

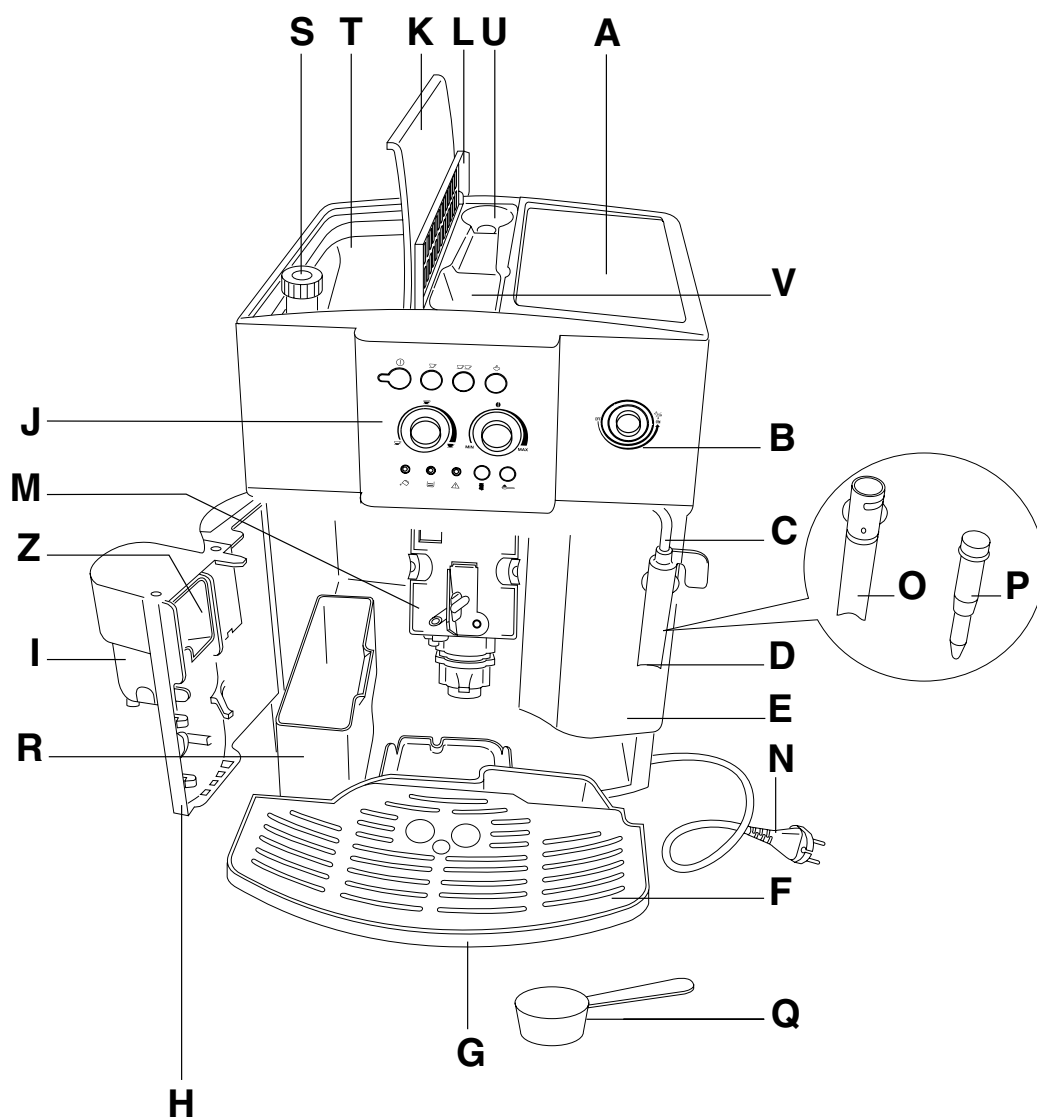
SA

آلة كهربائية للقهوة

إرشادات للاستخدام

57321 33000/12.04



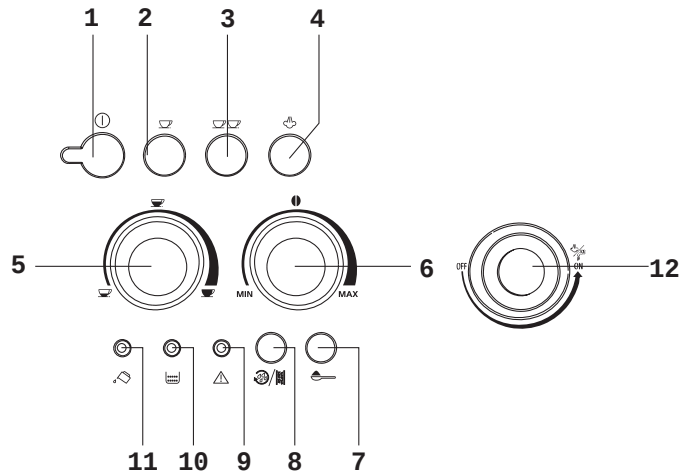




1	وصف الجهاز
2	تحذيرات من أجل السلامة
3	التركيب
4	تهيئة آلة تحضير القهوة
4.1	تعبئة خزان الماء
4.2	تعبئة وعاء حاوي حبوب القهوة
4.3	التشغيل الأول
5	تحضير القهوة (باستخدام حبوب القهوة)
6	تنظيم مطحنة القهوة
7	تحضير القهوة إكسبريس السريعة بالقهوة المطحونة مسبقاً (عوضاً عن حبوب القهوة)
8	خروج الماء الساخن
9	تحضير القهوة بالحليب أو كابوشينو (باستخدام البخار)
10	التنظيف و الصيانة
10.1	تنظيف الآلة
10.2	تنظيف القسم الناقع
10.3	إزالة التكلس
10.4	برمجة التكلس في الماء
11	دلالة أو معنى المؤشرات الضوئية ذات التشغيل المألوف
12	معنى أو دلالة المؤشرات الضوئية الخاصة بالإنذار و كيفية الإجراء عندما تكون شاعلة
13	المسائل الممكن حلها قبل الإتصال بمركز الصيانة التقنية

1. وصف الجهاز إنظر للصفحة رقم 3

A	إناء مسطح لتسخين الفناجين	M	القسم الخاص بالنقع
B	مقبض البخار	N	كابل التغذية الكهربائية
C	أنبوب البخار	O	أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو (القابل للإستخراج)
D	أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو	P	فوهة أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو (القابل للإستخراج)
E	خزان الماء (ممكن إستخراجه)	Q	مكيال للقهوة المسبقة الطحن
F	وعاء لوضع الفناجين	R	وعاء (قابل للإستخراج) من أجل بقايا رواسب القهوة
G	حوض تجميع القطرات (ممكن إستخراجه)	S	مقبض لتحديد درجة الطحن
H	بوابة الخدمة	T	وعاء يحتوي حبوب القهوة
I	فوهة خروج القهوة (ممكن تحديد إرتفاعها)	U	موضع المكيال
J	لائحة التحكم	V	قمع لإدخال القهوة المطحونة مسبقاً
K	غطاء الوعاء المحتوي الحبوب	Z	صندوق/ درج صغير متحرك
L	غطاء صغير مركزي للقهوة المطحونة		



- لائحة التحكم
- (1) زر / مفتاح تشغيل / إطفاء الآلة
- (2) زر / مفتاح إختيار و تحديد فنجان واحد مع (8) مؤشر إنذار حدوث التكلس
- (3) زر / مفتاح إختيار و تحديد فنجانين إثنين مع (9) مؤشر إنذار عام
- (4) مفتاح إختيار وظيفة البخار مع مؤشر الحرارة (10) مؤشر لإنذار بأن وعاء الرواسب مليء أو بأن وعاء الرواسب غير متواجد
- (5) مقبض إختيار كمية القهوة (قليلة أو متوسطة أو كثيرة) (11) مؤشر لإنذار بنقصان الماء أو أن خزان الماء غير متواجد
- (6) مقبض إختيار كمية القهوة المطحونة (من أجل الحصول على قهوة خفيفة أو متوسطة أو مركزة) (12) مقبض البخار
- (7) مفتاح و مؤشر وظيفة القهوة المسبقة الطحن (بإستثناء مطحنة القهوة)

2 تحذيرات من أجل السلامة

3 التركيب

- اقرأ بانتباه و احتفظ بهذه التعليمات !
- صُمم هذا الجهاز لتحضير " القهوة اكسبريس " و " لتسخين المشروبات " : يجب الانتباه من الاحتراق من مخارج الماء و البخار أو باستخدام خاطئ للآلة نفسها.
 - يجب استخدام هذا الجهاز فقط للخدمة المنزلية. أي استخدام آخر يعتبر خاطئ و بالتالي خطير.
 - المنتج لا يعتبر مسؤولاً عن الأضرار المحتملة الناجمة عن استخدامات خاطئة و مغلوطه و غير منطقية.
 - لا تلمس السطوح الساخنة للجهاز أثناء الاستخدام. استخدم القفازات أو المقابض اليدوية.
 - لا تلمس الآلة أبداً بأيدي أو أرجل مبتلة أو رطبة.
 - لا يجوز استخدام هذه الآلة من قبل الأطفال أو أشخاص غير مؤهلين دون مراقبة مناسبة.
 - لا تترك الأطفال يلعبون بالآلة.
 - في حال العطل أو العمل غير الجيد للآلة , لا تفك الآلة: أغلقها برفع كابل التغذية الكهربائية. من أجل تصليحات محتملة , توجه فقط إلى مركز صيانة تقنية مخول له من قبل المنتج و اطلب استخدام قطع التبديل الأصلية. إن عدم احترام ما تقدم ذكره قد يعرض للخطر الأمان في الآلة.
- بعد إخراج الجهاز من التغليف الخاص به يجب التأكد من كمال الجهاز. في حال الشك في ذلك , لا تستخدم الجهاز و توجه إلى عاملين مؤهلين و متخصصين مهنيًا.
- عناصر التغليف (أكياس نابليون , بوليستيرون منتشر, الخ) لا يجوز أن تبقى في متناول الأطفال على اعتبارهم مصادر خطر كبيرة.
- ضع الآلة فوق سطح عمل بعيداً عن صنابير المياه و المغاسل و منابع الحرارة.
- بعد وضع الجهاز في مكان عمله , تأكد من بقاء مسافة 5 سم بين سطوحه و بين الجدران الجانبية و الجزء الخلفي , و مسافة حرة حوالي الـ 20 سم فوق آلة تحضير القهوة.
- لا تترك الآلة أبداً في بيئة تهبط فيها درجة الحرارة إلى أدنى أو إلى 0 درجة مئوية (إذا تجمد الماء قد تعطب الآلة).
- تأكد من أن توتر التيار الكهربائي يقابل ما هو مشار إليه في ملصق معطيات الآلة. صل الآلة فقط من مأخذ كهربائي بقياس أقل من 10 أمبير و لها ناقل أو عداد أرضي فعال للنجاة. المنتج لا يعتبر مسؤولاً عن حوادث محتملة بسبب عدم وجود ناقل أرضي في التركيب.
- في حال وجود تنافر بين منشب التيار و مأخذ الآلة قم بتبديل المنشب بأخر مناسب من العامل المختص.
- كابل التغذية الكهربائية لهذه الآلة لا يجوز أبداً استبداله من قبل المستعمل , و ذلك لأنه من أجل لاستبدال يحتاج لاستخدام أدوات خاصة. في حال عطب الكابل أو من أجل استبداله توجه بشكل خاص إلى مركز صيانة مخول له من قبل المنتج و ذلك لتجنب أي خطر.
- ينصح بتميز صلابة المياه أي كمية الكلس فيها في أسرع وقت و ذلك بإتباع الإجراء المذكور في الفقرة 10.4

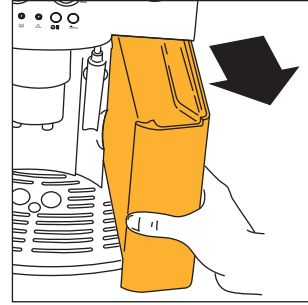
من أجل تعلم صحيح للاستخدام من الضروري , في أول مرة , أن تستعمل الآلة متبعا بدقة , خطوة خطوة , التعليمات المذكورة في الفقرات التالية.

4 تهيئة آلة تحضير القهوة

4.1 تعبئة خزان الماء

استخرج خزان الماء (الشكل رقم 1) و اغسله و عبئه ماء طازجا دون أن تتجاوز الخط MAX عندما يستخرج الخزان يجب أن تكون أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو دائما موضوعة في وسط الآلة و إلا فأنها تمنع إستخراجه.

- يجب إعادة وضع الخزان بدفعه إلى العمق.



1

4.2 تعبئة وعاء حاوي حبوب القهوة

- افتح غطاء وعاء حاوي حبوب القهوة (الشكل رقم 2).
- يجب ملئ الوعاء بحبوب القهوة.
- يجب غلق الغطاء.

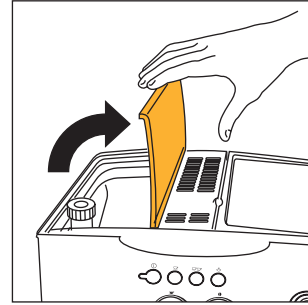


Fig.2

انتباه: لتجنب الاستخدام الخاطئ لا تدخل أبدا قهوة غير مطحونة , قهوة معقمة بالتبريد و الضغط , حبات قهوة بالكاراميل و لا أدوات يمكن أن تعطل الآلة.

4.3 التشغيل الأول

1. التأكد من أن يكون خزان الماء قد امتلئ و أن كابل التغذية قد وضع في منشب أو مأخذ التيار الكهربائي.
2. تحريك أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو نحو الخارج و اجعل الفنجان تحتها (الشكل رقم 3) و شغل الآلة بتدوير المقيض ① (الشكل رقم 4).
3. مباشرة بعد ذلك , خلال 30 ثانية على الأكثر يجب تدوير مقيض البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الشكل رقم 5) (من الطبيعي أن يصدر الجهاز صوت صخب).
4. يخرج الماء من أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو بعد عدة ثوان. عندما يكون الفنجان قد امتلئ حوالي 30 CC يجب تدوير مقيض البخار نصف دورة باتجاه عقارب الساعة (الشكل رقم 6) حتى النهاية بحيث نقوم بإيقاف خروج الماء.
5. يجب الإنتظار حتى تنتهي المؤشرات الخضراء و ② من الإضاءة بشكل متناوب و أن تضيء بشكل ثابت (عندما تضيء المؤشرات الخضراء بشكل متناوب فهذا يعني أن الآلة تقوم بالتسخين المسبق بينما عندما تكون مضاءة بشكل ثابت فهذا يعني أنها وصلت إلى الدرجة المثالية لتحضير القهوة. الفقرة 11 – النقاط 1 و 2).
- قبل بضعة لحظات من أن تنتهي المؤشرات من الإضاءة و الانطفاء بشكل متناوب تقوم الآلة أليا بالغسيل: سيخرج القليل من الماء الساخن من ثقب الخروج و سوف تتجمع في حوض تجميع القطرات في الأسفل.
- نصيحة: إذا طلبت القليل من القهوة (أقل من 60 CC) و للحصول عليه أكثر سخونة , يجب ملئ أولا الفنجان من هذا الماء الساخن للغسيل. اترك هذا الماء في الداخل لبضعة ثوان (قبل إفراغه) بحيث نقوم بعملية التسخين المسبق للفنجان.
6. عند هذه النقطة تكون الآلة جاهزة للاستخدام.

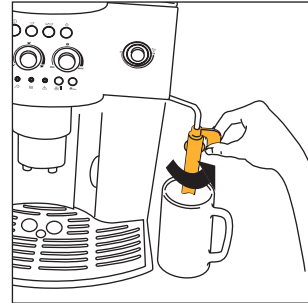


Fig.3

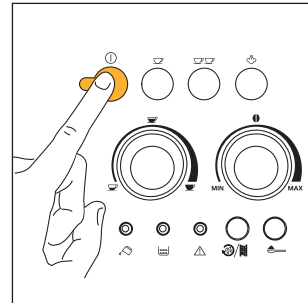


Fig.4

5- تحضير القهوة (باستخدام حبوب القهوة)

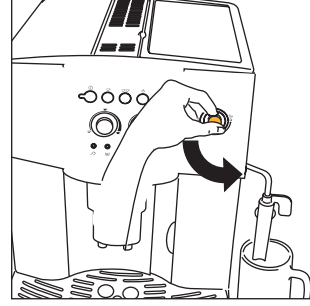
- 1) قبل طلب القهوة راقب دائما أن المؤشرات الخضراء  و  تعمل بشكل ثابت و أن يكون خزان حبوب القهوة ممتلئ.
- 2) نظم المقبض اليميني (الشكل رقم 7) لتحدد الطعنة أو النكهة المرغوبة في القهوة. كلما أدير باتجاه عقارب الساعة تصبح كمية حبوب القهوة التي ستطحنها الآلة و بالتالي سيكون طعم القهوة الناتج أقوى. عند الاستخدام الأول من الضروري القيام بمحاولات و تجارب و بتحضير أكثر من فنجان قهوة من أجل تحديد الوضعية الصحيحة للمقبض. انتبه إلى عدم التدوير كثيرا باتجاه عقارب الساعة و إلا قد تحصل على خروج بطيء (على شكل قطرات) و خصوصا عندما يتطلب تحضير فنجانين من القهوة.
- 3) نظم المقبض اليساري (الشكل رقم 8) لتحديد كمية القهوة المرغوب فيها. كلما أدير باتجاه عقارب الساعة كلما ازداد طول القهوة التي تحصل عليها. عند الاستخدام الأول من الضروري أن تقوم بتجارب و تحضر أكثر من فنجان قهوة لتحديد الوضعية الصحيحة للمقبض.
- 4) ضع تحت فوهات الخروج فنجان واحد إذا أردت فنجان قهوة واحد (الصورة رقم 9) أو فنجانان لفنجانين من القهوة (الصورة رقم 10) للحصول على الرغوة أو الكريما الأجود يجب تقريب أكثر. ما يمكن مخرج القهوة من الفناجين و ذلك بتخفيضه (الشكل رقم 11).
- 5) أدر المقبض  (الشكل رقم 12) إذا أردت أن تحضر القهوة بـ أو المقبض  (الشكل رقم 13) إذا أردت أن تحضر فنجانين من القهوة. عند هذه النقطة تطحن الآلة الحبوب و يتبع ذلك فترة قصيرة لما قبل النقع ثم يصبح الخروج كاملا داخل الفنجان. عندما تحصل على كمية القهوة المطلوبة تقوم الآلة بإيقاف الخروج آليا و تستعد لإخراج قرص القهوة المستعمل إلى خزان الرواسب.
- 6) بعد عدة ثوان عندما تكون كلا المؤشرات الضوئية الخضراء  و  في حال التشغيل من جديد بشكل ثابت يمكن عندها أن تطلب فنجان قهوة إضافي.
- 7) من أجل إغلاق الآلة أدر المقبض ① (قبل أن تتغلق الآلة فإنها تقوم آليا بعملية غسيل: يخرج القليل من الماء الساخن من الثقوب و يتجمع في حوض تجميع القطرات في الأسفل * انتبه من الاحتراق). إذا لم تقوم بإغلاق الآلة عن طريق المقبض ①؛ فعلى أي حال بعد مضي 3 ساعات من آخر استخدام سوف تتغلق لوحدها و ذلك بعد القيام بعملية غسيل لفترة قصيرة.

ملاحظة 1: إذا خرجت القهوة على شكل قطرات أو لم تخرج أبدا، فمن الضروري تدوير مقبض تنظيف المطحنة (الصورة رقم 17) بنقطة واحدة باتجاه عقارب الساعة (انظر الفقرة 6) قم بنقطة واحدة في كل مرة حتى تحصل على خروج مقنع.

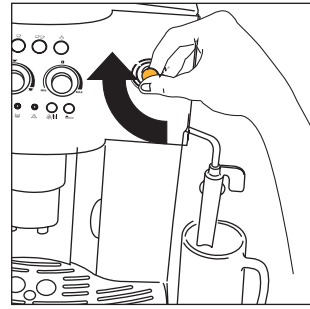
ملاحظة 2: إذا خرجت القهوة بسرعة كبيرة و الكريما غير مقنعة أو كافية، أدر قليلا المقبض اليميني (الصورة رقم 7) باتجاه عقارب الساعة. قم بتجارب و حضر أكثر من فنجان قهوة لتحديد الوضعية الصحيحة للمقبض. انتبه أن لا تدوير كثيرا باتجاه عقارب الساعة و إلا قد تحصل على خروج بطيء جدا (على شكل قطرات) خصوصا عندما يتطلب تحضير فنجانين من القهوة. إذا لم تحصل بعد عدة فناجين من القهوة على كريما مقنعة أو كافية أدر مقبض تحديد درجة الطحن أيضا (الصورة رقم 17) بقبضة أو نقطة بعكس اتجاه عقارب الساعة (انظر الفقرة 6).

ملاحظة 3: نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة:

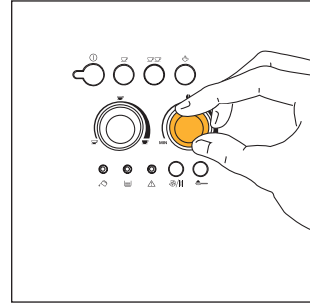
- 1) ما إن تشغل الآلة و كنت تريد فنجانا صغيرا من القهوة (أقل من 60 cc) استخدم الماء الساخن الخاص بالغسيل من أجل التسخين المسبق للفناجين (انظر نصيحة في الفقرة 4.3 النقطة 5). أما إذا استغرق 2 إلى 3 دقائق من آخر فنجان قهوة تم تحضيره فمن الضروري القيام بتدوير المقبض *** قبل أن



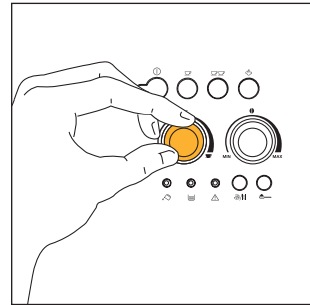
5



6



7



8

تطلب من جديد التسخين المسبق للناقع (الشكل رقم 14). اترك بعد ذلك الماء يتدفق في الحوض تجميع القطرات في الأسفل. أو استخدم هذا الماء لتملئ (ثم تفرغ) الفنجان الذي سيستخدم من ثم في القهوة من أجل التسخين المسبق.

(2) لا تستخدم فناجين سميكة جدا و إلا فإنها تمتص الكثير من الحرارة إلا إذا كانت مسخنة مسبقا.

(3) استخدم بشكل احتياطي فناجين سخنت مسبقا بغسلها بالماء الساخن أو بتركها تسخن لمدة 20 دقيقة على الأقل فوق قسم تسخين الفناجين على غطاء الآلة في حال التشغيل.

ملاحظة 4: بينما تكون الآلة في حالة تحضير القهوة قد يتوقف الخروج في أي لحظة بتدوير المقبض  (الصورة رقم 12) أو المقبض  (الصورة رقم 13) المختار. والمحدد مسبقا.

ملاحظة 5: بعد انتهاء الخروج إذا أردت أن تزيد من كمية القهوة في الفنجان، اترك المقبض  مدارا (الصورة رقم 12) أو المقبض  (الصورة رقم 13) المختار. والمحدد مسبقا حتى تحصل على الكمية المرغوب بها (هذه العملية يجب أن تتم خلال ثلاث ثوان من انتهاء الخروج).

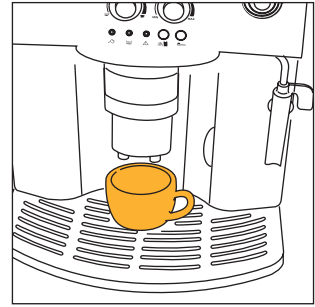
ملاحظة 6: عندما يعمل الإنذار  (الفصل 12 نقطة 1) بشكل ثابت من الضروري تعبئة خزان الماء و إلا فإن الآلة لا تخرج القهوة. يمكن أن يستخرج خزان الماء فقط إذا أديرت آلة صنع الكابوشينو وضعت في وسط الآلة (من الطبيعي إذا كان الإنذار *** يعمل أن يبقى بعض الماء في الخزان).

ملاحظة 7: تحسب الآلة عدد فناجين القهوة التي سكبت. كل 14 فنجان مفردة (أو 7 مزدوجة) عندما يعمل المؤشر  بشكل ثابت (الفصل 12 – النقطة 3) منبرا أن خزان الرواسب مليء بالأقراص فمن الضروري إفراغه و تنظيفه. إلى أن يتم تنظيف صندوق الرواسب يبقى المؤشر في حال التشغيل و الآلة لا تستطيع تحضير القهوة. كي تقوم بالتنظيف افتح بوابة الخمة من الجهة الخارجية عن طريق شد المخرج (الشكل 15) يعمل المؤشر الذي يضيء و ينطفئ (انظر الفقرة 12 – النقطة 9). استخرج إذا حوض تجميع القطرات (الشكل 16) استخرج و نظف درج الرواسب بعناية و انتبه إلى تحريك جميع الرواسب التي من الممكن أن تكون متوضعة في العمق. نشف القطرات المركزة المحتملة و التي تتموضع داخل الآلة تحت حوض تجميع القطرات. هام: عندما يستخرج حوض تجميع القطرات فمن الواجب إفراغ وعاء رواسب القهوة دائما حتى و إن كان قليل الامتلاء. إذا لم تقم بهذه العملية قد يحدث عندما تحضر القهوة باستمرار أن يمتلئ وعاء الرواسب أكثر من المتوقع و تنسد الآلة بأقراص التبخير المستعملة.

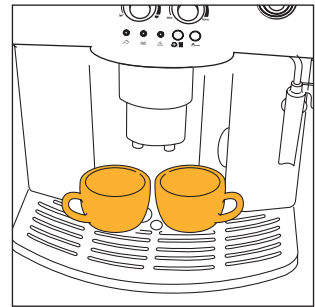
ملاحظة 8: قد يحدث مع مرور الوقت أن تستهلك الطحانات و بالتالي تخرج القهوة بسرعة كبيرة و بدون كريما لأنها مطحونة بشكل خشن جدا. من أجل حل هذه العملية غير الملائمة من الضروري تنظيم درجة الطحن في آلة طحن القهوة بتدوير مقبض تنظيم الطحن (الشكل 17) بقبضة واحدة بعكس اتجاه عقارب الساعة (كما هو موصوف في الفصل 6).

ملاحظة 9: إذا بقيت الآلة لفترة طويلة دون استعمال، من الضروري قبل الاستخدام أن تقوم بتنظيف الناقع كما هو موصوف في الفقرة 10.2.

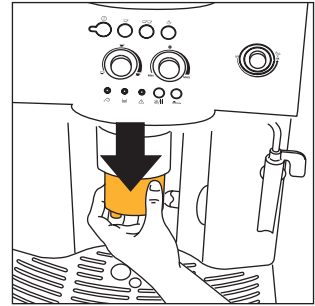
ملاحظة 10: بينما تقوم الآلة بإخراج القهوة لا يجوز إطلاقا إخراج خزان الماء. ففي الواقع إذا أخرج هذا الأخير لا تستطيع الآلة أبدا تحضير القهوة و يضيء و ينطفئ المؤشر بشكل متناوب (نقص المياه). إذا ما طلب فنجان قهوة أخر تصدر الآلة صوتا و لا تحضر القهوة. من أجل إعادة تشغيل الآلة يعتبر من الضروري تدوير مقبض البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية و يجب تسهيل الماء من أداة صنع الكابوشينو لبعض الثواني.



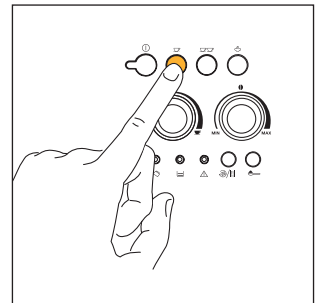
9



10



11



12

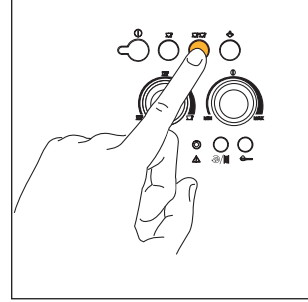
في الاستخدام الأول من الضروري تحضير 4 أو 5 فناجين قهوة قبل أن تبدأ الآلة بإعطاء نتيجة مقنعة.

عندما يعمل مؤشر الإنذار ليشير إلى خطأ ما لا يجوز التوجه فوراً إلى خدمة الصيانة التقنية. فالمشكلة غالباً ما يتم حلها باتباع التعليمات المشار إليها في الفقرات 12 و 13. إذا لم يكن ذلك مجدياً أو لمزيد من التوضيحات يُنصح باستشارة خدمة الزبائن.

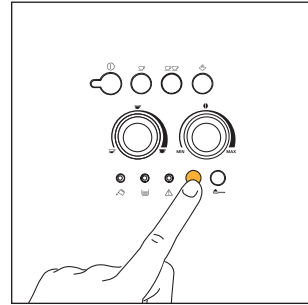
6 تنظيم مطحنة القهوة

لا يجوز أن تنظم مطحنة القهوة على الأقل مبدئياً ، لأنه رُكب في المعمل للحصول على خروج صحيح للقهوة. و مع ذلك بعد تحضير فناجين القهوة الأولى سيكون الخروج سريعاً جداً أو بطيئاً جداً (على شكل قطرات) فمن الضروري إحداث تصحيح بمقبض التنظيم درجة الطحن (الصورة رقم 17). بتدويرها دورة باتجاه عقارب الساعة (يعادل رقماً ما) فنحصل على خروج للقهوة أسرع (بدون قطرات). بتدويرها دورة بعكس اتجاه عقارب الساعة فنحصل على خروج أبطأ و يتحسن شكل الكريما.

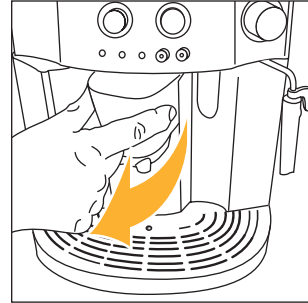
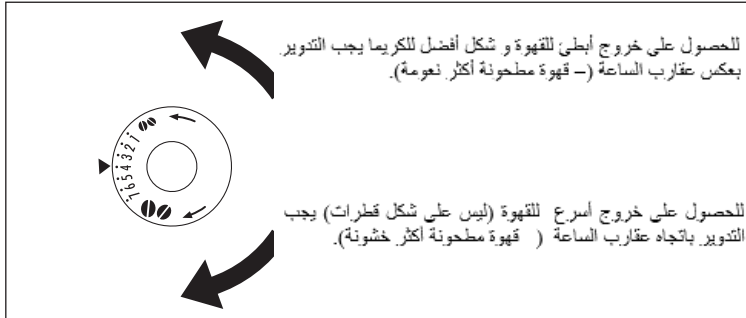
إن تأثير هذا التصحيح يتحقق فقط بعد خروج فنجانين متتاليين من القهوة على الأقل. يجب تدوير مقبض التنظيم فقط عندما تكون مطحنة القهوة في حال التشغيل.



13

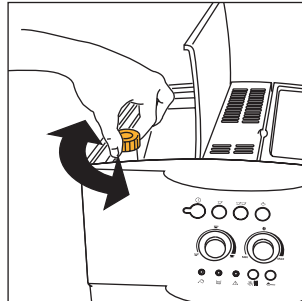


14

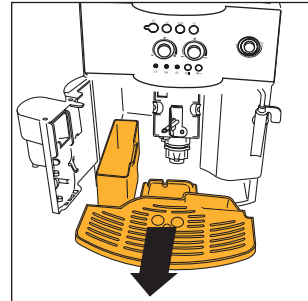


15

لاحظ 1: تمت مراقبة الآلة في المصنع باستخدام القهوة و بالتالي فمن الطبيعي جداً إيجاد بقايا قهوة في قسم الطحن. تبقى الكفاءة على كل حال بأن هذه الآلة جديدة.



17



16

7 تحضير القهوة اكسبريس السريعة بالقهوة المطحونة مسبقا (عوضا عن حبوب القهوة)

1. حرك المقبض ← لاختيار تشغيل القهوة المطحونة مسبقا (الصورة رقم 18).
المؤشر الداخلي للمقبض يعمل ليشير إلى أن التشغيل قد تم اختياره و قد تم استبعاد تشغيل مطحنة القهوة.

2. ارفع الغطاء إلى الوسط و ادخل في القمع مكيالا للقهوة المطحونة مسبقا (الصورة رقم 19) و أتم كما هو موصوف في الفقرة 5.

لاحظ: من الممكن تحضير فنجان قهوة فقط في المرة الواحدة بضغط المقبض. ☞

ملاحظة 1: لا تدخل أبدا القهوة المطحونة مسبقا في الآلة المغلقة تقاديا من أن i تبعثر داخل الآلة

ملاحظة 2: لا تدخل أبدا أكثر من مكيال و إلا فإن الآلة لن تتمكن من تحضير القهوة , و القهوة المطحونة مسبقا ستضيع داخل الآلة و سوف تفسدها أو ستخرج القهوة على شكل قطرات.



ملاحظة 3: من أجل تعبير كمية القهوة التي ستدخل يجب فقط استخدام المكيال الذي قدم مجاناً.

ملاحظة 4: ادخل في القمع فقط قهوة مطحونة مسبقا لتطحن قهوة الاكسبريس السريعة: لا تدخل أبدا حبات القهوة , قهوة معقمة بالتبريد و الضغط , أو مواد أخرى تعطل الآلة.

ملاحظة 5: إذا سكبت أكثر من مكيال قهوة مطحونة مسبقا انسد القمع , استخدم سكيناً لتنزيل القهوة (الصورة رقم 20). إذن ارفع و نظف الناقع و الآلة كما هو موصوف في الفقرة 10.2 " تنظيف القسم الناقع".

3. إذا أردت بعد تشغيل الآلة باستخدام القهوة المطحونة مسبقا العودة لتحضير القهوة باستخدام الحبات فمن الضروري إيقاف تشغيل القهوة المطحونة مسبقا بتدوير المقبض ← (المؤشر ينطفئ و أداة طحن القهوة تعود للعمل من جديد).

8 خروج الماء الساخن

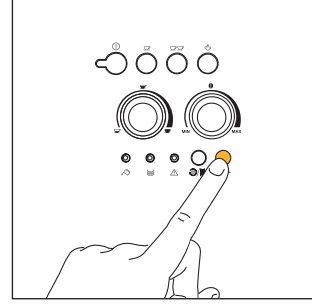
□ اراقب دائما أن تكون المؤشرات الخضراء ☞ و ☞ تعمل بشكل ثابت.

□ أدر أداة صنع الكابوشينو نحو خارج الآلة (الصورة رقم 3).

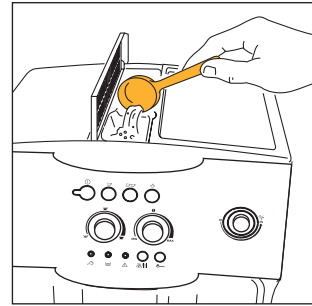
□ ضع وعاء تحت أداة صنع الكابوشينو (الصورة رقم 3).

□ أدر مقبض البخار نصف دورة بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الصورة رقم 5): يخرج الماء الساخن من أداة صنع الكابوشينو و تبدأ بتعبئة الوعاء في الأسفل.

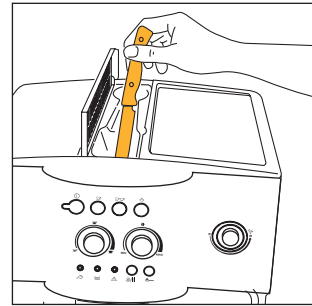
□ من أجل إيقاف خروج الماء الساخن أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الصورة رقم 6) و أعد أداة صنع الكابوشينو إلى وضعيتها الأصلية نحو وسط الآلة. (يُنصح بإخراج الماء الساخن بما لا يقل عن دقيقتين متتابتين).



18



19



20

9 تحضير القهوة بالحليب الكابوشينو (باستخدام البخار)

- أملئ الوعاء ب 100 غرام حليب لكل كابوشينو يُرغب في تحضيره. عند اختيار أبعاد الوعاء يجب الأخذ بعين الاعتبار أن حجم الحليب سيزداد من 2 إلى 3 مرات. يُنصح باستخدام حليب متوسط الدسم و بدرجة حرارة البراد.
- أبعد إلى الخارج أداة صنع الكابوشينو (الصورة رقم 3).
- || حضر القهوة كما هو موصوف في الفقرات السابقة باستخدام فنانين كبيرة بما فيه الكفاية.
- ثم أدر مقبض البخار (الصورة رقم 21). المؤشر ☹ (الصورة رقم 22) يبدأ بالإضاءة والانطفاء ليشير إلى أن الآلة تقوم بالتسخين المسبق.
- || عندما يبقى المؤشر ☹ في حال العمل بشكل ثابت و ليس بشكل متناوب فهذا يعني أن حرارة الآلة قد وصلت إلى القيمة المثلى لإنتاج البخار (الفقرة 11 النقطة 6).

- بعد ذلك فوراً و خلال دقيقتين على الأكثر (و إلا فإن الآلة تعود ألياً إلى عمل القهوة) , اغمس أداة صنع الكابوشينو في الوعاء الذي يحتوي الحليب (الصورة رقم 23) منتبهاً على ألا يغمس الخط النائي في أداة صنع الكابوشينو نفسها (المشار إليه بالسهم في الصورة رقم 24). أدر مقبض البخار نصف دورة بعكس عقارب الساعة حتى النهاية (الصورة رقم 5) (انتبه من الاحتراق) يخرج من أداة صنع الكابوشينو البخار الذي يأخذ شكل الكريما على الحليب و يزيد من حجمه. للحصول على رغوة فيها كريما أكثر اغمس أداة صنع الكابوشينو في الحليب و أدر الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل إلى الأعلى. (يُنصح بإخراج البخار لما لا يقل عن دقيقتين مستمرتين).

- عندما تصل إلى درجة الحرارة المرغوب بها أوقف خروج البخار بتدوير مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الصورة رقم 6) و اضغط مقبض البخار ☹ (الصورة رقم 21) لإيقاف عمل البخار.

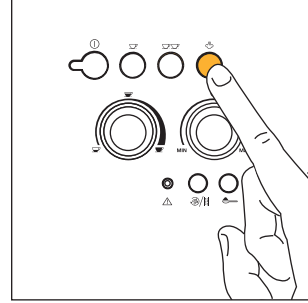
- اسكب رغوة الحليب التي حصلت عليها في الفنانين التي تحتوي على القهوة اكسبريس السريعة و التي خُصرت فيما مضى. الكابوشينو أصبح جاهزاً (ضع السكر حسب الرغبة و إذا كنت ترغب انثر على الرغوة القليل من بودرة الكاكاو).

- ملاحظة 1:** مباشرة بعد أن تكون قد جهزت الكابوشينو و أقلت عمل البخار بالضغط على مقبض البخار ☹ (الصورة رقم 21) , و إذا ضغطت على المقبض ☹ (الصورة رقم 12) أو المقبض ☹ (الصورة 13) لتطلب القهوة من جديد فإن للآلة حرارة مرتفعة جداً لتحضير القهوة (المؤشرات الخضراء ☹ و ☹ تضيء تنطفئ بشكل متناوب لتشير إلى أن الحرارة غير ملائمة) من الضروري الانتظار عشرة دقائق حتى تبرد الآلة قليلاً.

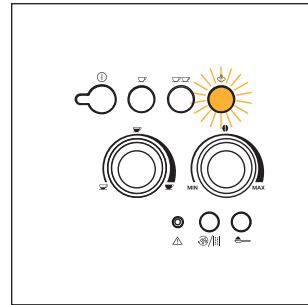
- نصيحة:** لتبرد بشكل أسرع بعد إيقاف عمل البخار افتح مقبض البخار و اجعل الماء يخرج من أداة صنع الكابوشينو داخل الوعاء حتى تتوقف المؤشرات الخضراء ☹ و ☹ عن الإضاءة و الانطفاء بشكل متناوب.

- ملاحظة 2:** من المهم أن تنظف دائماً أداة صنع الكابوشينو فوراً بعد الاستعمال. تابع على النحو التالي:

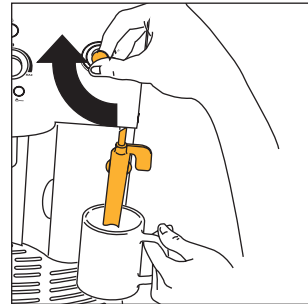
- اجعل بعض الماء أو البخار يتدفق لبعض الدقائق بتدوير مقبض البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الصورة رقم 5). بهذه الطريقة يفرغ أنبوب البخار الحليب المحتمل أن يكون قد تبقى في داخله. هام: لأسباب صحية



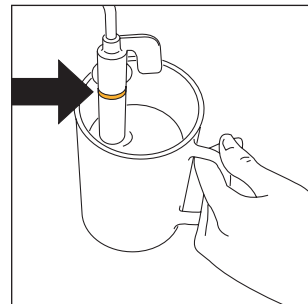
21



22

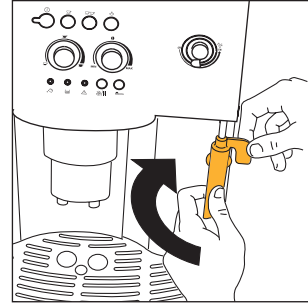


23

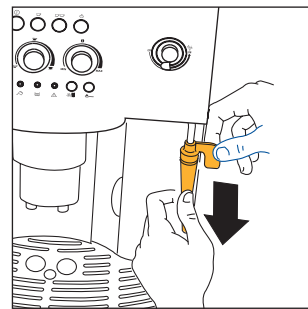


24

- ينصح باتباع هذه العملية دائما لتجنب أن ينتقع الحليب في الدارة الكهربائية لأداة صنع الكابوشينو الداخلية.
- أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة حتى النهاية , بإحدى اليدين امسك بشدة مقبض أنبوب أداة صنع الكابوشينو و فك بالأخرى أداة صنع الكابوشينو نفسها بتدويرها باتجاه عقارب الساعة ثم اربطها نحو الأسفل (الصورة رقم 25).
 - ارفع رشاشة البخار من أنبوب الخروج بشده نحو الأسفل (الصورة 26).
 - اغسل بعناية أداة صنع الكابوشينو و رشاش البخار بماء فاتر.
 - اراقب ألا يكون الثقبان المشار إليهما في الشكل رقم 27 مسدودين. إذا احتاج الأمر نظفهم بواسطة دبوس.
 - أعد تركيب رشاش البخار بإدخاله و بتدويره بقوة نحو أعلى أنبوب البخار.
 - أعد تركيب أداة صنع الكابوشينو بإدخالها نحو الأعلى و بتدويرها بعكس اتجاه عقارب الساعة.



25



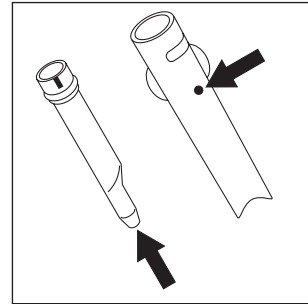
26

10 التنظيف و الصيانة

- قبل أن تقوم بأي عملية تنظيف يجب أن تكون الآلة مبردة و مفصولة عن التيار الكهربائي.
- لا تغمس الآلة أبدا في الماء فهي آلة كهربائية .
- من أجل تنظيف الآلة لا تستخدم مذيبيات و منظفات كاشطة , يكفي قطعة قماش رطبة و طريقة.
- كل محتويات الآلة لا يجوز إطلاقا تنظيفها بواسطة غسالة الصحون.

10.1 تنظيف الآلة

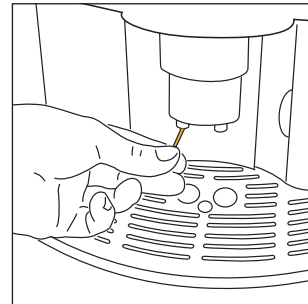
- قم بتنظيف صندوق الرواسب (الموصوفة في الفصل 5 ملاحظة 7) في كل مرة يعمل فيها المؤشر (بشكل ثابت) (الفصل 12 نقطة 3).
- ينصح بالتنظيف بشكل متكرر حتى لخزان الماء.
- وعاء تجميع القطرات مزود بمؤشر (لونه أحمر) لمستوى الماء المحتوى. عندما يبدأ المؤشر أن يصبح مرئيا (بعض المليمترات تحت وعاء تجميع القطرات) من الضروري إفراغ الوعاء و غسله.
- تأكد من وقت لآخر من أن ثقب الخروج الذي تخرج منه القهوة ليست مسدود. من أجل فتحها اكشط بواسطة دبوس ثقل القهوة الجاف المتراكم (الصورة رقم 28).



27

10.2 تنظيف القسم الخاص بالنقع

- يجب تنظيف القسم الخاص بالنقع بين الحين و الآخر لتجنب تعينته بالقشرة المترسبة للقهوة (و التي من الممكن أن تسبب أعطاب في التشغيل). من أجل تنظيفه يجب إجراء مايلي:
- يجب إطفاء الآلة بالضغط على المفتاح ① (صورة رقم 4) (ليس بفصل المأخذ) و الإنتظار إلى أن تنطفئ كل المؤشرات الضوئية؛
- فتح بوابة الخدمة (صورة رقم 15)
- يجب إستخراج إناء تجميع القطرات و وعاء الرواسب (صورة رقم 16) و تنظيفهم.
- يجب الضغط على مفتاحي الفصل أو القطع ذوي اللون الأحمر الخاصين بالقسم النافع بشكل جانبي و نحو المركز (صورة رقم 29) و إستخراجها بسحبها نحو الخارج:



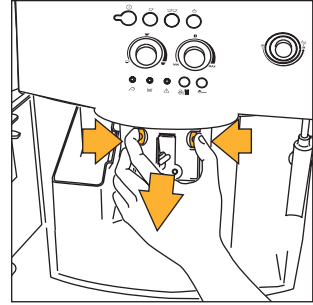
28

إنتباه: يمكن إستخراج القسم النافع فقط عندما تكون الآلة مطفأة. أما في حال محاولة نزع القسم النافع و الآلة شاعلة فهذا يعتبر مخاطرة قد تؤدي لعطب الآلة بشكل خطير.

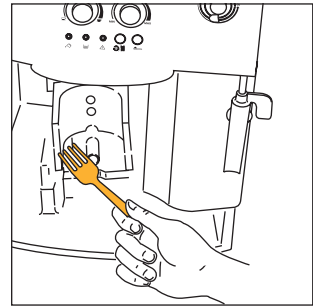
• غسل القسم النافع أو الخاص بالنقع تحت الماء الجاري من الحنفية و بدون إستخدام المواد المنظفة. لا تغسل أبداً القسم النافع في جلاية الصحون الكهربائية؛

• تنظيف الآلة من الداخل بعناية. من أجل إزالة القهوة المترسبة على الأجزاء الداخلية، يجب الحك أو الكشط بواسطة شوكة من الخشب أو البلاستيك (صورة رقم 30) و من ثم شطف كل البقايا بواسطة ساحة الغيار الكهربائية (صورة رقم 31)؛

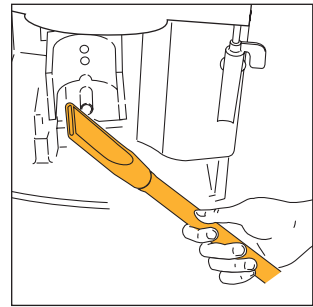
• يجب وضع القسم الخاص بالنقع في مكانه من جديد و ذلك بإدخاله و تثبيته على حواجز أو أكتاف الدعامة أو السند الداخلي و على المحور. في الأسفل، عندئذ يجب الضغط عليه بقوة نحو الأسفل على الكتابة PUSH إلى أن نسمع صوت طرقة التعليق و التثبيت.



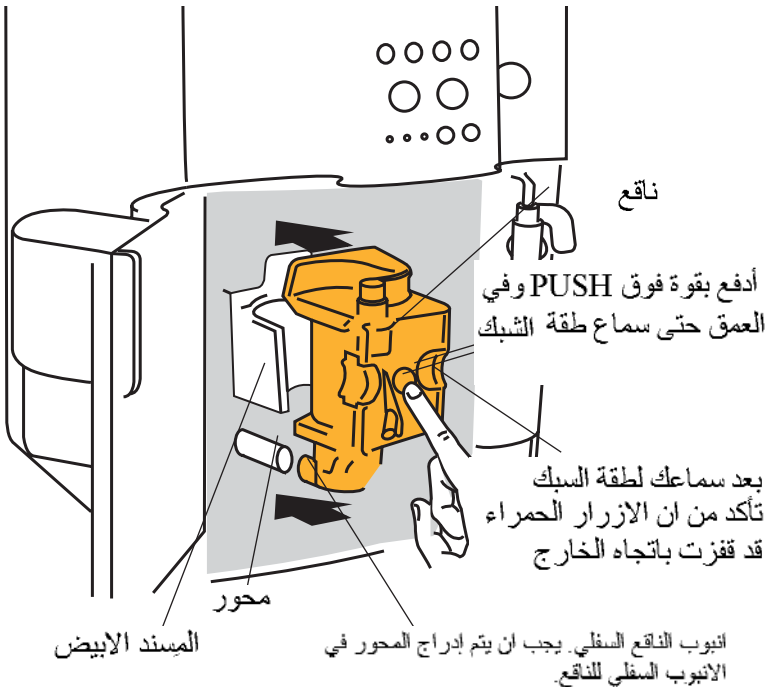
29



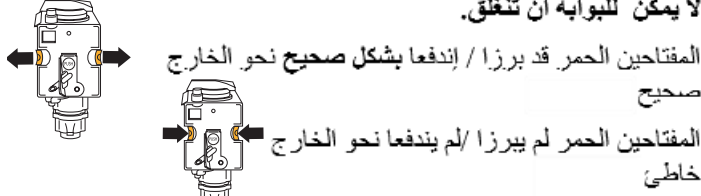
30



31



التأكد من أن يكون المفتاحين الأحمر اللون قد برزا نحو الخارج، فخلافاً لذلك لا يمكن للبوابة أن تغلق.

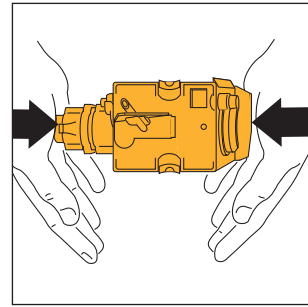


ملاحظة 1: إذا لم يتم إدخال القسم النافع بشكل صحيح إلى سماع صوت طقة التثبيت و المفتاحين الأحمر لم يبرزوا بشكل جيد نحو الخارج، فلا يمكن إغلاق البوابة و بالتالي تشغيل الآلة (إذا اشتعلت الآلة يبقى المؤشر الضوئي Δ شاعلاً بشكل متناوب (فصل رقم 12 بند رقم 9)).

ملاحظة 2: إذا كان من الصعب إدخال القسم النافع، فمن الضروري (قبل القيام بعملية الإدخال) جعله يأخذ الحجم الصحيح و ذلك بالضغط عليه بقوة و بنفس الوقت من الجهة السفلية و من الجهة العلوية مثلما هو موضح في الصورة رقم 32.

ملاحظة 3: إذا كان من الصعب إدخال القسم النافع رغم ذلك، فيجب تركه خارج الآلة و إغلاق بوابة الخدمة و فصل و وصل قابس كابل التغذية الكهربائية الخاص بالمأخذ. الإنتظار إلى أن تنطفئ كل المؤشرات الضوئية و إدخال القسم النافع من جديد.

- إدخال إناء تجميع القطرات الكامل و معه وعاء الرواسب
- إغلاق بوابة الخدمة.



32

10.3 إزالة التكلس

بسبب التسخين المستمر للماء المستخدم من أجل صنع القهوة من الطبيعي مع مرور الزمن أن تمتلئ المسارات الداخلية للآلة بالتكلس. عندما يشتعل المؤشر الضوئي Δ بشكل متناوب (مقطع 12 بند رقم 5) فقد أن أوان إجراء عملية إزالة التكلس المتوضع. **ملاحظة:** عندما يكون المؤشر الضوئي Δ شاعلاً فعلي الرغم من ذلك من الممكن متابعة صنع القهوة. يجب إجراء مايلي:

- إسكبوا في خزان الماء كمية مقدارها 5 ديسلتر. من الماء و 2.5 ديسلتر. من أي سائل مزيل للتكلس المتوفر في الأسواق (يجب اتباع إرشادات الاستخدام).
- وضع تحت أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو وعاء يمكنه احتواء 1.5 لتر على الأقل (صورة رقم 3).
- إشعال الآلة بالضغط على المفتاح ① (صورة رقم 4)
- الإنتظار أن تكون المؤشرات الضوئية الخضراء Δ و Δ مشتعلة بشكل ثابت.
- الضغط على المفتاح Δ و الضغط عليه باستمرار لمدة 5 ثوان على الأقل (صورة رقم 14). إن المؤشر الضوئي داخل المفتاح يشتعل (مقطع رقم 11 - بند رقم 8) كي يشير لانطلاق عمل البرنامج الخاص بإزالة التكلس (المؤشرات الضوئية Δ و Δ تبقى مطفئة للدلالة بأنه غير ممكن القيام بتحضير القهوة).
- تدوير مقبض البخار لنصف دورة باتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 5). عندئذ يخرج السائل المزيل للتكلس من أداة صنع القهوة بالحليب و يبدأ بتعبئة الوعاء المتواجد تحته.
- أن برنامج إزالة التكلس يقوم بشكل أوتوماتيكي أو ذاتي بالإخراج مع القيام بفترة راحة من أجل إزالة القشرة المترسبة من الجير. و المتواجدة داخل الآلة.

- بعد مضي 30 دقيقة و عندما يشتعل المؤشر الضوئي ☐ (مقطع رقم 12 - بند رقم 1) يجب تدوير مقبض البخار لنصف دورة باتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 6) إلى نهاية مساره.
- عندئذ يكون من الضروري القيام بعملية الشطف من أجل إزالة بقايا السائل المزيل للتكلس المتوضع داخل الآلة و إجراء مايلي:
- نزع خزان الماء و شطفه و تعبئته بالماء النظيف.
- إدخال الخزان من جديد
- إفراغ الوعاء المتواجد تحت أداة صنع القهوة بالحليب المليئ بالسائل و وضعه من جديد تحت أداة صنع القهوة بالحليب
- تدوير مقبض البخار لنصف دورة باتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 5). من أداة صنع القهوة بالحليب يخرج الماء الساخن الذي يعبئ الوعاء المتواجد تحته.
- عندما يفرغ الخزان فإن المؤشر ☐/☐ ينطفئ و المؤشر ☐ يشتعل (مقطع رقم 12 - بند 1).
- تدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6) و تعبئة خزان الماء من جديد بالماء النظيف.
- الآن برنامج إزالة التكلس قد إنتهى و الآلة جاهزة من أجل تحضير القهوة من جديد.
- ملاحظة: إذا تم إيقاف عملية إزالة التكلس قبل أن تكتمل فلا يمكن إيقاف عمل الإنذار ☐/☐ (مقطع رقم 12 - بند 5) و يكون من الضروري القيام من جديد بكل شيء من البداية.

مهم: إن الكفالة غير صالحة إذا لم تتم عملية إزالة التكلس بشكل منتظم.

10.4 برمجة الكلس أو الجير المتواجد في الماء

- يشتعل المؤشر الضوئي ☐/☐ (مقطع رقم 12 - بند 5) بعد مضي فترة محددة من التشغيل و الإستعمال و يكون ذلك محدد و مهيئ مسبقاً من المصنع مع الأخذ بالإعتبار الكمية القصوى من الكلس الممكن تواجدها في الماء لدى المستهلك.
- إذا أردنا يكون من الممكن تمديد هذه الفترة الخاصة بالتشغيل و بذلك نقوم بجعل عملية إزالة التكلس أقل حدوثاً و تكراراً. و ذلك يتم ببرمجة الآلة على أساس المحتوى الحقيقي من الكلس المتواجد في الماء المستخدم.
- الإجراء بالطريقة التالية:
- بعد إخراج و رفع الشريطة التفاعلية أو المتفاعلة من علبتها و الخاصة بـ "Total hardness test" و (الملحقة في الصفحة رقم 2) , يجب غمرها بالكامل في الماء ليضعه ثوانٍ و من ثم إستخراجها و الإنتظار لمدة 30 ثانية تقريباً إلى أن يتغير اللون و تتشكل مربعات حمراء اللون.
- التأكد من أن تكون الآلة مطفأة (و كل المؤشرات الضونية مطفأة)
- الضغط على المفتاح ☐/☐ (صورة رقم 14) و الإستمرار بالضغط عليه لمدة 5 ثوانٍ على الأقل.
- تشتعل المؤشرات الضونية ☐/☐ و ☐ و ☐ و ☐.
- الضغط على المفتاح ☐ (صورة رقم 18) بشكل متكرر إلى أن تشتعل المؤشرات الضونية بعدد مساوٍ لعدد المربعات الحمراء المتشكلة على الشريطة المتفاعلة (مثال إذا تشكلت على الشريطة المتفاعلة 3 مربعات حمراء , من الضروري الضغط ثلاث مرات على المفتاح ☐ بحيث نقوم بإشغال الثلاث مؤشرات ضونية ☐ و ☐ و ☐).
- الضغط على المفتاح ☐/☐ (صورة رقم 14) من أجل الحفاظ على المعطيات في الذاكرة. عندئذ تكون الآلة مبرمجة من أجل إعطاء الإنذار لإجراء عملية إزالة التكلس عندما يكون ذلك ضرورياً فعلاً و على حسب كمية الكلس الحقيقية المتواجدة في الماء.

11 معنى أو دلالة المؤشرات الضوئية الخاصة بالتشغيل المألوف أو العادي

المعنى أو الدلالة	الوصف	المؤشرات الضوئية
الآلة غير جاهزة للقيام بصنع القهوة إن درجة حرارة الماء لم تدرك بعد الدرجة المثالية. يجب الانتظار إلى أن تشتعل المؤشرات الضوئية بشكل ثابت قبل القيام بتحضير القهوة.	المؤشرات الضوئية  و  وتضيء بشكل متناوب	1    
درجة حرارة الآلة صحيحة و جاهزة للقيام بتحضير القهوة.	تشتعل المؤشرات الضوئية  و  بشكل ثابت	2    
الآلة تخرج فنجاناً من القهوة	يشتعل المؤشر الضوئي  بشكل ثابت	3    
الآلة تخرج فنجانين من القهوة	يشتعل المؤشر الضوئي  و  بشكل ثابت	4    
تقوم الآلة بالتسخين لإدراك درجة الحرارة المثالية من أجل إنتاج البخار، يجب الانتظار إلى أن يشتعل و يبقى المؤشر الضوئي شاعلاً بشكل ثابت قبل تدوير مقبض البخار	مؤشر البخار  يشتعل بشكل متناوب	5    
الآلة جاهزة من أجل إخراج البخار. و الآن يمكن تدوير مقبض البخار.	يشتعل المؤشر الضوئي  بشكل ثابت	6    
الآلة مهيّنة من أجل إخراج القهوة المطحونة مسبقاً (النظر للمقطع رقم 7)	يشتعل المؤشر الضوئي  بشكل ثابت	7     
إن برنامج الأتوماتيكي أو الذاتي الخاص بإزالة التكلس يقوم بعمله (النظر للمقطع رقم 10.3)	يشتعل المؤشر الضوئي  و  بشكل ثابت	8     

12 معنى أو دلالة المؤشرات الضوئية الخاصة بالإنذار و كيفية الإجراء عندما تكون شائعة

مؤشرات ضوئية	الوصف	المعنى أو الدلالة	ماذا يجب أن نعمل
1	يشتمل المؤشر الضوئي  ثابت	خزان الماء فارغ أو قد تم تركيبه و إدخاله بشكل خاطئ	يجب تعبئة خزان الماء كما هو موضح في الفقرة رقم 5 ملاحظة 6 و إدخاله إلى النهاية
2	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	لا تستطيع الآلة تحضير القهوة	غسل الخزان أو عليه قشرة من الكلس تدوير مقبض البخار باتجاه عكس عقارب الساعة الصورة رقم 5 كما هو موضح في الفقرة رقم 5 ملاحظة 10
3	يشتمل المؤشر الضوئي  ثابت	وعاء حاوي رواسب القهوة ملئ أو لم يتم إدخاله في الآلة	تدوير مقبض تنظيم الطحن صورة 17 بمقدار نقطة واحدة باتجاه عقارب الساعة فقرة 6
4	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	بعد القيام بالتنظيف لم يتم إدخال وعاء حاوي الرواسب مع الوظيفة  المختارة لم يتم سكب القهوة المطحونة في القمع حبوب القهوة قد إنتهت	إفراغ وعاء حاوي الرواسب و تنظيفه كما هو موضح في الفقرة 5 ملاحظة 7 و من ثم إدخاله من جديد
5	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	إذا كان صوت مطحنة القهوة عال جداً فهذا يعني أن حجرة بين حبوب القهوة قد علقت و منعت عمل مطحنة القهوة	فتح بوابة الدخول و إدخال وعاء حاوي الرواسب
6	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	إذ كان صوت مطحنة القهوة عال جداً فهذا يعني أن حجرة بين حبوب القهوة قد علقت و منعت عمل مطحنة القهوة	إدخال القهوة المطحونة مثلما هو موضح في الفقرة رقم 7 تعبئة وعاء حبوب القهوة ثلماً هو موضح في الفقرة رقم 4.2
7	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	إشعال الآلة منذ قليل و القسم الناقع لم يتم إدخاله بشكل صحيح و لذا فإن البوابة غير مغلقة بشكل جيد	من الضروري إجراء برنامج إزالة التلكس في أقرب مايمكن مثلما هو موضح في الفقرة رقم 10.3
8	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	قد تم إشعال الآلة منذ قليل و القسم الناقع لم يتم إدخاله بشكل صحيح و لذا فإن البوابة غير مغلقة بشكل جيد	يجب ترك بوابة الخدمة مغلقة و الجسم الناقع خارج الآلة يجب الضغط بنص الوقت على المفتاحين فنان واحد و فنانين اثنين إلى أن تنطفئ المؤشرات الضوئية الأربعة. فقط عندما تكون المؤشرات الضوئية الأربعة مطفأة يكون مسكناً فتح بوابة الدخول و إدخال القسم الناقع من أجل (الإدخال يجب النظر للفقرة رقم 10.2)
9	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	قد تم تشغيل الآلة و مقبض البخار في الوضعية الفتح أو مفتوح	إضغط الجسم الناقع على الكتابة RUSII إلى سماع صوت طرقة التثبيت. التأكيد من أن يكون المفتاحين الحمر قد برزا نحو الخارج (فقرة رقم 10.2). إغلاق بوابة الخدمة و الضغط على المفتاح ①
10	المؤشر الضوئي  يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	قد تم تشغيل الآلة و مقبض البخار في الوضعية الفتح أو مفتوح	تدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره صورة رقم 6.

مؤشرات ضوئية	الوصف	المعنى أو الدلالة	ماذا يجب أن تعمل
9	المؤشر الضوئي يضيء و ينطفئ بشكل متناوب	بوابة الخدمة مفتوحة	إذا لم نستطع إغلاق البوابة يجب التأكد من أن يكون قد تم إدخال القسم الناقع بشكل صحيح (فقرة رقم 10.2 ملاحظة 1)
10	المؤشر الضوئي مشتعل بشكل ثابت و المؤشرات الضوئية الخضراء تضيء بشكل متناوب	من المحتمل بعد التنظيف أن نكون قد نسينا الجسم الناقع خارج الالة	يجب إدخال القسم الناقع إنظر للفقرة رقم 10.2
11	المؤشر الضوئي يضيء بشكل متناوب	داخل الالة متسخ جدا القسم الخاص بالقهوة المطحونة مسبقاً قد انسد	يجب القيام بتنظيف الالة مثل الفقرة رقم 10.2 يجب إفراغ القمع بواسطة السكين مثلما هو موضح في الفقرة رقم 7 ملاحظة 5(صورة رقم 20).

13 المسائل الممكن حلها قبل الإتصال بمركز الصيانة التقنية

إذا لم تعمل الالة و يكون المؤشر الضوئي الخاص بالإنذار شاعلا , فمن الممكن تمييز و حل سبب العمل الغير جيد للالة و ذلك بمراقبة الفقرة رقم 12 إذا لم يكن أي مؤشر إنذار شاعلا فيجب القيام بالفحوصات التالية قبل التوجه للصيانة التقنية.

المسألة أو المشكلة	السبب	الحل
• القهوة غير ساخنة	• لم يتم تسخين الفناجين مسبقا	يجب تسخين الفناجين بشطفهم بالماء الساخن أو بوضعهم لمدة 20 دقيقة على الأقل على الإناء المستور الخاص بتسخين الفناجين على الغطاء (إنظر للفقرة رقم 5 ملاحظة 3).
• القهوة عليها القليل من الرغوة أو الكريما	• القسم الناقع بارد جدا	قبل صنع القهوة يجب تسخين القسم الناقع بالضغط على المفتاح  (صورة رقم 14) (إنظر للفقرة رقم 3 ملاحظة 5).
• القهوة تستخدم القليل من القهوة خلال عملية النقع	• الالة تستخدم القليل من القهوة خلال عملية النقع	تدوير المقبض المتواجد على اليمين قليلا (صورة رقم 7) باتجاه عقارب الساعة (إنظر للفقرة رقم 5 ملاحظة 2).
• القهوة مطحونة بشكل خشن جدا	• القهوة مطحونة بشكل خشن جدا	تدوير مقبض تنظيم الطحن (صورة رقم 17) لنقطة أو فقرة واحدة باتجاه عكس عقارب الساعة (إنظر للفقرة رقم 6)
• حبوب القهوة غير صحيحة	• حبوب القهوة غير صحيحة	إستخدام حبوب القهوة لماركة غير ها
□ القهوة تخرج ببطئ شديد	□ القهوة مطحونة بشكل ناعم جدا	تدوير مقبض تنظيم الطحن (صورة رقم 17) لنقطة أو فقرة واحدة باتجاه عقارب الساعة (إنظر للفقرة رقم 6)
• القهوة تخرج بسرعة كبيرة	• الالة تستخدم الكثير من القهوة من أجل القيام بعملية النقع	تدوير المقبض المتواجد على اليمين قليلا (صورة رقم 7) باتجاه عكس عقارب الساعة (صورة رقم 17) لنقطة أو فقرة واحدة باتجاه عكس عقارب الساعة (إنظر للفقرة رقم 6)
• القهوة تخرج بسرعة كبيرة	• القهوة مطحونة بشكل خشن جدا	تدوير مقبض تنظيم الطحن (صورة رقم 17) لنقطة أو فقرة واحدة باتجاه عكس عقارب الساعة (إنظر للفقرة رقم 6)
• الالة تستخدم القليل من القهوة خلال عملية النقع	• الالة تستخدم القليل من القهوة خلال عملية النقع	تدوير المقبض المتواجد على اليمين قليلا (صورة رقم 7) باتجاه عقارب الساعة
□ □ القهوة لا تخرج من فتحة من فتحات الخروج	• الفوهة مسدودة	الحلّ بواسطة إبرة بقايا القهوة الجافة و المتجمعة (صورة رقم 28)
□ □ لا يخرج البخار من أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو عند تدوير مقبض البخار	□ □ الفوهات الصغيرة الخاصة بأداة صنع الكابوشينو مسدودات و كذلك فوهة أنبوب البخار	تنظيف فوهات أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو و فوهة أنبوب البخار (إنظر للفقرة رقم 9 صور رقم 27)

المسألة أو المشكلة	السبب	الحل
• بالضغط على المفتاح  و على المفتاح  الآلة لا تخرج القهوة بل الماء	• من المحتمل أن تكون القهوة المطحونة قد بقيت عالقة في القمع	تحريك تجمع القهوة المطحونة الذي يخلق القمع و ذلك بواسطة سكين (النظر للفقرة رقم 7 ملاحظة رقم 5) و من ثم تنظيف القسم النافع و داخل الآلة (النظر لما هو موضح في الفقرة رقم 10.2)
• الآلة لا تشتعل بالضغط على المفتاح ①	• الآلة ليست موصولة بالتيار	التأكد من أن يكون كابل التغذية الكهربائي موصولاً بشكل جيد في المأخذ الكهربائي
• ليس من الممكن إستخراج القسم النافع من أجل القيام بالتنظيف	• الآلة مشتعلة و يمكن إستخراج القسم النافع فقط عندما تكون الآلة مطفاة	يجب إطفاء الآلة (النظر للفقرة رقم 10.2) إنتباه القسم النافع يمكن إستخراجه فقط عندما تكون الآلة مطفاة. إذا حاولنا إستخراج القسم النافع و الآلة مشتعلة ، بذلك تتعرض الآلة لخطر عطب فادح
• قد إستخدم القهوة المطحونة مسبقاً عوضاً عن حبوب القهوة و الآن الآلة لا تخرج القهوة	• قد تم إدخال الكثير من القهوة المطحونة ممبقاً	إستخراج القسم النافع و تنظيف الآلة بعناية من الداخل كما هو موضح في (الفقرة رقم 10.2) تكرار العملية بإستخدام مكبال واحد من القهوة المطحونة.
	• لم يتم الضغط على المفتاح  و الآلة إستخدمت إضافة للقهوة المطحونة ممبقاً أيضاً القهوة المطحونة من المطحنة	تنظيف الآلة بعناية من الداخل كما هو موضح في (الفقرة رقم 10.2) تكرار العملية بالضغط على المفتاح  (مثلاً هو موضح في الفقرة رقم 7).
	• قد تم سكب قهوة مطحونة مسبقاً عندما كانت الآلة مطفاة.	إستخراج القسم النافع و تنظيف الآلة بعناية من الداخل كما هو موضح في الفقرة رقم 10.2 تكرار العملية و لكن إشعال الآلة قبل ذلك.
• القهوة لا تخرج من فوهة الخروج بل تسيل على طول بوابة الخدمة.	• فوهات خروج القهوة مغلقة بسبب القهوة الجافة	يجب حثّ الفوهات بواسطة إبرة النظر الفقرة رقم 10.1 صورة رقم 28
	• الصندوق أو الذرج المتحرك داخل بوابة الخدمة متوقف عن الحركة و لا يمكنه الإهتزاز.	تنظيف الذرج المتحرك جيداً و خاصة في مناطق المسارات بحيث يمكنه الإهتزاز و الحركة.