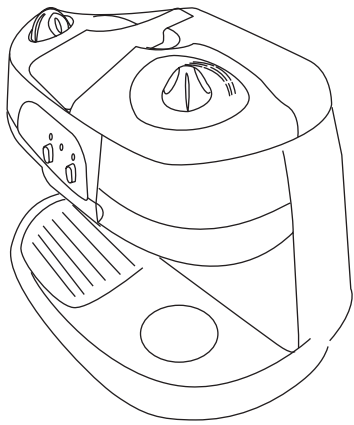




يجب قراءة كتيّب التعليمات بانتباه قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حدّ من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

## وصف الجهاز

(انظر للصورة رقم 3)

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.

1. كابل التغذية الكهربائية
2. أنبوب خروج البخار
3. أداة تحضير الكابوشينو (القهوة بالحليب)
4. حوض صغير لتجميع القطرات
5. ميزاب أو دُشّ السخّانة للقهوة إكسبريس
6. صفيحة للتسخين
7. زر أو مفتاح مشعل/مطفئ للقهوة الإكسبريس و للكابوشينو
8. زر أو مفتاح مشعل/مطفئ للقهوة بالمصفاة
9. مصباح مؤشر ضوئي مشعل للقهوة بالمصفاة
10. مصباح مؤشر ضوئي مشعل للقهوة الإكسبريس و للكابوشينو
11. غرّافة صغيرة للقهوة الإكسبريس
12. مكينيت أو مهين لفنجانين للقهوة إكسبريس
13. مكبال
14. حامل المصفاة للقهوة إكسبريس
15. مصفاة للقهوة إكسبريس
16. حامل المصفاة للقهوة بالمصفاة
17. كبيرة للقهوة بالمصفاة
18. مفتاح/مقبض إختيار النكهة للقهوة الإكسبريس "Vario System" "نظام متنوع"
19. مفتاح/مقبض إختيار النكهة للقهوة بالمصفاة "flavour system" "نظام النكهة"
20. خزّان الماء للقهوة بالمصفاة (القابل للإستخراج)
21. غطاء خزّان الماء
22. السخّانة للقهوة إكسبريس
23. سدادة للسخّانة
24. مقبض البخار
25. Flavor Savor نكهة المذاق

## تحذيرات من أجل السلامة

- صمّم هذا الجهاز من أجل "تحضير القهوة" و "لتسخين المشروبات". يجب الانتباه كي لا تحترقوا برشق الماء و البخار أو باستخدام خاطئ لالة نفسها.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط للخدمة المنزلية. أي استخدام آخر يعتبر خاطئ و بالتالي خطير.
- المنتج المصنّع 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 السماح للأطفال أو لأشخاص غير قادرين، باستخدام هذا الجهاز، دون مراقبة مناسبة.
- لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

- في حال العطل أو العمل غير الجيد للجهاز، يجب إطفاءه بنزع أو سحب كابل التغذية الكهربائية. من أجل تصليحات محتملة، توجه فقط إلى مركز صيانة تقنية مخول له و بترخيص من قبل المنتج المصنّع و اطلب استخدام قطع التبديل الأصلية. إن عدم احترام ما تقدم ذكره قد يعرض للمخاطرة بأمان الجهاز.

## التركيب

- 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 مهنيّين.
- عناصر التغليف (أكياس نايلون، بوليستيرول منتشر، الخ) لا يجوز أن تبقى في متناول الأطفال على اعتبارهم مصادر خطر كبيرة.
- ضع الجهاز 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 الأجزاء الجانبية و الجزء الخلفي، و مسافة حرة حوالي الـ 20 سم فوق آلة تحضير القهوة.
- لا تترك الجهاز أبداً في بيئة تهيّط فيها درجة الحرارة إلى أدنى أو إلى 0 درجة مئوية (إذا تجمد الماء قد يعطب الجهاز).
- تأكد من أن يكون توتر التيار الكهربائي مطابق لما هو مشار في ملصق معطيات الجهاز. صل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي بإستطاعة 10 أمبير على الأقل، و لها ناقل أو عدّاد أرضي فعّال للنجاة.
- المنتج المصنّع لا يعتبر مسؤولاً عن حوادث محتملة بسبب عدم وجود ناقل أرضي في التركيب.
- في حال عدم وجود توافق بين مأخذ التيار و قابس الجهاز، فيجب القيام بإستبدال المأخذ بأخر من نوع مناسب من العاملين المختصين و المؤهلين.
- لا يجوز أبداً إستبدال كابل التغذية الكهربائية لهذا الجهاز من قبل المستعمل، و ذلك لأن إستبداله يحتاج لإستخدام أدوات خاصة. في حال عطب الكابل أو من أجل إستبداله توجه فقط و حصرياً إلى مركز صيانة المرخص له من قبل المنتج المصنّع و ذلك لتجنب أي خطر.

## كيفية تحضير القهوة بالمصفاة

### • رفع الغطاء و إستخراج خزان الماء (صورة رقم 1)

• سكب الماء الجديد و التنظيف إلى المستوى المؤشر و الخاص بفناجين القهوة التي نرغب تحضيرها (الصورة رقم 2). إذا رغبت بامكاننا ترك الخزان ضمن الجهاز و تعبئته بواسطة غرافة القهوة بالمصفاة و التي تحمل مؤشر المستوى (صورة رقم 3).

### • إدخال الخزان في الآلة من جديد بالضغط عليه بقوة.

• فتح حامل المصفاة بتدويره نحو اليمين (صورة رقم 4) و بسحبه من الممسك الخاص بذلك.

### • وضع المصفاة في حامل المصفاة (صورة رقم 5).

• وضع القهوة المطحونة في المصفاة بإستخدام المكيال المزود به الجهاز و تسويتها بشكل متجانس (صورة رقم 6). كقاعدة عامة يجب إستخدام مكيال مليئ بالقهوة المطحونة (تقريباً 7 غرامات) لكل فنجان (مثال 10 مكابيل من أجل تحضير 10 فناجين). على كل حال كمية القهوة المطحونة التي يجب إستخدامها تتغير حسب الأذواق الشخصية. يجب إستخدام قهوة مطحونة من النوعية الجيدة و بدرجة طحن متوسطة و مغلقة خصيصاً للألات الخاصة بتحضير القهوة بالمصفاة.

• إغلاق حامل المصفاة و وضع الغرافة على صفيحة التسخين مع إغلاق و إدخال الغطاء.

• إختيار النكهة المرغوبة مثلما هو موضّح في الفقرة "كيفية إختيار نكهة القهوة بالمصفاة".

• الضغط على المفتاح مشتعّل/مطفئ من أجل القهوة بالمصفاة (صورة رقم 7). يشتعل المصباح المؤشر فوق المفتاح.

• ستبتدأ القهوة بالخروج بعد مضي بضعة ثوان. أنه لأمر طبيعي أن خلال عملية خروج و تدفق القهوة من المصفاة أن يصدر من الجهاز القليل من البخار.

• بعد خروج القهوة، إذا تركنا مضغوطاً المفتاح مشتعّل/مطفئ للقهوة بالمصفاة و الغرافة موضوعة على صفيحة التسخين، فإن القهوة ستحافظ على سخونتها بالحرارة المثالية.

## كيفية إختيار نكهة القهوة بالمصفاة

من الممكن أن ننظم الآلة من أجل الحصول على طعم إضافي قوي (وضعية STRONG) أو خفيف (وضعية LIGHT) و ذلك بتدوير مقبض Flavour System "نظام النكهة" (صورة رقم 8). إن النظام Flavour System "نظام النكهة" يغير فقط الطعم الإضافي للقهوة بأكثر أو بأقل قوة و لكن الطعم الحقيقي و الأصلي يبقى ثابت بدون تغيير

## كيفية الإجراء من أجل تحضير القهوة الأكسبريس أو السريعة

1. يجب فكّ سدادة السخانة بتدويرها بعكس إتجاه حركة عقارب الساعة.

2. قم بتعبئة الغرافة الصغيرة الخاصة بالقهوة إكسبريس بكمية الماء (صورة رقم 9) المطلوبة للفناجين التي ترغبوا تحضيرها و بإستخدام إشارات المستوى المطبوعة على الطرف WATER LEVEL الخاصة بالغرافة نفسها (إنظر للجدول في نهاية النص).

3. إسكب الماء في السخانة (صورة رقم 10).

4. إغلق سدادة السخانة بتدويرها بعزم بإتجاه حركة عقارب الساعة.

5. أدخل مصفاة القهوة إكسبريس في حامل المصفاة (صورة رقم 11).

6. قم بتعبئة المصفاة بالقهوة المطحونة مع مراعاة الكميات المشار إليها في الجدول المتواجد في نهاية النص. و توزيعها بشكل متجانس دون الضغط عليها (صورة رقم 12). من المهم إستخدام القهوة ذات النوعية الممتازة و المتوسطة الطحن و ذلك لتجنب إنسداد المصفاة خلال عملية خروج القهوة.

7. قم بإزالة فائض القهوة المحتمل من على طرف المصفاة (صورة رقم 13).

8. من أجل تعليق و تركيب حامل المصفاة يجب وضعه تحت دشّ السخانة و الممسك بإتجاه اليسار (صورة رقم 14). و الضغط نحو الأعلى و بالتزامن تدوير الممسك نحو اليمين. يجب التدوير دائماً حتى نهاية المسار.

9. ضع الغرافة الصغيرة الخاصة بالقهوة إكسبريس تحت حامل المصفاة (صورة رقم 15). و التأكد من أن تكون الأنابيب الصغيرة الخاصة بحامل المصفاة متواجدة داخل فتحة غطاء الغرافة.

10. قم بتدوير مقبض/ مفتاح إختيار Vario System "نظام متنوع" حسب نوع القهوة التي ترغبوا الحصول عليها: "LIGHT" من أجل القهوة الخفيفة أو "STRONG" من أجل القهوة القوية أو المركزة (صورة رقم 16).

11. تأكد من أن يكون مقبض البخار مغلقاً و ذلك بتدويره بإتجاه حركة عقارب الساعة.

12. إضغط على المفتاح مشتعّل / مطفئ الخاص بالقهوة إكسبريس. المصباح المؤشر المشتعّل فوق المفتاح يشير أن آلة القهوة الخاصة بالقهوة إكسبريس تشتعل (صورة رقم 17).

13. بعد مضي دقيقتين تقريباً ستبتدأ القهوة إكسبريس بالخروج من فتحات الأنابيب الصغيرة الخاصة بحامل المصفاة (صورة رقم 18).

الإنتباه: من أجل تجنّب رشق الماء، لا تقم إبدأ بفكّ حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بإخراج القهوة.

14. عندما لا تخرج أبداً القهوة من حامل المصفاة يجب الضغط على المفتاح مشتعّل / مطفئ الخاص بالقهوة إكسبريس من أجل إطفاء آلة القهوة (صورة رقم 7).

15. إسكب القهوة في الفناجين.
16. لإزالة القهوة المستخدمة، يجب فكّ حامل المصفاة، و ترك المصفاة ثابتة بواسطة الرفاعة المندمجة بالمقبض و جعل القهوة تخرج و ذلك بطرق حامل المصفاة و قلبه رأساً على عقب (صورة رقم 19).
- الإنذار: قبل نزع حامل المصفاة، لتجنب بَخَات من البخار، يجب دائماً إزالة البخار المتبقي داخل السخانة و ذلك بإخراج الهواء بشكل كامل بتدوير مقبض البخار باتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 20)
- ملاحظة: من أجل الأمان، ليس من الممكن فتح السدادة، عندما تكون السخانة حارة، و ذلك لأنها تدور على الفارغ. إذا كان من الضروري نزعها، لأي سبب كان، فينبغي إخراج كل البخار المحتوي في السخانة بتدوير مقبض البخار مثلما هو موضح في النقطة السابقة.
- كيفية استخدام المهين لفنجانين إثنين
- يجب استخدام المهين أو المكثف في كل مرة ترغبون فيها تحضير القهوة مباشرة في الفناجين عوضاً عن تحضيرها في الغرّافة الصغيرة. من أجل تركيبه يكفي تعليقه في الباب السفلي الخاص بحامل المصفاة (صورة رقم 21).
- الإنذار: في الاستخدام الأول للآلة يكون من الضروري غسل كل الأجزاء الملحقة و التابعة و الإطارات الداخلية للآلة كما يلي:
- من أجل آلة القهوة بالمصفاة: القيام بغرافتين إثنين دون استخدام القهوة المطحونة ( باتباع الإرشادات المتواجدة في البند كيفية تحضير القهوة بالمصفاة)،
- من أجل آلة القهوة إكسبريس: القيام بأربعة فناجين من الكابوشينو على الأقل دون استخدام القهوة و باستخدام الماء عوضاً عن الحليب (باتباع الإرشادات الموضحة في البند كيفية تحضير الكابوشينو).
- كيفية تحضير الكابوشينو (القهوة بالحليب)
1. من أجل تحضير فنجانين من الكابوشينو، يجب تحضير القهوة إكسبريس مثلما هو موضح في البند "كيفية تحضير القهوة إكسبريس" من النقطة رقم 1 إلى النقطة رقم 11: لكن ذلك يتم بإدخال كمية الماء الضرورية من أجل الحصول على فنجانين من الكابوشينو حتى بلوغ المستوى {بخار} على الطرف WATER LEVEL. مثلما هو موضح في جدول الكميات المتواجد في نهاية النص. (لاحظ أن كمية الماء لتحضير فنجانين الكابوشينو أكثر من الكمية الضرورية لفنجانين القهوة: و ذلك لأن الماء الزائد سيستخدم من أجل إنتاج البخار اللازم لإستحلاب الحليب).
2. إسكب الحليب في الخزان (صورة رقم 22) حتى بلوغ المستوى 2 ( الذي يدلّ على فنجانين من الكابوشينو) المطبوع داخل الخزان نفسه و الذي يقابل الدرجة الثانية مثلما هو موضح في جدول الكميات المتواجد في نهاية النص.
- ملاحظة: إستخدام الحليب المتوسط الدسم (من الأفضل إذا كان خال من الدسم) و بدرجة حرارة التلّاجة أو البرّد.
3. الضغط على المفتاح مشتمل / مطفئ للقهوة إكسبريس، المصباح المؤشر المشتعل فوق المفتاح يشير أن آلة القهوة الخاصة بالقهوة إكسبريس تشتمل (صورة رقم 23).
4. جعل القهوة تخرج من الغرّافة الصغيرة. عندما تبلغ القهوة ذات اللون الأغمق ( و المتواجدة تحت الكريما الأفتح لوناً)، المستوى 2 على الطرف "COFFEE LEVEL" المتواجد على الغرّافة الصغيرة، (صورة رقم 24) عندئذ يجب وضع مفتاح الإختيار Vario System "نظام متنوع" من جديد على "الكابوشينو" (صورة رقم 16). يجب القيام بهذه العملية بإنذار شديد: لأنه إذا تجاوزت القهوة المستوى 2 لن يتبقى في النهاية بخار بما فيه الكفاية لإستحلاب الحليب.
5. إسكب الحليب في فنجانين كبيرين بما فيه الكفاية.
6. تأكد من أن يكون خزان الحليب (صورة رقم 33) موضوعاً في مكانه بشكل صحيح و أن تكون الدعامة معلقة بالآلة، عندئذ وضع فنجان من القهوة التي تم تحضيرها مسبقاً تحت أنبوب خزان الحليب (صورة رقم 20).
7. تأكد من أن يكون المصباح المؤشر OK شاعلاً ( إذا كان مطفئاً، يجب الإنتظار حتى يشتعل)، ثم تدوير مقبض البخار بعكس اتجاه حركة عقارب الساعة، سيبدأ الحليب المستحلب بالخروج من أنبوب الخزان (صورة رقم 20). إتركه يخرج و يتوضع في الفنجان حتى ينزل مستوى الحليب في الخزان بمقدار درجة واحدة ( و الذي يقابل المستوى 1 المختوم و المطبوع داخل الخزان نفسه).
8. من أجل تحضير الفنجان الثاني من الكابوشينو يجب إعادة العملية 6 و 7.
- ملاحظة: كل درجة من درجات خزان الحليب تشير لكمية الحليب الضرورية للقيام بفنجان واحد من الكابوشينو. ملاحظة: لكي تقوم الآلة بإستحلاب الحليب بطريقة ممتازة، يجب دائماً الإنتظار بين فنجان و آخر يليه من الكابوشينو، حتى يشتعل المصباح المؤشر "OK".
- ملاحظة: عندما يتم إستخدام فنجانين ذات أحجام صغيرة، من أجل تجنب رشق الحليب يكون من الضروري إدخال الغطاء الخاص بالحماية من الرش على أنبوب خزان الحليب (صورة رقم 25).
9. في النهاية من أجل إطفاء الآلة يجب الضغط على المفتاح مشتمل / مطفئ للقهوة إكسبريس و الكابوشينو. أنتبه: بعد الإنتهاء من تحضير آخر الكابوشينو، قبل إطفاء الآلة، يجب رفع أنبوب سحب الحليب فوق المستوى المحتمل للحليب المتبقي (مثلما هو مشار في الصورة رقم 26)، و ترك البخار يخرج لبضعة ثوان، إغلق مقبض البخار بالأنبوب المستخرج. لأسباب صحية، ننصح بالقيام دائماً بهذه العملية بحيث نتجنب توضع الحليب المتبقي على الإطارات لداخلية للآلة.

إذا لم يتم القيام بهذا التنظيف بعد كل استخدام، فإنه من الممكن أن تتم عملية إستحلاب الحليب بشكل سيء، و أن لا يتم سحب الحليب نفسه أو أن يخرج على شكل قطرات من أنبوب خزّان الحليب.

### إزالة التكلّس المتوسّع

بسبب عملية تسخين الماء الذي تم استخدامه لتحضير القهوة، يكون من الطبيعي مع مرور الزمن أن تمتلئ القنوات الداخلية للآلة بالكلس أو الجير. ننصح بإجراء عملية إزالة التكلّس المتوسّع على آلة تحضير القهوة أكسبريس كل 2-6 شهور تقريباً (حسب كمية الكلس المتواجدة في الماء و حسب تكرار الاستخدام). الإجراء كما يلي:

1. تعبئة الغرّافة الصغيرة الخاصة بالقهوة الإكسبريس بالماء لحد المستوى 4 على الطرف WATER LEVEL.
2. تدوير في الماء ملعقة واحدة من السائل (15-20 غرام / جرام تقريباً) من حمض الستريك (المتوفر في الصيدلية)؛
3. إسكب السائل في السخانة ولولبة و غلق السدادة،
4. التأكد من أن يكون مقبض البخار مغلقاً و علق حامل المصفاة،
5. ضع الغرّافة الصغيرة تحت حامل المصفاة الخاصة بالقهوة إكسبريس،
6. ضع مفتاح الإختيار Vario System "نظام متنوع أو متعّدّد" في وضعية "LIGHT" و إشعل الآلة،
7. بعد بضعة دقائق، سيبدأ السائل بالتدفق في الغرّافة، قم بتدوير مقبض البخار من حين لآخر و إجعل القليل من السائل يتدفق من أنبوب خزّان الحليب.
8. عندما يخرج السائل بكامله، قم بإطفاء الآلة و إتركها حتى تبرد.
9. من أجل إزالة بقايا السائل و الكلس، قم بإعادة العمليات المذكورة في النقطة رقم 1 من البند رقم 8 على الأقل لمرتين باستخدام فقط الماء (دون تدوير حمض الستريك).
- ننصح بإزالة الكلس من آلة تحضير القهوة بالمصفاة كل 40 غرّافة (حسب كمية الكلس المتواجدة في الماء و حسب تكرار الاستخدام) و ذلك بالإجراء كما يلي:
1. قم بتعبئة الغرّافة بماء بارد و نظيف حتى بلوغ إشارة المستوى الخاص ب 4 فنانجين،
2. تدوير في الماء 2 ملعقةيتين (30 غرام / جرام تقريباً) من حمض الستريك (المتوفر في الصيدلية)؛
3. إسكب السائل في الخزّان و قم بإدخاله في الآلة ،
4. إنزع المصفاة من حامل المصفاة (كي لا يتلوّث)،
5. ضع الغرّافة مع الغطاء على صفيحة التسخين،
6. إضغط على المفتاح مشتل / مطفى للقهوة بالمصفاة و إجعل كمية فنانجين من السائل يتدفق في الغرّافة و من ثم إطفئ الآلة،
7. إترك السائل يقوم بمفعوله لمدة نصف ساعة،
8. إشعل الآلة من جديد و إجعل باقي السائل يتدفق،

10. من أجل تحضير أربعة فنانجين من الكابوشينو، يلزم إعادة العمليات السابقة مع الإنتباه لكمية الماء و الحليب و القهوة المطحونة المشار إليها في جدول الكميات المتواجدة في نهاية النص. و إضافة لذلك قبل وضع مقبض أو مفتاح الإختيار Vario System في الوضعية كابوشينو، إجعل القهوة تخرج من الغرّافة حتى تصل للمستوى 4 على الطرف "COFFEE LEVEL" مثلما هو موضّح في الصورة رقم 27.

ملاحظة: على كل حال عندما نسكب الحليب في الخزّان لا تتجاوز أبداً الخط المتواجد على المستوى 4 و إلا فمن الممكن عند الإنتهاء من الكابوشينو، أن يستمر الحليب بالتقطير من الأنبوب.

### تنظيف و صيانة المصفاة

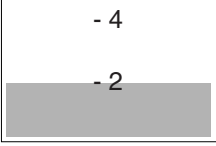
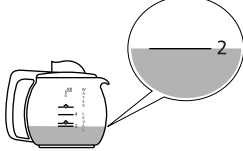
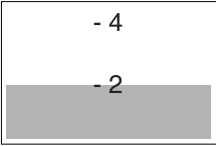
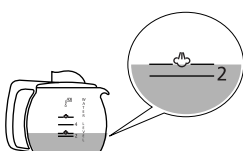
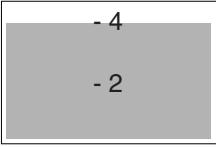
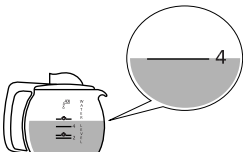
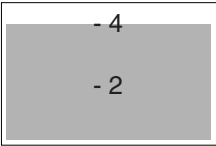
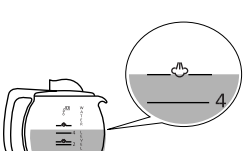
- قبل أن تقوم بأي عملية تنظيف يجب أن تكون الآلة مبردة و مفصولة عن التيار الكهربائي.
- لا تغمر أبداً الآلة بالماء، لأنه جهاز كهربائي.
- من أجل تنظيف الآلة لا تستخدم أبداً سوائل منظقة و منظفات كاشطة، يكفي قطعة قماش رطبة و طرية.
- قم بتنظيف بشكل دوري متكرّر لحاملات المصافي و لحوض تجميع القطرات و لدشّ السخانة و الغرّافة و لخزان الماء. لا تغسل حامل المصفاة في جلاية الصحون الكهربائية.
- مراقبة فتحات مصفاة القهوة أكسبريس بشكل دوري متكرّر كي لا تكون مسدودة و إذا كانت كذلك فيجب تنظيفها بواسطة دبوس (إنظر للصورة رقم 28).
- مراقبة "Flavor savor" (أداة نكهة المذاق) و إستخراجها من المخروط الخاص بحامل المصفاة نحو الأعلى (صورة رقم 29). بعد تنظيفها بعناية إدخالها من جديد في مكانها (صورة رقم 29).

### تنظيف خزّان الحليب و أداة الإستحلاب

- يجب أن تتم عملية تنظيف خزّان الحليب و أداة الإستحلاب بعد كل استخدام، يجب القيام بمايلي:
1. نزع خزّان الحليب بالضغط على الدعامية 8 (صورة رقم 30) و بنفس الوقت بالسحب نحو الأعلى.
  2. نزع أداة الإستحلاب ذات اللون الأحمر بالضغط على الدعامية B و بنفس الوقت بالسحب نحو الأعلى (صورة رقم 30).
  3. نزع أداة المزج المطاطية (صورة رقم 32).
  4. تنظيف و غسل الخزّان و أداة الإستحلاب و أداة المزج بالماء الساخن. التأكد من أن تكون الفتحات الأربعة الخاصة بأداة المزج و المشار إليها في الصورة رقم 31، و خاصة المشار إليها بالسهم C غير مسدودة و إلا فيجب تنظيفها بواسطة عود خشبي للأسنان.
  5. بعد القيام بتنظيف كل الأجزاء الصغيرة يجب تركيها من جديد بشكل صحيح. و يجب التأكد، خاصة، من أن تكون أداة الإستحلاب المطاطية مركبة بشكل صحيح و لنهائية مسارها و أن يكون قد تمّ إدخال خزّان الحليب و أداة الإستحلاب ذات اللون الأحمر في مكانهم حتى سماع صوت طقة "كليك".

9. من أجل شطف الآلة إجعلها تعمل فقط بالماء (بدون قهوة مطحونة) لثلاثة مرات على الأقل (ثلاثة خزانات ماء كاملة).

إن تصلح آلة تحضير القهوة المتعلق بمشاكل الكلس أو الجير ليست مضمونة بالكفالة. إذا لم تُجرى عملية إزالة التكلس المتوصّح عليها بشكل منتظم.

| كمية القهوة التي يجب وضعها في المصفاة                                               | كمية الماء في الغرّافة الصغيرة و التي يجب سكبها في سخّانة البخار (الطرف WATER LEVEL) | من أجل القيام ب           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|   |    | عدد 2 فنجان من القهوة     |
|  |   | عدد 2 فنجان من الكابوشينو |
|  |   | عدد 4 فنجان من القهوة     |
|  |   | عدد 4 فنجان من الكابوشينو |

| المسألة أو المشكلة                                | الأسباب المحتملة                                                                                                                        | الحل                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| لا تخرج أبداً القهوة السريعة أكسبريس              | <ul style="list-style-type: none"> <li>القهوة المطحونة ناعمة جداً</li> <li>فتحات حامل المصفاة مسدودة</li> <li>المصفاة مسدودة</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم قهوة ذات طحن متوسط أو من نوع خاص بآلة القهوة</li> <li>قم بتنظيف فتحات الأنابيب الصغيرة</li> <li>قم بتنظيف المصفاة بعناية و الفتحات الصغيرة الخاصة بها بواسطة دبوس (انظر للصورة رقم 29).</li> </ul> |
| لا تتشكل رغوة الحليب عند تحضير الكابوشينو         | <ul style="list-style-type: none"> <li>الحليب ليس بارداً بما فيه الكفاية</li> <li>أداة صنع الكابوشينو متسخة</li> </ul>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>استخدم الحليب المتوسط الدسم (من الأفضل إذا كان خال من الدسم) و بدرجة حرارة التلابة أو البراد.</li> <li>قم بتنظيف الفتحات الصغيرة الخاصة بأداة تحضير الكابوشينو بعناية</li> </ul>                          |
| أزمنة تدفق و خروج القهوة الخاصة بالمصفاة قد امتدت | <ul style="list-style-type: none"> <li>يجب إزالة التكلس المتوضع على آلة القهوة بالمصفاة</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>قم بإجراء عملية إزالة التكلس كما هو مذكور في البند " إزالة التكلس المتوضع "</li> </ul>                                                                                                                    |
| طعم القهوة حامض                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>عملية الشطف لم تكن وافية</li> </ul>                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>قم بشطف الجهاز كما هو موضح في البند " إزالة التكلس المتوضع "</li> </ul>                                                                                                                                   |