقق لادخال البن المطحون | J. لوحة التحكم |
| Z. درج صغير يمكن تحريكه | K. غطاء وعاء حب البن |



لوحة التحكم

- | | |
|--|---|
| (10). مفتاح الشطف وازالة الجير | (1). زر اشتعال / اطفاء الماكينة |
| (11). لمبة إشارة البن المطحون مسبقاً (استثناء مطحنة البن) | (2). لمبة إشارة فنجان واحد و حرارة القهوة OK |
| (12). لمبة إشارة البن المطحون مُسبقاً (استثناء مطحنة البن) | (3). زر توزيع فنجان واحد |
| (13). لمبة إشارة انذار للجير | (4). لمبة إشارة فنجانين و حرارة القهوة OK |
| (14). لمبة إشارة انذار عام | (5). زر توزيع فنجانين |
| (15). لمبة إشارة بقايا وعاء البن مليئ أو غير موجود | (6) مؤشر ضوئي لإختيار الماء الساخن أو لإخراج البار. |
| (16). لمبة إشارة نقصان الماء أو خزان الماء غير موجود | (7) مفتاح لإختيار الماء الساخن. |
| | (8). مقبض اختيار كمية القهوة (قليل، عادي أو طویل) |
| | (9). مقبض اختيار كمية البن المطحون (الحصول على قهوة خفيفة، عادية أو قوية) |

3. التركيب

2. تبيهات للامان

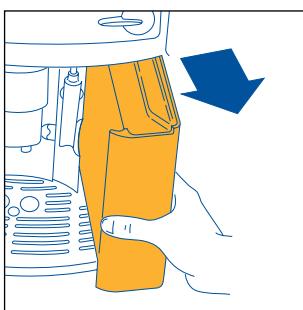
- بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينه، تأكدو من انها كامله ولا اتلاف بها. اذا ساوركم الشك، لا تستعملوا الجهاز ومن الافضل التوجه الى فنيين متخصصين وكفؤ.
 - لا يجب ترك مكونات غلاف التعليب (اكياس بلاستيكية، بوليستيرول،... الخ) في متناول ايدي الاطفال لانها منبع خطر لهم.
 - قم بوضع الجهاز على مسطح عمل بعيدا عن صنابير المياه والمغسلات ومنابع الحرارة.
 - بعد ان وضعت الجهاز على مسطح العمل، تأكد من انه هناك مسافة 5 سم تقريبا بين سطح الجهاز وبين الجدران الجانبية والخلفيه، ومسافة 20 سم خالية من اي شيء فوق ماكينة القهوة.
 - لا تركب الجهاز على الاطلاق في بيئه قد تصل درجة حرارتها الى صفر درجه مئويه او اقل (اذا تجمد الماء، قد تصيب الجهاز اضرارا).
 - تأكد من ان قدره شبكة التيار الكهربائي مطابقه للقدر الموضحه على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. قم بوصل الجهاز فقط بوصلة تيار قدرتها الدنيا 10 امبير ومزوده بوصلة ارض عامله. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن حوادث محتملة يسببها نقصان وصلة الارض.
 - في حالة عدم المطابقة بين وصلة شبكة التيار وفيشه الجهاز، إعمل على تبديل الوصلة باخرى مناسبه من قبل اشخاص كفؤ مهنيا.
 - ان سلك التغذيه بالتيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب عدم تغييره من قبل المستعمل، وذلك لأن تغييره يحتاج لاستعمال ادوات خاصة. في حالة حدوث عطب في السلك، او لكي يتم تغييره، يجب التوجه فقط الى مركز الصيانه المُصرح له بذلك من الصانع، وأطلب ان يتم استعمال قطع غير اصلية. ان عدم احترام ما ذكر اعلاه من الممكن ان يجاذف بسلامة الجهاز.
 - هذه الماكينه صنعت " لعمل القهوة إسبريسو " و " لتسخين المشروبات" : إلذروا الكي لا تحترقوا من تدفق الماء او البخار او لاستعمال غير مناسب للماكينه
 - هذا الجهاز يجب إستعماله فقط للاستعمال المنزلي. اي استعمال اخر يعتبر غير مناسب فلذلك خطير.
 - لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن اضرار محتمله تنتج عن استعمالات خاطئة، غير ملائمه وغير معقوله.
 - خلال الاستعمال لا تلمسوا بالمره الاجزاء الساخنه للجهاز، استعملوا المقابض او مواضع اليدي.
 - لا تمسس الجهاز باليدي او ارجل مبللة او رطبة.
 - لا تسمح للأطفال او للأشخاص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة.
 - لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- 10.4 .باتباع الفقره ننصح بالبر مجده الشخصيه لقساوة المياه فورا و ذلك

عند استخدام الماكينة في المرة الاولى من الضروري لاستيعاب استعمالها الصحيح اتباع الارشادات الموضحة في الفقرات التالية خطوة بخطوة.

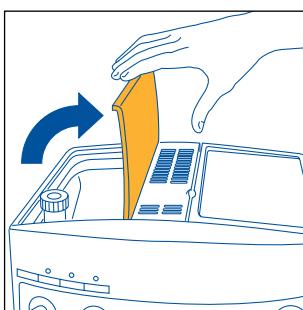
4. تجهيز ماكينة القهوة

4.1 تعبئة خزان الماء

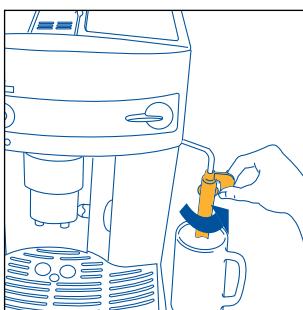
- اخرج خزان الماء (شكل رقم 1)، فم بşطفه وتعيشه بماء عذب بدون ان تتعدي الخط MAX. عند اخراج الخزان يجب ان يكون صانع الكابتشينو موجهاً وسط الماكينة والا فانه يمنع اخراج الخزان.
- ادخل الخزان من جديد وذلك بدفعه في العمق.



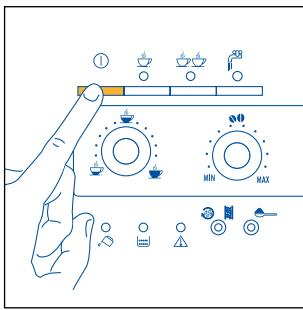
1



2



3



4

4.2 تعبئة وعاء حب البن

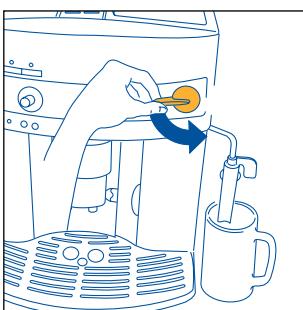
- افتح غطاء وعاء حب البن (شكل رقم 2)
- عبئ الوعاء بحب البن.
- اغلق الغطاء.

إِنْتَبِه: لتجنب التشغيل السيي، لا تدخل ابداً حب البن المطحون مُسبقاً، حب البن المُجفف، حب البن المحلي وأيضاً الأغراض التي يمكنها إلحاق الضرر بالماكينة.

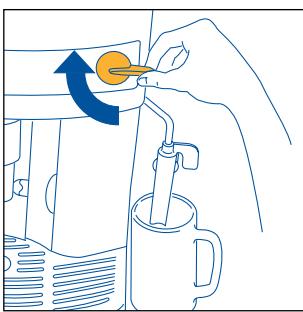
4.3 البدأ في تشغيل الماكينة

1. تأكد من أن خزان الماء مملوء وان سلك التغذية بالتيار قد تم ادخاله في مقبس شبكة التيار الكهربائي.
2. وبعد صانع الكابتشينو باتجاه الخارج وضع فنجان قهوة تحته (شكل رقم 3)، وانشعل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
3. فوراً بعد ذلك وخلال 30 ثانية عليك بلف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى آخر الشوط (شكل رقم 5) (انه لطبيعي ان تصبح الماكينة كثيرة الضجة).
4. بعد بضعة دقائق يبدأ الماء بالخروج من صانع الكابتشينو. بعد ان تتم تعبئة الفنجان بحوالي 30 سم مكعب، عليك بلف مقبض البخار نصف دوره باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 6) وحتى نهاية الشوط، وذلك لايقاف خروج الماء.
5. انتظر حتى تنتهي لمبات الاشاره الخضراء من الاضاءه المتقطعه وتبقى اضاءتها ثابتة. (عندما تضيء لمبات الاشاره الخضراء بثبات، هذا يعني بان الماكينة هي في مرحلة التسخين المسبق، لكن عندما تكون لمبات الاشاره الخضراء مضيئة اضاءة مستمرة يعني انها وصلت للحرارة المطلوبة لعمل القهوة، فقره 11 نقطه 1 و 2).
6. بضعة ثوان قبل ان تنتهي لمبات الاشاره من الاضاءه المتقطعه، تقوم الماكينة تلقائياً بالشطف : قليلاً من الماء الساخن سيخرج من بوز الموزع ويتم جمعها في حوض جمع القطرات الموجود تحت الموزع. نصيحة: اذا طلب فنجان قهوة قصير (اقل من 60 سم مكعب)، للحصول عليه اكثر سخونة عليك قبل ذلك بمتلا الفنجان بماء الشطف الساخن. اترك الماء لعدة ثوان داخل الفنجان (قبل تفريغه) وذلك حتى يسخن الفنجان مُسبقاً.

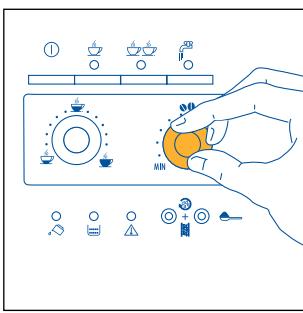
6. عند هذه المرحلة تكون الماكينة جاهزة للاستعمال.



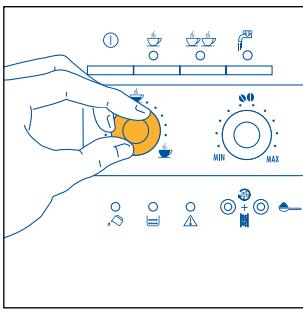
5



6



7



8

5. تحضير القهوة (باستعمال حب البن)

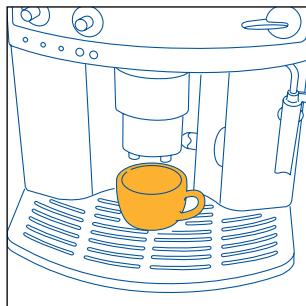
- (1) عليك انتدك قبل طلب القهوة من جديد بأن لمبات الاشارة مضاءة بطريقة ثابتة وبيان وعاء حب البن معبئ.
- (2) عليك بضبط المقضي اليمين (شكل رقم 7) لبرمجة نكهة القهوة المرغوبة. كمية حب البن الذي ستطحنه الماكينة ستكون أكثر كلما قمت بلف اكثراً للمقبض باتجاه دوران عقارب الساعة، لذلك ستكون نكهة القهوة التي تحصل عليها أقوى. عند استخدامها لأول مرة، عليك بإجراء التجارب وتحضير أكثر من فنجان قهوة حتى تحصل على الموضع الصحيح للمقبض. اثنية حتى لا تلف المقضي باتجاه دوران عقارب الساعة كثيراً، حتى لا تحصل على توزيع بطيء للقهوة (قطرات)، خاصة عندما يتم طلب فنجاناً قهوة.
- (3) عليك بضبط المقضي اليساري (شكل رقم 8) لبرمجة كمية القهوة المرغوبة. ستكون القهوة اطول كلما قمت بلف اكثراً للمقبض باتجاه دوران عقارب الساعة. عند استخدامها لأول مرة، عليك بإجراء التجارب وتحضير أكثر من فنجان قهوة حتى تحصل الى الموضع الصحيح للمقبض.
- (4) ضع تحت ابواب الموزع فنجان ان اردت فنجان واحد (شكل رقم 9) او فنجانين ان اردت فنجاناً قهوة (شكل رقم 10). الحصول على كريم قهوة افضل عليك بنقريب موزع القهوة الى الفناجين جداً وذلك بتخفيضه (شكل رقم 11).
- (5) اضغط على الزر (شكل رقم 12) ان اردت تحضير فنجاناً واحداً على الزر (شكل رقم 13) ان اردت تحضير فنجانياً قهوة عند هذه اللحظة تقوم الماكينة بطحن حب البن، عليك بالقيام بنسق تصير ومن ثم اكمل التوزيع داخل الفنجان. عندما تحصل على كمية القهوة المبرمحة مسقاً، تقوم الماكينة بابقاء التوزيع تلقائياً وتقوم ايضاً بطرد البن المستعمل في وعاء بقایا البن.
- (6) مُضيّتن باستمرار، يمكن طلب فناجين اخرى من القهوة.
- (7) لاطفاء الماكينة عليك بالضغط على المفتاح ① . قبل اطفائك الماكينة تقوم هذه بالشطف تلقائياً: قليلاً من الماء الساخن تخرج من الابواب ويتم جمعها في وعاء جمع القطرات الموجوده تحت الابواب اثنية حتى لا تكتوي. ان لم يتم اطفاء الماكينة بالمفتاح ① ، على كل حال قائمها بعد مرور 3 ساعات و 15 دقيقة من الاستخدام، تقوم بالاطفاء التلقائي وبشطف قصير قبل ذلك.

ملاحظة رقم 1: ان خرجت القهوة قطرات او ان لم تخرج بالمرة، من الضروري لف مقضي ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر الى راب رقم 6). استمر بالتقىم طفة بعد اخرى و حتى تحصل على توزيع مرضي.

ملاحظة رقم 2: ان خرجت القهوة بسرعة او كان كريم القهوة غير مرضي، عليك بلف المقضي اليميني قليلاً باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 7). عليك بالقيام بالتجربة عدة مرات لتحديد الوضع الصحيح للمقبض. اثنية حتى لا تلف المقضي باتجاه دوران عقارب الساعة كثيراً، والا فنانك ستجازف بالحصول على توزيع بطيء جداً (قطرات)، خاصة عندما تزيد تحضير فنجانين من القهوة. ان لم تحصل على كريم مرضي، عليك بلف مقضي برمجة الطحن ايضاً (شكل رقم 17) طقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر الى الفقره 6).

ملاحظة رقم 3: نصائح للحصول على قهوة اسخن

 - (1) ان بعد اشعال الماكينة ارتدي فنجان قهوة قصير (اقل من 60 سم مكعب)، وتصبك بالشطف مستعملما الماء الساخن وذلك تسخين مسقى الفناجين (انظر الى الصيحة في نقرة 3.4 في النقطة 5). ولكن ان من اكثر من 3/2 نقطتين من اخر توزيع للقهوة، وارتد فنجاناً اخر فإنه من الضروري تسخين مسقى الموزع بالضغط على الزر ، (شكل رقم 14). اترك الماء يتذوق لداخل حوض جمع القطرات الموجوده تحت الموزع، او استعمل هذا الماء لملئ (ومن ثم تفريغ) الفنجان الذي سيتم استعماله لتحضير القهوة وذلك ليتم تسخين مسقى له.



9

ملاحظة رقم 4: لا تستعمل فناجين قهوة سميكه الا ان كانت قد تم تسخينها مسبقا، لانها تمتثل السخونه اكثر.

ملاحظة رقم 5: لا تستعمل فناجين قهوة سميكه الا ان كانت قد تم تسخينها مسبقا، وذلك بتطفتها بالماء الساخن او اتركها لمدة 20 دقيقة على الاقل فوق سطح تسخين الفناجين فوق غطاء الماكينة لكي تسخن.

ملاحظة رقم 6: خلال تحضير الماكينة القهوة من الممكن ايقاف توزيع القهوة بالضغط على الزر (شكل رقم 12) او على (شكل رقم 13) الذي تم اختياره مسبقا.

ملاحظة رقم 7: ان اردت عند انتهاء توزيع القهوة زبالة كمية القهوة في الفنجان ما عليك الا بالاستمرار بالضغط على الزر (شكل رقم 12) او على الزر (شكل رقم 13) الذي تم اختياره مسبقاً وحتى الحصول على الكمية المرغوبة (هذه العملية يجب اجراؤها خلال 3 ثوان من انتهاء التوزيع).

ملاحظة رقم 8: عندما يتم تشغيل الانذار , (باب 12 - نقطه 1) باستمرار، من الضروري تعبئة خزان الماء والا قان الماكينة لا تقوم بتوزيع القهوة من المكن اخراج خزان الماء فقط ان كان صانع الكابتشينو موجها الى مركز الماكينة. (انه لطبيعي ان يبقى قليلا من الماء في الخزان عندما يتم تشغيل الانذار .

ملاحظة رقم 9: تدع الماكينة عدد فناجين القهوة التي يتم تحضيرها. ان لمبة الاشارة تضيء بمستمر (باب 12 - نقطه 3) كل 14 فنجان قهوة فردي (او 7 مزدوجة)، معنده ان وعاء بقایا القهوة مليء بالاقراص وانه من الضروري افراغه وتنظيفه. تدق لمبة اشارة درج بقایا القهوة مضيئة والماكينة لا تسمح بتحضير فناجين قهوة حتى يتم افراغ الدرج وتنظيفه.

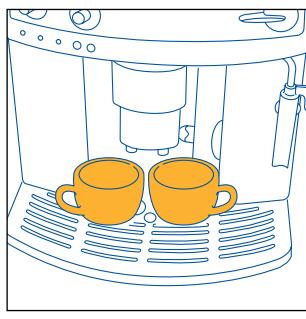
لقيام بالتنظيف عليك بفتح باب الخدمة في القسم الامامي وذلك بشد المقبض الخاص (شكل رقم 15)؛ تشتعل لمبة الاشارة بقطيع (انظر الفقرة 12 نقطه 9)؛ اخرج حوض جمع القطرات (شكل رقم 16) ونظفها. فرغ ونظف بعناية درج بقایا البن لاقتا انتباهاك لازلة كافة البقایا التي من المكن ان تكون قد رسبت في القعر. عليك تنشيف قطرات التكتف التي تراكمت داخل الماكينة تحت حوض جمع القطرات. مهم: انه اجباري عندما يتم اخراج حوض جمع القطرات القيام بتغيير درج بقایا البن حتى ولو لم يكن معينا بما فيه الكفاية. ان لم تقم بذلك من الممكن ان يمتد اكثرا من المتوقع عندما تقوم بتحضير عدة فناجين من القهوة تباعا، ونتيجه لذلك شد الماكينة من الاقراص المستعملة.

ملاحظة رقم 10: بمورر الزمن ويستخدم الماكينة من المكن ان تبلى المطحنه وبذلك تخرج القهوة بسرعة وبدون كريم وهذا لان البن تم طحنه خشنا. لحل هذا المشكله يجب ضبط درجة طحن مطحنة البن، يتم هذا بلف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (كما هو موضح في باب رقم 6).

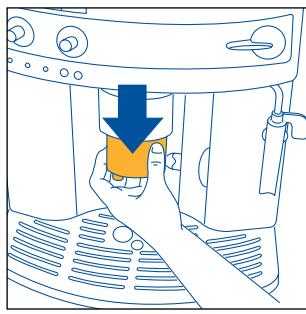
ملاحظة رقم 11: ان مر وقت طولى بدون استعمال الماكينة، فعليك قبل استخدامها ان تقوم بتنظيف النافع كما هو موضح في الفقرة 10.2.

ملاحظة رقم 12: بينما توزع الماكينة القهوة، يجب عدم اخراج خزان الماء. ان حصل ذلك فان الماكينة لا تستطيع عمل القهوة وتتصبح كثيرة الضجة (من الضروري لف مقبض البخار كما هو موضح في النقاط 3 و 4 من الفقره 4.3).

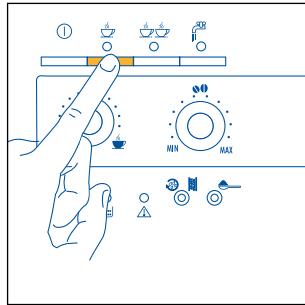
ملاحظة رقم 13: لا تشعل الماكينة ابدا وخران الماء فارغا تماما. ان تم ذلك فان الماكينة لا يمكنها عمل القهوة وتتصبح كثيرة الضجة (من الضروري لف مقبض البخار كما هو موضح في النقاط 3 و 4 من الفقره 4.3).



10

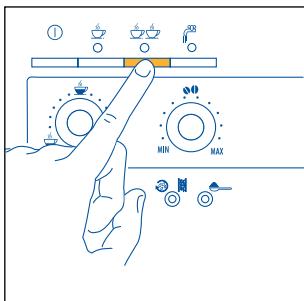


11



12

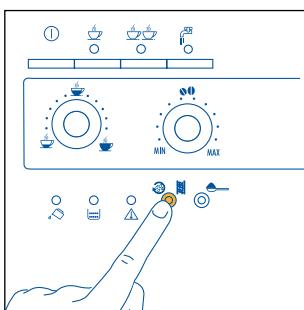
٩



13

عند استخدامها لأول مرة من **الضروري تحضير ٤ - ٥ فناجين قهوة قبل ان تبدأ الماكينة باعطاء نتيجة مرضية.**

عندما تُضاء لمبة اشارة الانذار تعلمتنا بوجود اي خلل، لسنا مُجبرين ان نتوجه رأسا الى مركز الخدمات الفنية. من الممكن حل المشكلة دائمآ وتقريرا، اذا اتبعنا الارشادات المشار اليها في الفقرات ١٢ و ١٣. ان كانت النتيجة غير مُجدية او للحصول على توصيات اخرى، ننصح بمراجعة خدمة الزبائن وذلك بالاتصال بالرقم المشار اليه والمُلحوظ بالصفحة ٢. ان كانت دولتكم غير موجودة في الجدول المشار اليه في الورقة، اتصل بالرقم المشار اليه في الكفالة.



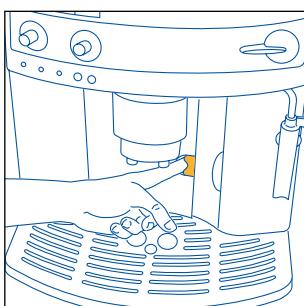
14

٦. ضبط مطحنة البن
لا يجب ضبط المطحنة على الاقل في البدا، وذلك لانه قد انجزت برمجة مسبقة لمطحنة البن في المصنوع للحصول على توزيع صحيح لقهوة.

ولكن ان كان توزيع القهوة سريعا جدا او بطينا جدا (قطرات) بعد تحضير الفناجين الاولى، فإنه من الضروري تعديله بواسطة مقبض ضبط درجة الطحن (شكل رقم ١٧).

وذلك بلف المقبض طفة واحدة (تساوي رقم واحد) باتجاه دوران عقارب الساعة، ونحصل على توزيع اسرع لقهوة (بدون قطرات).
بلغها طفة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة نحصل على توزيع ابطأ ويتحسن ايضا شكل الكريم.
نتيجة تعديل درجة الطحن هذه نشعر بها فقط بعد توزيع فنجاني قهوة متاليين على الاقل.

انه يجب لف مقبض الضبط فقط خلال تشغيل المطحنة.

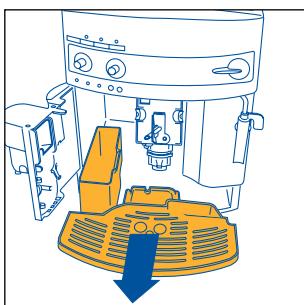


15

للحصول على توزيع اكثر بطا القهوة ولتحسين شكل الكريم، لف بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (= بن مطعون اكثر نعومة).

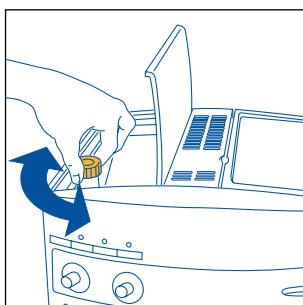


للحصول على توزيع اسرع القهوة (ليس قطرات)، لف باتجاه دوران عقارب الساعة (= بن مطعون اكثر خشونة).

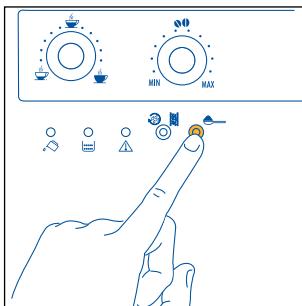


16

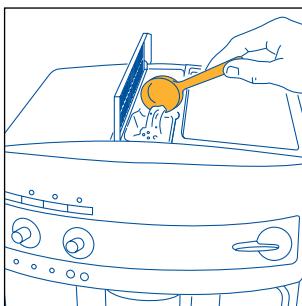
ملاحظه رقم ١: لقد تم ضبط الماكينة في المصنوع باستعمال البن، لذلك انه طبعيا وجود بعض اثار البن في المطحنة. نضمن بان هذه الماكينة هي جديدة.



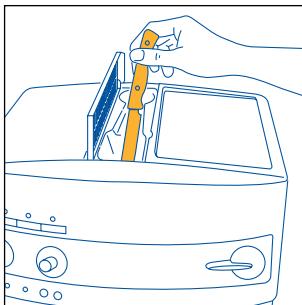
17



18



19



20

7. تحضير قهوة إسبريسو بالبن المطحون مُسبقًا (بدلاً من حب البن)

1. إضغط على الزر لاختيار وظيفة البن المطحون مُسبقًا (شكل رقم 18). لمبة الاشارة الموجودة في داخل الزر تُشير للإشارة بان هذه الوظيفة تم اختيارها وبانه تم استثناء عمل مطحنة البن.

2. ارفع الغطاء الصغير الموجود في الوسط، وان اردت تحضير فنجان قهوة إسبريسو، عليك بادخال معيار من البن المطحون مُسبقًا والمملوء حتى الحافة في المحقق(شكل رقم 19). ولكن ان كانت الرغبة بفنجاني قهوة اسبريسو، فعليك ادخال معيارين من البن المطحون مُسبقًا والمملوء حتى الحافة في المحقق ومن ثم اتبع ما هو موضح في الفقرة 5.

ملاحظه رقم 1: لا تدخل البن المطحون مُسبقًا عندما تكون الماكينة مُطفأة لتفادي بعثرة البن في داخل الماكينة.

ملاحظه رقم 2: لا تدخل ابدا اكثرا من معيارين معاة حتى الحافة والابتعثر الماكينة البن المطحون مُسبقًا وملوئه داخلها ولا تقوم بعمل القهوة.



ملاحظه رقم 3: لتغيير كمية البن التي تزيد ادخالها عليك باستعمال المعيار المزدوج.

ملاحظه رقم 4: ادخل في المحقق فقط بُنًا مطحوناً مُسبقاً لماكينا القهوة إسبريسو: لا تُدخل ابدا حب البن، حب بُن مُشفف، او اية مواد بامكانها اتلاف الماكينة.

ملاحظه رقم 5: في حالة انسداد المحقق لادخالك فيه اكثرا من معياري بُن مطحون مُسبقًا، عليك باستعمال سكينا لازال البن (شكل رقم 20) ومن ثم ازوع الناقع ونظفه ونظف الماكينة كما هو موضح في الفقرة 10 "تنظيف الناقع".

3. ان اردت استعمال حب البن بعد استعمالك البن المطحون مُسبقًا، انه لمن الضروري ايقاف وظيفة الماكينة لِبن الطحون مُسبقًا وذلك بالضغط من جديد على الزر (لمبة الاشارة تنطفى ويتم تشغيل المطحنة لعمل ثانية).

8. توزيع الماء الساخن

- افحص دائمًا حتى تكون لمبات الاشارة الخضراء مُضاءة إضاءة ثابتة.

- عليك بلف صانع الكابتشينو باتجاه الجهة الخارجية لماكينة (شكل رقم 3).

- وضع وعاء تحت صانع الكابتشينو (شكل رقم 3).

- الضغط على المفتاح (صورة رقم 21). عندها المؤشر الضوئي يشتعل كي يشير أنه قد تم اختبار الوظيفة.

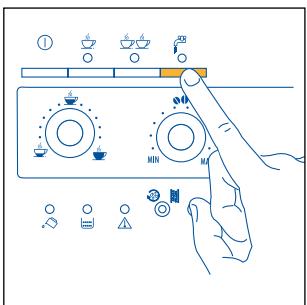
- تدوير مقبض الباخر لنصف دورة و باتجاه عكس حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 5): الماء الساخن يخرج من أداة صنع القهوة بالحليب و يبدأ بتعبئة الإناء المتواجد تحته.

- من أجل ايقاف خروج الماء الساخن يجب تدوير المقبض باتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6) و وضع أداة صنع القهوة بالحليب من جديد في الوضعية الأصلية نحو مركز الآلة أو في منتصفها.

- الضغط على المفتاح (صورة رقم 21). تنصح بإخراج الماء الساخن ليس أكثر من دقيقتين متاليتين.

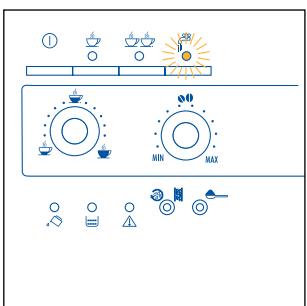
9. تحضير الكابتشينو (باستعمال البخار)

- تحرّك أداة صنع القهوة بالحليب نحو الخارج (صورة رقم 6).
- وضع إناء فارغ تحت أداة صنع القهوة بالحليب (صورة رقم 3). تدوير مقبض البخار لنصف دورة بإتجاه عقارب الساعة إلى نهاية مساره المؤشر الضوئي يشتعل بشكل متناوب و متقطع (صورة رقم 22). يجب جعل الماء الممزوج بالبخار يتدفق لبضعة ثوان إلى أن يخرج فقط البخار.
- بعد ذلك يجب إيقاف خروج البخار بتدوير المقبض بإتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6).
- إفراغ الإناء و تعبئته بمقدار 100 غرام من الحليب لكن فنجان قهوة بالحليب نر غب بتحضيره. يجب أن نضع بالحسبان أن حجم الحليب سيزداد بمقدار ضعفين أو ثلاثة أضعاف، كي نقوم باختيار حجم الإناء.



21

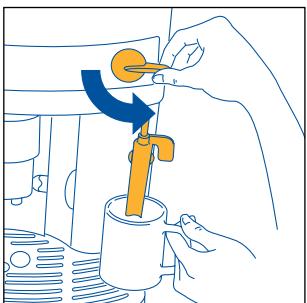
- ننصح باستخدام الحليب المتوسط الدسم و بدرجة حرارة باردة آتية من البراد.
- يجب إدخال أداة صنع القهوة بالحليب في إناء الحليب صورة رقم 23 و ذلك مع مراعاة عدم غمر الخطوط النافرة الخاصة بأداة صنع القهوة بالحليب نفسها و المشار عليها بالسهم في الصورة رقم 24 . يجب تدوير مقبض البخار لنصف دورة بإتجاه عقارب الساعة إلى نهاية مساره. (الانتباه لعدم الإحتراق).
- يخرج البخار من أداة صنع القهوة بالحليب و يأخذ شكل كريم من الحليب و الذي يزيد من حجمه.



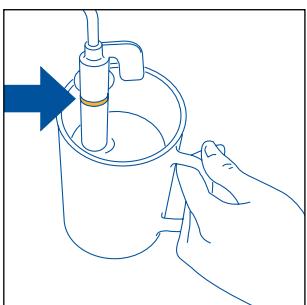
22

- من أجل الحصول على رغوة أكثر طراوة، يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب في الحليب و القيام بتدوير الإناء بحركات طفيفة من الأسفل نحو الأعلى.(ننصح بإخراج البخار ليس أكثر من دقيقتين متتاليتين).
- عند الوصول لدرجة الحرارة المرغوبة، يجب إيقاف خروج البخار و ذلك بتدوير مقبض البخار بإتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6).
 - تحضير القهوة متلما هو موضع في البنود السابقة و باستخدام فناجين كبيرة بشكل كاف و تعبئتها بكريم الحليب المحضر مسبقاً.
- إن القهوة بالحليب جاهزة الآن يمكن تحليتها بالسكر، و إذا رغبت يمكنكم رش القليل من بودرة الكاكاو فوق الرغوة.

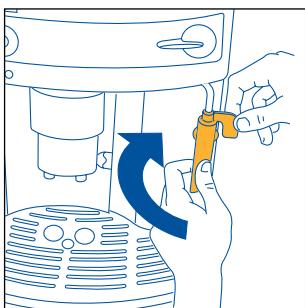
ملاحظة رقم 2: أنه لمن الضروري دائماً تنظيف صانع الكابتشينو و فوراً بعد الاستعمال. عليك باتباع ما يلي:



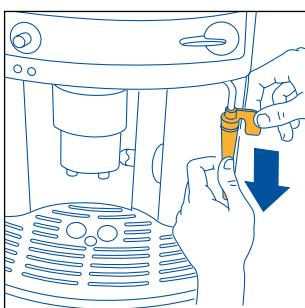
23



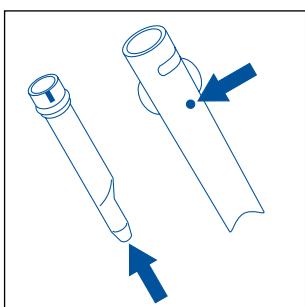
24



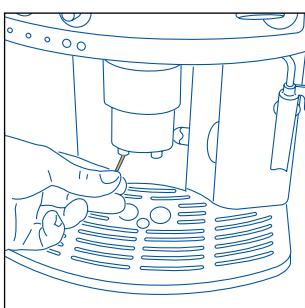
25



26



27



28

- اترك الماء او البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى اخر الشوط (شكل رقم 5). بهذه العملية يفرغ انابيب البخار الحليب الذي من المحتمل بقى في داخله.
مهم: لاسباب صحية ننصح باجراء هذه العملية وذلك لتفادي رسوبي الحليب في الدوائر الداخلية لصانع الكابتشينو.
- إمسك بثبات مقبض انابيب صانع الكابتشينو بيده، وباليد الاخرى لولب صانع الكابتشينو لفكه وذلك بلفه باتجاه دوران عقارب الساعة ومن ثم عليك بسحبه الى الاسفل (شكل رقم 25).
- انزع بوز البخار من انابيب التوزيع بشده الى الاسفل (شكل رقم 26).
- إغسل بعناية صانع الكابتشينو وبوز البخار بالماء الفاتر.
- تأكد من ان لا يكون القبان المشار اليهما بالأسهم في شكل رقم 27 مسدودان. ان كان ضرورياً نظفها باستخدام دبوس.
- ركب بوز البخار من جديد وذلك بادراجه وبلفه بشدة للالاعلى داخل انابيب البخار.
- ركب صانع الكابتشينو وذلك بادخاله للالاعلى وبلفه باتجاه عكس دوران عقارب الساعة.

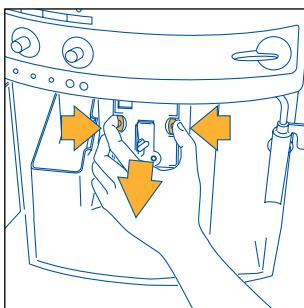
10. التنظيف والصيانة

- قبل القيام بآلية عملية تنظيف، يجب ان تكون الماكينة باردة وان يتم فصلها عن التيار الكهربائي.
- لا تغمر الماكينة في الماء لأنها جهاز كهربائي..
- لتنظيف الماكينة لا تستعمل مذيبات او منظفات خادشة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة ورطبة.
- كافة مكونات الماكينة لا يجب غسلها في جلاية الاطباق ابداً.

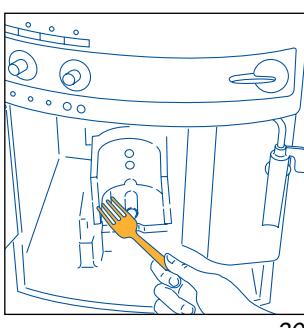
10.1 تنظيف الماكينة

- ثم بتنظيف ذرع بقبلياً البن (موضح في باب رقم 5 ملاحظه رقم 7) كل مرة تُضيء فيها لمبة الاشارة بـ طريقة مستمرة (باب رقم 12 نقطة 3).
- ننصح بتنظيف خزان الماء تكراراً.
- حوض جمع القطرات مزود بممؤشر (لونه احمر) يتم به الاشاره الى مستوى الماء فيه. عندما يبدأ هذا المؤشر بالظهور (بضعة مليمترات تحت مستوى الحوض جامع القطرات)، فإنه من الضروري تنظيف الحوض بعد تفريغه.
- تأكد بين حين واخر من ان تقوب الناقع التي تخرج منها القهوة ليست مسدودة. لفتحها اكشط بدبوس تراكمات البن المستعمل النافذ الذي تجمع.

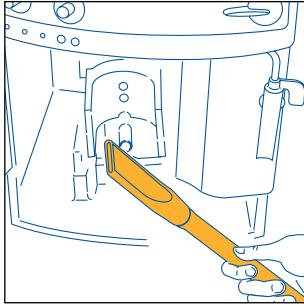
13



29



30



31

10.2 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع تكراراً لتقادي ان يمتلاً بقشور القهوة (يمكن ان ينتج عنه التشغيل السبئ). لتنظيفه اتبع ما يلي:

- أطفأ الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4) (بدون نزع الفيشة) وانتظر حتى تنطفأ كافة لمبات الاشاره.

- إفتح باب الخدمة (شكل رقم 15).

• اخرج صينية جمع القطرات ووعاء بقايا البن (شكل رقم 16) وإغسلهما.

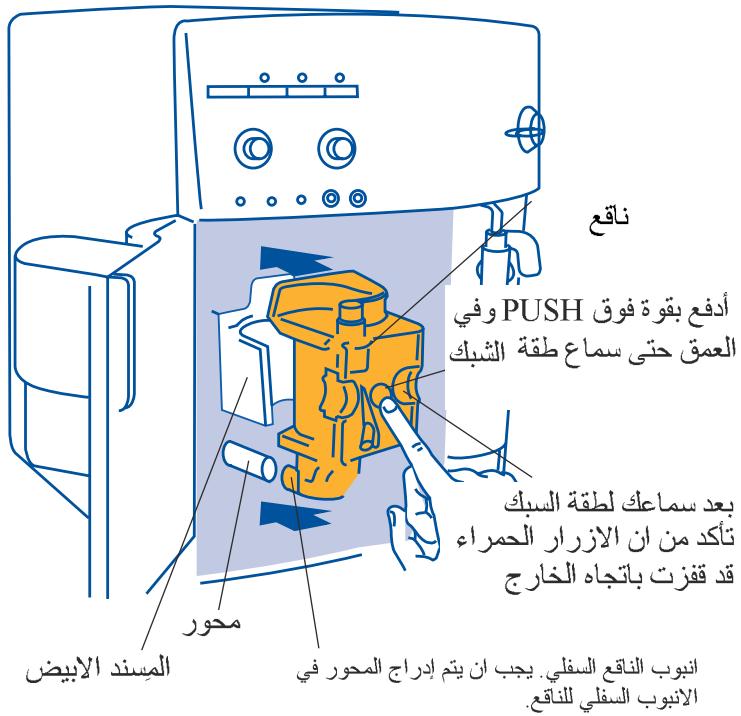
- اضغط على الزرين احمر اللون الموجودان على جانبي الناقع لفكه (شكل رقم 29) واخرجه بشيء باتجاه الخارج.

إنتبه: الناقع يمكن اخراجه فقط عندما تكون الماكينة مُطفأة. اذا جربت ان تخرجه والماكينة مشتعلة فانك تجازف بتألّف الماكينة بشكل خطير.

- إغسل الناقع تحت الماء المتذبذب من الحنفيه ولا تستعمل مساحيق تنظيف. لا تغسل الناقع ابداً في جلاية الاطباق.

• نظف بعناية داخل الماكينة. لا زلة قشور البن العالقة في الاجزاء الداخلية استعمل شوكة من الخشب او البلاستيك لكتفتها (شكل رقم 30) ومن ثم أشطف بقايا مستخدماً شفاطة (شكل رقم 31).

- ادخل الناقع من جديد فوق الاكتاف الداخلية للمotor الداخلي وفوق المحور الى الاسفل؛ ومن ثم أضغطه على كتابة PUSH بقوة وفي العمق حتى سماع طقة الشبك.

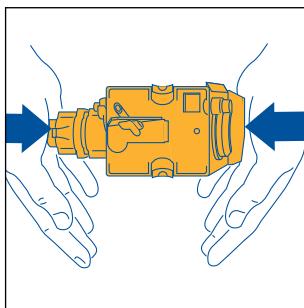


تأكد من ان الارار الحمراء قد قفزت باتجاه الخارج والافان الباب لا يمكن إغلاقه.
 الزران الاحمران
 لم يقفزا باتجاه
 الخارج
 صحيحة
 ملاحظة رقم 1: ان لم يتم ادراج الناقع بطريقة صحيحة حتى سماع طقة الشيك والازرار الحمراء لم تقفز باتجاه الخارج، لا يمكن إغلاق الباب وإن تشغيل الماكينة (ان اشتعلت الماكينة فان لمبة الاشاره Δ تبقى مضاءة اضاءة متقطعة) (باب 12 - نقطه 9).

ملاحظة رقم 2: اذا كان من الصعب ادخال الناقع فانه من الضروري (قبل ادخاله) ارجاعه الى الحجم الصحيح بضغطه بقوة في نفس الوقت من الطرف العلوي والسفلي كما هو مشار اليه في شكل 32.

ملاحظة رقم 3: ان كان ادراج الناقع لا يزال صعبا، اتركه خارج الماكينة واقفل باب الخدمة، انزع الفيشة وادرجها في وصلة التيار. انتظر حتى تطفأ كافة لمبات الاشاره ومن بعدها افتح الباب وادرج من جديد الناقع.

- ادخل من جديد صينية جمع القطرات وعاء بقايا الбин؛
- أغلق بباب الخدمة.



32

10.3 إزالة الجير (الكلس)
 بسبب تسخين الماء المتكرر لتحضير القهوة، انه لطبيعي بمرور الوقت ان تمتلى الوائز الحاخليه لاماكنه بالجير. عندما تضيئ لمبة الاشاره Δ مضاءة متقطعة (نقطه 12 - نقطه 5)، ذلك يعني ان وقت ازالة الجير قد هل.

ملاحظه: بينما تكون لمبة الاشاره Δ مضاءة، من الممكن على اي حال الاستمرار في تحضير القهوة.

اتبع ما يلى:

- حضر المحلول كما هو موضح على قارورة منتوج ازالة الجير المزود (يمكن شراؤه من جديد لدى مراكز الخدمة الفنية دي لونغي). يستعمل فقط وبدون استثناء مزيل الجير دي لونغي.
- أسكب في خزان الماء، ما تحتويه قارورة مزيل الكلس (0,5 لتر) واضف اليه ما يعادله من الماء 0,5 لتر كما هو موضع على القارورة نفسها.
- ضع تحت صانع الكابتشينو وعاء سعته على الاقل 1,5 لترا (شكل رقم 3).
- أشعل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
- انتظر حتى تضيئ لمبات الاشارة الخضراء Δ مضاءة مستمرة.
- اضغط على الزر Δ لمدة 5 ثوان على الاقل (شكل رقم 14). لمبة الاشاره في داخل الزر تضيء (باب 1 - نقطه 8) لتشير الى البدأ في برنامج ازالة الكلس (لمبات الاشارة الخضراء Δ و Δ تبقى منتفنة لتشير عدم امكانية تحضير القهوة).
- علك بلف مقبض البخار نصف دورة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5). في هذه اللحظة يخرج محلول ازالة الكلس من صانع الكابتشينو ويبدا يتبعه الوعاء الموجود تحته.
- برنامج ازالة الكلس ينفذ تلقائيا سلسلة من التوزيع والانقطاع عن التوزيع لازالة قشور الجير من داخل الماكينة.
- بعد 30 دقيقة، وعندما تضيئ لمبة الاشاره Δ (باب 12 - نقطه 1)، عليك بلف مقبض البخار نصف دورة باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 6) وحتى نهاية الشوط.

عند هذه النقطه من الضروري القيام بالشفط لازالة بقايا محلول ازالة الكلس من داخل الماكينة، عليك القيام بما يلي:

- اخرج خزان الماء، اشطفه وعيشه بماء نظيف.

- ادخل الخزان مكانه من جديد.

افرغ الوعاء المليئ بالسائل (تحت صانع الكابتشينو) وضعه من جديد تحت صانع الكابتشينو.

لف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) نصف دورة. يخرج من صانع الكابتشينو ماء ساخن ويعبأ الوعاء الموجود تحته.

عندما يتم افراغ الخزان، تتطفى لمبة الاشارة ④ وتضيئ لمبة الاشارة ⑤، (باب 12 - نقطه 1).

لف مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6) وعيشه من جديد خزان الماء بماء نظيف.

الآن انهت الماكينة تنفيذ برنامج ازالة الكلس، وهي جاهزة لتحضير القهوة من جديد.

ملاحظه: اذا تم ايقاف برنامج ازالة الكلس قبل تنفيذه كليا، فان الانذار ④ (باب 12 - نقطه 5) لا يمكن تعطيله، ومن الضروري البدأ من جديد في انجاز برنامج ازالة الكلس.

مهم: الضمان لا يكون ساريا ان لم يتم تنفيذ ازالة الكلس بانتظام.

10.4 برمجة قساوة الماء

تضيئ لمبة الاشارة ④ (فقره 12 - نقطه 5) بعد مرور وقتا محددا مسبقا من تشغيل الماكينة، وقد تمت برمجته في المصنع اخذذين بعين الاعتبار كمية الجير القصوى التي يمكن ان تحتويها المياه في بيوت المستخدمين. من الممكن ان رغبت اطالله هذه المدة لتكون عمليات ازالة الكلس اقل تكرارا، وذلك برمجة الماكينة بموجب ما تحتويه المياه من الكلس فعليك اتباع ما يلي:

بعد اخراجك من العلبة شريط التفاعل "Total hardness test" فحص القساوة الكاملة" (الملحق بالصفحة 2)، عليك بغمرها كليا في الماء لبضعة ثوان. من ثم اخرجيها وانتظر 30 ثانية تقريبا (حتى يتغير لونها وت تكون مربعات حمراء صغيرة).

تأكد من ان الماكينة مُطفأة (جميع لمبات الاشارة مُطفأة).

اضغط على الزر ④ (شكل رقم 14) مستمرا بالضغط لمدة 5 ثوان على الاقل. لمبات الاشارة الاربع ④ و ⑤ ⑥ ⑦ تضيئ.

اضغط على الزر ④ (شكل رقم 18) تكرارا حتى تتم اضاءة لمبات اشارة عددها يساوي عدد المربعات الحمراء التي تكونت على شريط التفاعل (مثلا ان تكونت 3 مربعات حمراء على الشريط الفاعل، عليك بالضغط 3 مرات على الزر ④ حتى تضيئ 3 لمبات الاشارة ④ ⑤ ⑥).

اضغط على الزر ④ (شكل رقم 14) ليتم تسجيل هذا المعطى. وهذا تكون الماكينة برمجة لاعطاء الانذار لتنفيذ ازالة الكلس عندما يكون بالفعل ضروريها، بحسب ما تحتويه المياه من الكلس.

11. معنى لمبات الاشاره المضاءة

لمبات الاشاره

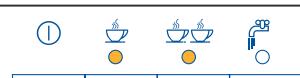
الوصف

المعنى

لمبات الاشاره تضيء الماكينة ليست جاهزة لتحضير القهوة (حرارة الماء لم تصل للحرارة المثالية) انتظر حتى تضاء لمبات الاشاره باستمرار قبل تحضير القهوة



لمبات الاشاره مضاءة الماكينة صحيحة وهي جاهزة لتحضير القهوة



لمبة الاشاره مضاءة الماكينة توزع فنجان قهوة بدون انقطاع



لمبة الاشاره مضاءة الماكينة توزع فنجاني قهوة بدون انقطاع



لمبة اشاره البخار مضاءة الماكينة مستمرة في التسخين حتى تصل للحرارة المثالية لانتاج البخار. انتظر حتى تبقى لمبة الاشاره مضيئة بدون انقطاع للف مقبض البخار



لمبة الاشاره مضاءة الماكينة جاهزة للتوزيع للبخار و يمكن لف مقبض البخار



لمبة الاشاره مضاءة الماكينة جاهزة للتوزيع بالاستعمال البن المطحون مسبقا (انظر باب 7)



لمبة الاشاره مضاءة البرنامج التلقائي لازالة الكلس في حيز التنفيذ (انظر فقره 10.3)



12. معنى الانذارات المصيّبة وماذا يجب عمله عندما تكون مصاًعده

المعنى	الوصف	لمبات الاشارة	ما يجب عمله
لمبة الاشارة 🔍، خزان الماء فارغ او ادخاله ليس عبا الخزان بالماء كما في فقره 5 وملحوظة 6 وادخله في العمق	مضاعة بدون انقطاع صحيح	1	ashraf@balakss اشطفه وان كان ضروري ازيل كلس
لف مقبض البحار باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) كما موضح في الفقرة 4.3.	الماكينة لا تستطيع عمل القهوة وكثيرة الضجيج.	2	لمبة الاشارة 🔍، تضيئ بقططع
خرج القهوة ببطى	خروج القهوة ببطى	3	وعاء بقايا البن مليئ او لم يتم افرغ وعاء بقايا البن ونفذ التنظيف كما في فقره 5 ملاحظه 7 وادخله من بعد
بعد التنظيف لم يتم ادراج وعاء بقايا البن	افتح الباب وادرج وعاء بقايا البن	4	ادخل البن المطحون كما في فقره 7
ان كانت مطحنة البن كثيرة الضجيج هذا يعني ان بعض الحجر الصغير قد اوقف المطحنة.	اخترار وظيفة *** لم يتم ادخال البن المطحون في المكان.	5	اما وعاء حب البن كما في فقره 4.2
من الضوري تنفيذ برنامج ازالة الكلس كما في فقره 10	تشير ان الماكينة مليئة بالكلس	6	ان كانت مطحنة البن كثيرة الضجيج يكون في ترك خارج الماكينة وباب الخدمة مغلقا، اضغط في نفس الوقت على زر فجان، فنجان حتى تطفئ المبات الرابع. فقط عند انطفائها يمكن فتح باب الخدمة ودخول النافع (كما في فقره 10.2)
اضغط على كلمة push حتى ساع طقة الشبك. تأك من ان الزرار الحمراء قد فزت لخارج (فقره 10.2)	تم اشعال الماكينة حالا ولم يدخل النافع بطريقة صحيحة فاذلك الباب لم يُنْقَ	7	لمبة الاشارة 🔍 و تضيئ بقططع
لف مقبض البحار باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6)	لمبات الاشارة 🔍 تم اضاءة الماكينة ومقبض البحار في وضع مفتوح	8	لمبة الاشارة 🔍 تضيئ بقططع
أغلق باب الخدمة واضغط على زر ***	باب الخدمة مفتوح	9	لمبة الاشارة 🔍 تضيئ بقططع

<p>10</p> <p>نهاية الاشارة الناقع بعد تنظيفه من المحتمل ان ادخل الناقع كما فقره 10.2.</p> <p>يكون في ترك خارج الماكينة.</p> <p>مضاعفة بالستمرا و لمبات داخل الماكينة قدر جدا.</p> <p>الاشارة الخضراء تضيء داخل الماكينة بعنابة كما في فقره 10.2.</p> <p>قطع </p>	<p>11</p> <p>لميلة الاشارة محقن البن المطحون مسبقا انسد كما هو موضح في فقره 7</p> <p>ملاحظه 5 (شكل رقم 20)</p> <p>تشبيه بقطيع </p>
--	--

13. مشاكل يمكن حلها قبل الاتصال بمركز الخدمات اذا كانت الماكينة لا تعمل وهناك لبنة اندار مضيئة، انه تسهل تحديد وحل سبب التشغيل السيئ وذلك بالرجوع لفقره 12. ان لم يكن هناك اندار مضيء، عليك بتنفيذ الفحوص التالية قبل التوجه لمركز الصيانة الفني.

المشكله	السبب	المعالجه
القهوة ليست بساخنة	لم يتم تسخين مسبق للفناجين	سخن الفناجين بشطفها بالماء الساخن او بتتركها فوق حيز تسخين الفناجين فوق الغطاء لمدة 20 دقيقة (انظر فقره 5 ملاحظه 3).
	الناقع بارد جدا.	قبل تحضير القهوة سخن الناقع بالضغط على زر *** (شكل رقم 14) (انظر ملاحظه 3 باب 5).
القهوة لهل قليل من القسطه (كريم)	الماكينة تستعمل قليلا من البن خلال النقع.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره رقم 5 ملاحظه رقم 2).
	البن تم طحنه خشنا جدا.	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).
القهوة تخرج ببطئ	حب البن ليس ملائما	استعمل بن قهوه من ماركة اخرى
	البن مطحونا ناعما جدا.	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).
القهوة تخرج بسرعة مفرطة	الماكينة تستعمل بُنا كثيرا ل تقوم بالتفع.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
	البن مطحونا خشنا جدا.	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره 6).
القهوة لا تخرج من بوز الموزع او من بوز اه الانثان	الماكينة تستعمل بُنا قليلا ل تقوم بالتفع	باتجاه دوران عقارب الساعة.
بلغ مقبض الباردة تربس البن الناشف	تقويب البوز مسدودة	اكرط بابرة تربس البن الناشف المجتمع (شكل رقم 28).
بلغ مقبض الباردة، هذه لا يخرج من صانع الكابتشينو	تقويب صانع الكابتشينو و بوز الباردة مسدوده	نظف تقويب صانع الكابتشينو و بوز الباردة (انظر فقره 9 - شكل رقم 27).

<p>ازل كتلة البن المطحون التي تسد المحقق باستخدام سكينا (انظر فقره 7 - ملاحظه رقم 5). من ثم نظف الناقع وداخل الماكينة (انظر ما مه موضح في فقره 2).</p>	<p>البن المطحون من المكن ان يكون قي توقف في المحقق</p>	<p>بالضغط على زر  و  الماكينة توزع ماء وليس قهوة</p>
<p>تأكد من ان فيشة سلك التغذية مدرجة جيدا في مقبس التيار.</p>	<p>الماكينة ليست تحت الضغط</p>	<p>بالضغط على زر ① الماكينة لا تشتعل</p>
<p>اطفاء الماكينة (انظر فقره 10.2) انتبه: يمكن اخراج الناقع فقط والماكينة مطفأة. ان جربت اخر اجهزه والماكينة تستعمل فانك تحاطر بتسبي ضرر شديد لها</p>	<p>الماكينة مشتعلة، والناقع يمكن نوعه فقط عندما تكون مطفأة</p>	<p>ليس بالمستطاع اخراج الناقع للقيام بالتنظيف</p>
<p>انزع الناقع ونظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية مستعملا معياران من البن المطحون على الاقل.</p>	<p>لقد أدخل كثيرا من البن المطحون مسبقا.</p>	<p>تم استعمال البن المطحون مسبقا (بدلا من الحب) والماكينة لا توزع القهوة</p>
<p>نظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية بالضغط او لا على زر  كما هو في الفقره 7.</p>	<p>لم يتم الضغط على زر  والماكينة استعملت علاوة على البن المطحون مسبقا ايضا ذلك المطحون في المطحنة.</p>	
<p>انزع الناقع ونظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية ولكن بعد اشعال الماكينة</p>	<p>لقد تم سحب بنا مطحونا مسبقا لمل كانت الماكينة مطفأة</p>	
<p>عليك بفتح القوب بابرة (انظر فقره 10.1، شكل رقم 28).</p>	<p>تقويم الموزع مسدودة بالبن الناشف</p>	<p>القهوة لا تخرج من ابواب الموزع بل من على طول باب الخدمة</p>