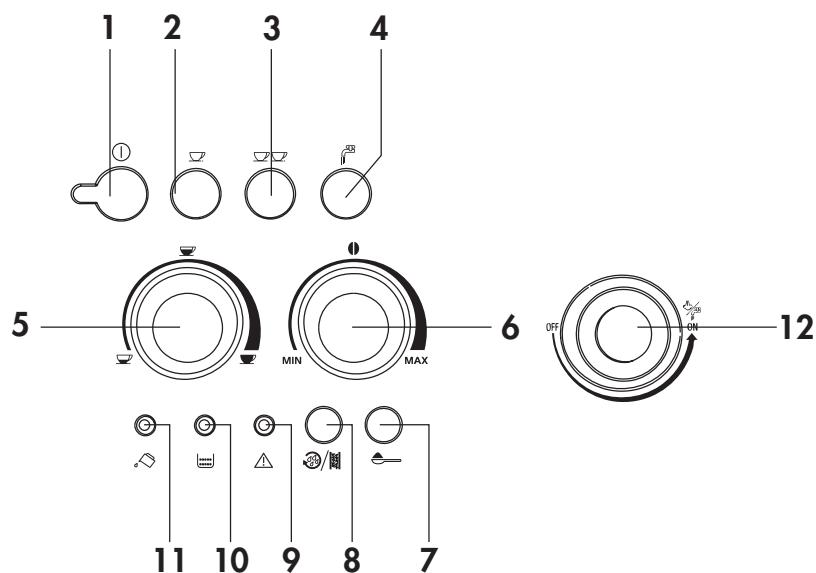


وصف الجهاز	1
تحذيرات من أجل السلامة	2
التركيب	3
تهيئة آلة تحضير القهوة	4
4.1 تعبئة خزان الماء	
4.2 تعبئة وعاء حاوي حبوب القهوة	
4.3 التشغيل الأول	
تحضير القهوة (باستخدام حبوب القهوة)	5
تنظيم مطحنة القهوة	6
تحضير القهوة إكسبريس السريعة بالقهوة المطحونة مسبقاً (عوضاً عن حبوب القهوة)	7
خروج الماء الساخن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

1. وصف الجهاز انظر للصفحة رقم 3

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



لائحة التحكم
7) مفتاح و مؤشر وظيفة القهوة المسبقة الطحن

(بالإثناء مطحنة القهوة)

2) زر / مفتاح اختيار و تحديد فنجان واحد مع
مؤشر إنذار حدوث التكليس

مؤشر إنذار عام

10) زر / مفتاح اختيار و تحديد فنجانين إثنين مع
مؤشر الإنذار بأن وعاء الرواسب مليء أو بأن

وعاء الرواسب غير متواجد

11) مفتاح اختيار وظيفة البار مع مؤشر الحرارة

غير متواجد

12) مقبض البار

1) زر / مفتاح تشغيل / إطفاء الآلة

2) زر / مفتاح اختيار و تحديد فنجان واحد مع

مؤشر الحرارة OK

3) زر / مفتاح اختيار و تحديد فنجانين إثنين مع

مؤشر الحرارة OK

4) مفتاح اختيار وظيفة البار مع مؤشر الحرارة

غير متواجد

5) مقبض اختيار كمية القهوة (قليلة أو متوسطة أو

كثيرة)

6) مقبض اختيار كمية القهوة المطحونة (من أجل

الحصول على قهوة خفيفة أو متوسطة أو مركزة)

2 تحذيرات من أجل السلامة

3 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 مهنيا.
- عناصر التغليف(أكياس نايلون ، بوليستيرول منتشر، الخ) لا يجوز أن تبقى في متناول الأطفال على اعتبارهم مصادر خطر كبيرة.
- ضع الآلة فوق سطح عمل بعيدا عن صنابير المياه و المغاسل و منابع الحرارة.
- بعد وضع الجهاز في مكان عمله ، تأكيد 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 تركب الآلة أبدا في بيئة تهبط فيها درجة الحرارة إلى أدنى أو إلى 0 درجة مئوية (إذا تجمد الماء قد تعطب الآلة).
- تأكيد 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 مسؤولا عن حوادث محتملة بسبب عدم وجود ناقل أرضي في التركيب.
- في حال وجود تناقض بين منصب التيار و مأخذ الآلة قم بتبدل المنصب بأخر مناسب من العامل المختص.
- كابل التغذية الكهربائية لهذه الآلة لا يجوز أبدا استبداله من قبل المستعمل ، و ذلك لأنه من أجل لاستبداله يحتاج لإستخدام 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 بتمييز صلابة المياه أي كمية الكلس فيها في أسرع وقت و ذلك بإتباع الإجراء المذكور في الفقرة

10.4

اقرأ بانتباه و احتفظ بهذه التعليمات !

- صمم 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 مسؤولا عن الأضرار المحتملة الناجمة عن استخدامات خاطئة و مغلوطة و غير منطقية.
- لا تلمس السطوح الساخنة للجهاز أثناء الاستخدام. استخدم القفازات أو المقابض اليدوية.
- لا تلمس الآلة أبدا بأيد 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.

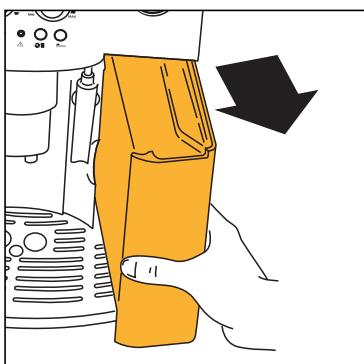
من أجل تعلم صحيح للاستخدام من الضروري ، في أول مرة ، أن تستعمل الآلة متبوعاً بدقة ، خطوة خطوة ، التعليمات المذكورة في الفقرات التالية.

4 تهيئة آلة تحضير القهوة

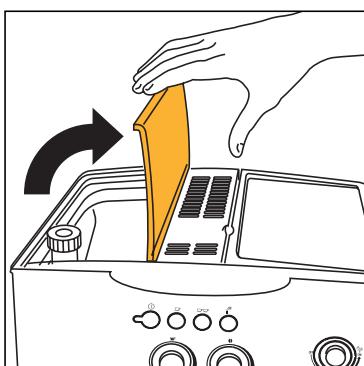
4.1 تعبئة خزان الماء

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 دائماً موضوعة في وسط الآلة و إلا فأنها تمنع إستخراجها.

- يجب إعادة وضع الخزان بدفعه إلى العمق.



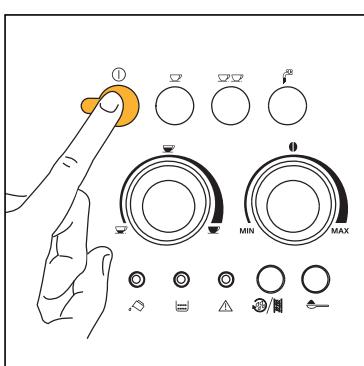
1



2



3



4

4.2 تعبئة وعاء حاوي حبوب القهوة

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

انتبه: لتجنب الاستخدام الخاطئ لا تدخل أبداً قهوة غير مطحونة ، قهوة معقمة بالتربيد و الضغط ، حبات قهوة بالكاراميل و لا أدوات يمكن أن تعطل الآلة.

4.3 التشغيل الأول

1. التأكد من أن يكون خزان الماء قد امتلى و أن كابل التغذية قد وضع في منشأ 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 المقبس ① (الشكل رقم 4).

3. مباشرةً بعد ذلك ، خلال 30 ثانية على الأكثر يجب تدوير مقبس البخار بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الشكل رقم 5) (من الطبيعي أن يصدر الجهاز صوت صخب).

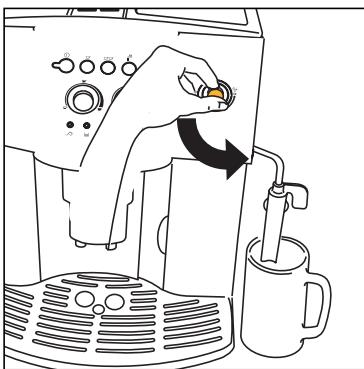
4. يخرج الماء من أداة صنع القهوة بالحليب أو الكابوشينو بعد عدة ثوان. عندما يكون الفنجان قد امتلى حوالي 30 CC يجب تدوير مقبس البخار نصف دورة باتجاه عقارب الساعة (الشكل رقم 6) حتى النهاية بحيث تقوم بإيقاف خروج الماء.

5. يجب الإنتظار حتى تنتهي المؤشرات الخضراء ① و ② من الإضاءة بشكل متواوب و أن تضيء بشكل ثابت (عندما تضيء المؤشرات الخضراء بشكل متواوب 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).

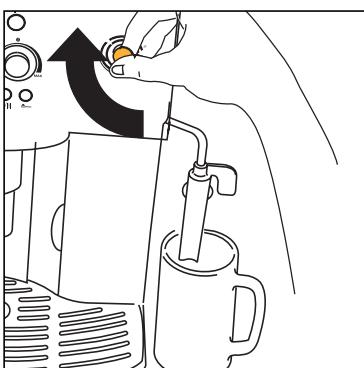
قبل بضعة لحظات من أن تنتهي المؤشرات من الإضاءة و الانطفاء بشكل متواوب تقوم الآلة آلياً بالغسيل: سيخرج القليل من الماء الساخن من ثقوب الخروج و سوف تجتمع في حوض تجميع القطرات في الأسفل.

نصيحة: إذا طلبت القليل من القهوة (أقل من 60 CC) و للحصول عليه أكثر سخونة ، يجب مليء أولاً الفنجان من هذا الماء الساخن للغسيل. اترك هذا الماء في الداخل لبضعة ثوان (قبل إفراغه) بحيث تقوم بعملية التسخين المسبق للफنجان.

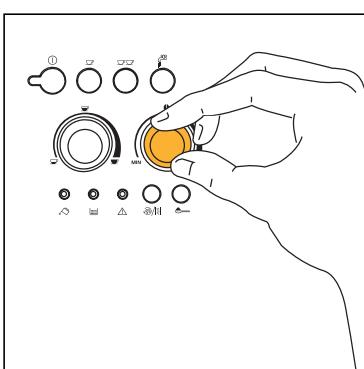
- 6. عند هذه النقطة تكون الآلة جاهزة للاستخدام.



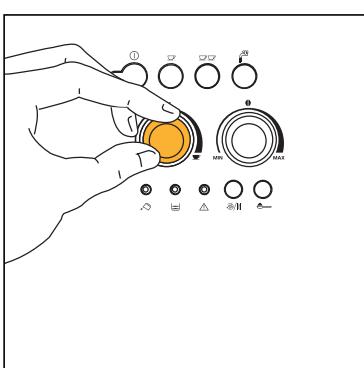
5



6



7



8

5- تحضير القهوة (باستخدام حبوب القهوة)

(1) قبل طلب القهوة راقب دائمًا أن المؤشرات الخضراء و تعمل بشكل ثابت وأن يكون خزان حبوب القهوة ممتلي.

(2) نظم المقبض اليميني (الشكل رقم 7) لتحديد الطعمية أو النكهة المرغوبة في القهوة. كلما أدير باتجاه عقارب الساعة تصبح كبيرة كمية حبوب القهوة و التي ستطحناها 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 كثيراً باتجاه عقارب الساعة و إلا قد تحصل على خروج بطيء (على شكل قطرات) و خصوصاً 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 الأجدود يجب تقريب أكثر ما يمكن مخرج القهوة من الفنجانين و ذلك بتخفيضه (الشكل رقم 11).

(5) أدر المقبض (الشكل رقم 12) إذا أردت أن تحضر القهوة ، 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 ثوانٍ عندما تكون كلا المؤشرات الضوئية الخضراء و في حال التشغيل من جديد بشكل ثابت يمكن عندها أن تطلب فنجان قهوة إضافي.

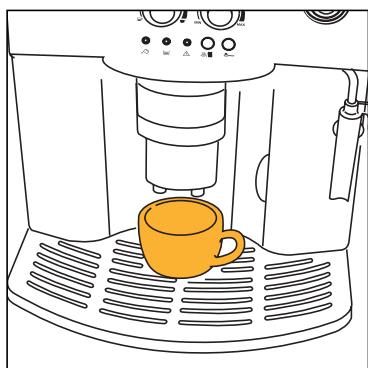
(7) من أجل إغلاق الآلة ، أدر المقبض ① (قبل أن تتعلق الآلة فإنها تقوم آليا بعملية غسيل: يخرج القليل من الماء الساخن من التقوب و يتجمع في حوض تجميع القطرات في الأسفل * انتبه من الاحتراق). إذا لم تقوم بإغلاق الآلة عن طريق المقبض ① ، فعلى أي حال بعد مضي 3 ساعات من آخر استخدام سوف تتغلق لوحدها و ذلك بعد القيام بعملية غسيل لفترة قصيرة.

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

ملاحظة 2: إذا خرجت القهوة بسرعة كبيرة و الكريما غير مُقمعة 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 تثير كثيرا باتجاه عقارب الساعة و إلا قد تحصل على خروج بطيء جداً (على شكل قطرات) خصوصاً عندما يتطلب تحضير فنجانين من القهوة. إذا لم تحصل بعد عدة فنجانين من القهوة على كريما مُقمعة أو كافية أدر مقبض تحديد درجة الطحن أيضا (الصورة رقم 17) بقبضة أو نقلة بعكس اتجاه عقارب الساعة (انظر الفقرة 6).

ملاحظة 3 : نصائح للحصول على قهوة أكثر سخونة :

(1) ما إن تشغّل الآلة و كنت تريدين فنجاناً صغيراً من القهوة (أقل من 60 cc) استخدم الماء الساخن من الخاص بالغسيل من أجل التسخين المسبق للفنجان (انظر نصيحة في الفقرة 4.3 النقطة 5). أما إذا استغرق 2 إلى 3 دقائق من آخر فنجان قهوة تم تحضيره فمن الضروري القيام بتوير المقبض قبل أن



9

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

(2) لا تستخدم فناجين سميك 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 الفنجان على غطاء الآلة في حال التشغيل.

ملاحظة 4: بينما تكون الآلة في حالة تحضير القهوة قد يتوقف الخروج في أي لحظة بتدوير المقابض (الصورة رقم 12) أو المقابض (الصورة رقم 13) المختار و المحدد مسبقاً.

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

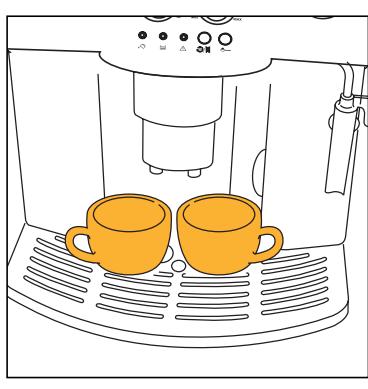
ملاحظة 6: عندما يعمل الإنذار (الفصل 12 – نقطة 1) بشكل ثابت من الضروري تعبئة خزان الماء و إلا فإن الآلة لا تخرج القهوة. يمكن أن يستخرج خزان الماء فقط إذا أديرت آلة صنع الكابوشينو و وضع في وسط الآلة (من الطبيعي إذا كان الإنذار يعمل أن يبقى بعض الماء في الخزان).

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) منذرا 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 الخدمة من الجهة الخارجية عن طريق شد المخرج (الشكل 15) يعمل المؤشر الذي يضيء و ينطفئ (انظر الفقرة 12 – النقطة 9). استخرج إذا حوض تجميع قطرات (الشكل 16) استخرج و نظف درج الرواسب بعناية و انتهي إلى تحريك جميع الرواسب التي من الممكن أن تكون مت蓬عة في العمق. نشف قطرات المركزية المحتملة و التي تتوضع داخل الآلة تحت حوض تجميع قطرات. هام: عندما يستخرج حوض تجميع قطرات فمن الواجب إفراغ وعاء رواسب القهوة دائما حتى و إن كان قليل الامتناع. إذا لم تقم بهذه العملية قد يحدث عندما تحضر القهوة باستمرار أن يمتلئ وعاء الرواسب أكثر من المتوقع و تنسد الآلة بأقراص التبخير المستعملة.

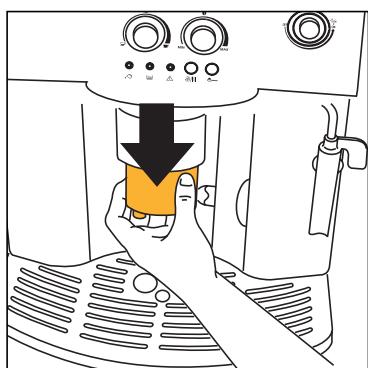
ملاحظة 8: قد يحدث مع مرور الوقت أن تستهلك الطحانات و بالتالي تخرج القهوة بسرعة كبيرة و بدون كريما لأنها مطحونة بشكل خشن جدا. من أجل حل هذه العملية غير الملائمة من الضروري تنظيم درجة الطحن في آلة طحن القهوة بتدوير مقابض تنظيم الطحن (الشكل 17) بقبضة واحدة بعكس اتجاه عقارب الساعة (كما هو موصوف في الفصل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

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

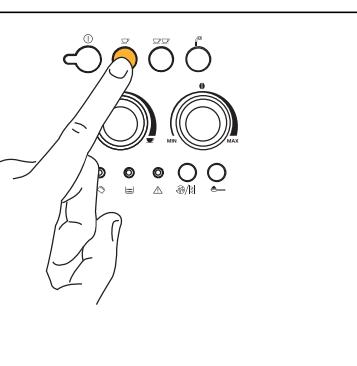
ملاحظة 10: بينما تقوم الآلة بإخراج القهوة لا يجوز إطلاقا إخراج خزان الماء، في الواقع إذا أخرج هذا الأخير لا تستطيع الآلة أبدا تحضير القهوة و يضيء و ينطفئ المؤشر بشكل متزايد (نقص المياه). إذا ما طلب فنجان قهوة آخر تصدر الآلة صوتا و لا تحضر القهوة. من أجل إعادة تشغيل الآلة يعتبر من الضروري تدوير مقابض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



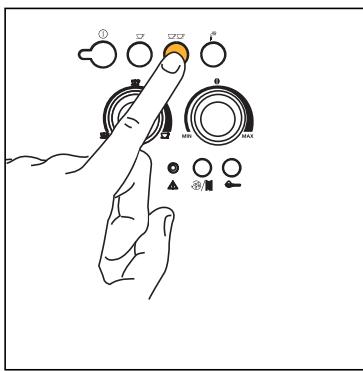
10



11



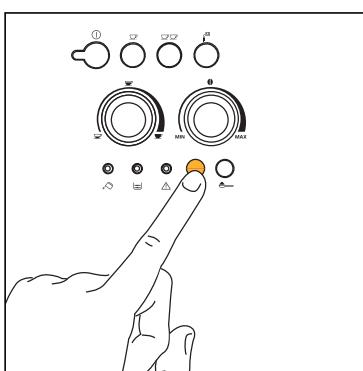
12



13

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

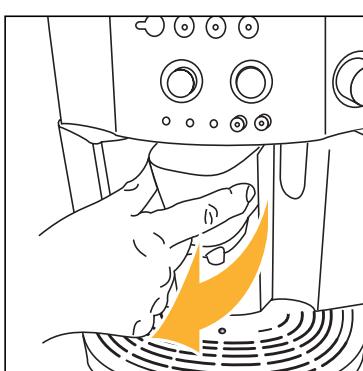
عندما يعمل مؤشر الإنذار ليشير إلى خطأ ما لا يجوز التوجه فوراً إلى خدمة الصيانة التقنية. فالمشكلة غالباً ما يتم حلها بإتباع التعليمات المشار إليها في الفقرات 12 و 13. إذا لم يكن ذلك مجدياً أو لمزيد من التوضيحات يُنصح باستشارة خدمة الزبائن.



14

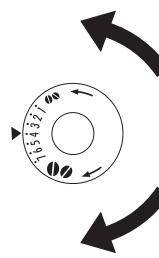
لا يجوز أن تنظم مطحنة القهوة، على الأقل مبدئياً، لأنه رُكِب في المعمل للحصول على خروج صحيح للقهوة. و مع ذلك بعد تحضير فناجين القهوة الأولى سيكون الخروج سريعاً جداً أو بطيئاً جداً (على شكل قطرات) فمن الضروري إحداث تصحيح بمقبض تنظيم درجة الطحن (الصورة رقم 17). بتدويرها دورة باتجاه عقارب الساعة (يعادل رقمما)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



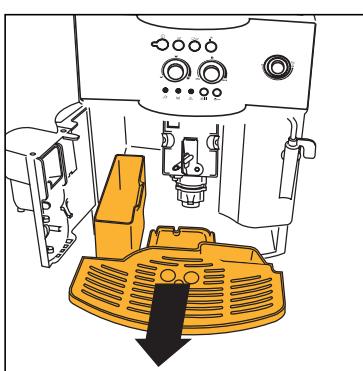
15

للحصول على خروج أبطئ للقهوة و شكل أفضل للكريما يجب التدوير بعكس عقارب الساعة (= قهوة مطحونة أكثر نعومة).

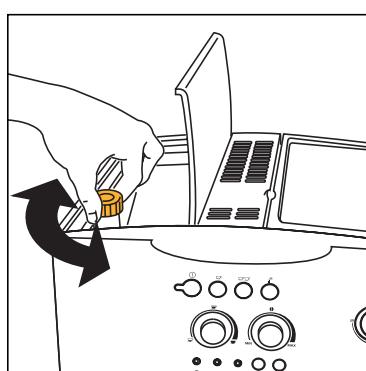


للحصول على خروج أسرع للقهوة (ليس على شكل قطرات) يجب التدوير باتجاه عقارب الساعة (= قهوة مطحونة أكثر خشونة).

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



16



17

7 تحضير القهوة اكسبريس السريعة بالقهوة المطحونة مسبقاً (عوضاً عن حبوب القهوة)

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

2. ارفع الغطاء إلى الوسط و ادخل في القمع مكيالاً للقهوة المطحونة مسبقاً (الصورة رقم 19) و أتمم كما هو موصوف في الفقرة 5.

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

ملاحظة 1: لا تدخل أبداً القهوة المطحونة مسبقاً في الآلة المغلقة تفادياً من أن تبعثر داخل الآلة.

ملاحظة 2: لا تدخل أبداً أكثر من مكيال و إلا فإن الآلة لن تتمكن من تحضير القهوة ، و القهوة المطحونة مسبقاً ستضيع داخل الآلة و سوف توسرخها أو ستخرج القهوة على شكل قطرات.



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

ملاحظة 4: ادخل في القمع فقط قهوة مطحونة مسبقاً لتطحن قهوة الاكسبريس السريعة: لا تدخل أبداً حبات القهوة ، قهوة معقمة بالتبrier و الضغط ، أو مواد أخرى تعطل الآلة.

ملاحظة 5: إذا سكبت أكثر من مكيال قهوة مطحونة مسبقاً انسد القمع ، استخدم سكيناً لتزيل 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 مسبقاً العودة لتحضير القهوة باستخدام الحبات فمن الضروري إيقاف تشغيل القهوة المطحونة مسبقاً بتدوير المقبض (المؤشر ينطفئ و أداة طحن القهوة تعود للعمل من جديد).

8 خروج الماء الساخن

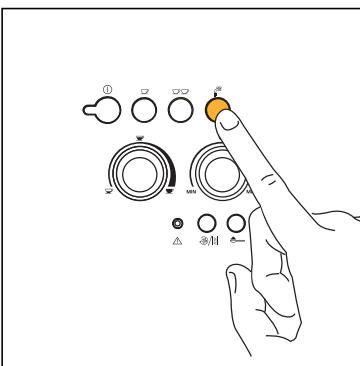
□ راقب دائمًا أن تكون المؤشرات الخضراء و تعمل بشكل ثابت.

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

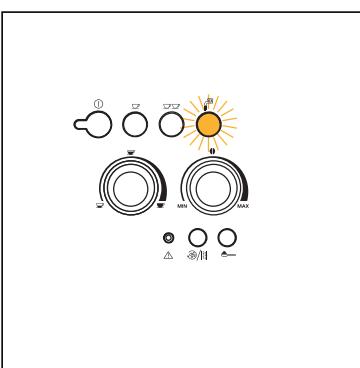
□ ضع وعاء تحت أداة صنع الكابوشينو (الصورة رقم 3).

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

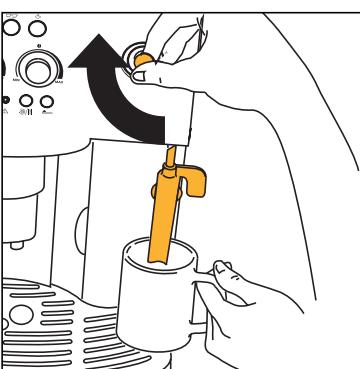
□ من أجل إيقاف خروج الماء الساخن أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (الصورة رقم 6) و أعد أداة صنع الكابوشينو إلى وضعيتها الأصلية نحو وسط الآلة. (يُنصح بإخراج الماء الساخن بما لا يقل عن دقيقتين متتابعين).



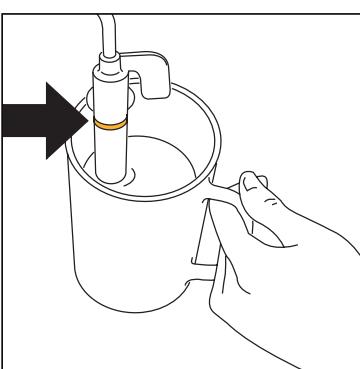
21



22



23



24

9. تحضير الكابتشينو (باستعمال البخار)

- املأ وعاء بحوالي 100 غم من الحليب لكل كابتشينو تريده تحضيره، خذ بعين الاعتبار عند اختيارك للوعاء بأن حجم الحليب يتضاعف أو يزيد بـ 3 مرات، ننصح باستعمال الحليب المقشود جزئياً وحرارته مثل حرارة الثلاجة.
- حرك صانع الكابتشينو باتجاه الخارج (شكل رقم 3).
- حضر القهوة كما هو موضح في الفقرات السابقة وأستعمل فناجين كبيرة.
- من ثم إضغط على زر البخار (شكل رقم 21). تبدأ لمبة الإشاره (شكل رقم 2) بالاضاءه المتقطعة الإشاره بان الماكينه بدأ بالتسخين المسبق.
- عندما تبقى لمبة الإشاره (شكل رقم 5) مضيئة باستمرار وليس إضاءة متقطعة، تكون حرارة الماكينه قد وصلت الى الدرجة الممتازه لصنع البخار (فقره رقم 1 نقطه 6).

• فورا وخلال دقيقتان على الأقل (والا فان الماكينة ترجع تلقائياً لوظيفه صنع القهوة) أدخل صانع الكابتشينو في وعاء الحليب (شكل رقم 23) منتبها ان لا تغمر الخط البارز على سطح صانع الكابتشينو (يُشار اليه بالسهم في شكل رقم 24). عليك بلف مقبض البخار نصف دوره بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى اخر الشوط (شكل رقم 5) (انتبه حتى لا تكتوي). يخرج من صانع الكابتشينو البخار الذي يُضفي شكل القشطة (كريم) على الحليب ويزيد من حجمه. للحصول على حليب ذا قشطة اكثر، عليك بعمر صانع الكابتشينو في الحليب وقم بلف الوعاء بحركات بطيئة من الاسفل الى الاعلى. (ننصح بتوزيع البخار ليس اكثر من دقيقتين متتاليتين).

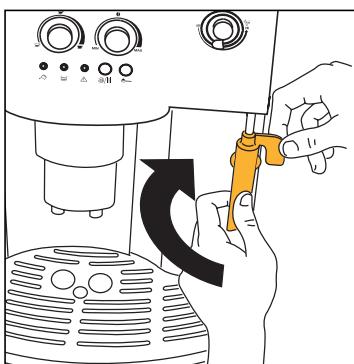
• عند الوصول للحرارة المرغوبة (المثاليه هي 60 درجه مئويه)، اقطع توزيع البخار وذلك بلف مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة وحتى اخر الشوط (شكل رقم 6) واضغط على زر البخار (شكل رقم 21) لايقاف وظيفة البخار.

• إسكب رغوة الحليب المستحلب التي حصلت عليها في الفناجين المليئة بالقهوة إسبريسو والتي حضرتها مسبقاً. الكابتشينو جاهز (عليك باضافة السكر حسب المذاق الشخصي، ويمكنك رش قليلاً من بودرة الكاكاو فوق الرغوة).

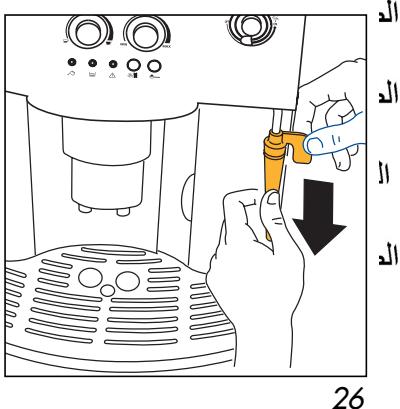
ملاحظه رقم 1: فورا وبعد تحضيرك الكابتشينو وبعد ايقافك لوظيفة البخار بالضغط على زر البخار (شكل رقم 21)، اذا ضغطت على زر (شكل رقم 12) او على زر (شكل رقم 13) لتحضير فنجان قهوة اخر تكون حرارة الماكينة مرتفعة جداً لتحضيره (لمبات الاشاره الخضراء (شكل رقم 5) تضيء اضاءة متقطعة لتشير بان الحرارة غير مناسبة). من الضروري الانتظار عشرة دقائق حتى تبرد الماكينة قليلاً.

نصيحة: لتبريدها بسرعة بعد ايقاف وظيفة البخار، افتح مقبض البخار واترك الماء يتدفق من صانع الكابتشينو في الوعاء حتى تتوقف لمبات الاشاره الخضراء (شكل رقم 5) و (شكل رقم 13) عن الاضاءة المتقطعة.

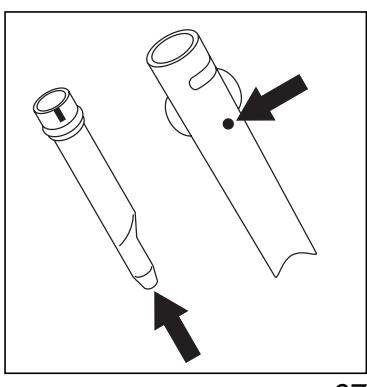
ملاحظه رقم 2: انه لمن الضروري دائماً تنظيف صانع الكابتشينو وفورا بعد الاستعمال. عليك باتباع ما يلي:



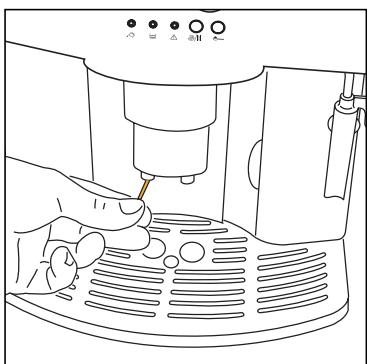
25 أدأ أدأ



26 الد الد



27



28

ينصح باتباع هذه العملية دائمًا لتجنب أن ينتفع 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 بالآخر 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 رقم 26).

- أغسل بعناية أداة صنع الكابوشينو و رشاش البخار بماء فاتر. راقب ألا يكون الثقبان المشار إليهما في الشكل رقم 27 مسدودين. إذا احتاج الأمر نظفهم بواسطة دبوس.

- أعد تركيب رشاشة البخار بإدخاله و بتدويره بقوة نحو أعلى أنبوب البخار.

- أعد تركيب أداة صنع الكابوشينو بإدخالها نحو الأعلى و بتدويرها بعكس اتجاه عقارب الساعة.

10 التنظيف والصيانة

- قبل أن تقوم بأي عملية تنظيف يجب أن تكون الآلة مبردة و مفصولة عن التيار الكهربائي.

- لا تغمس الآلة أبداً في الماء فهي آلة كهربائية .

- من أجل تنظيف الآلة لا تستخدم مذيبات و منظفات كاشطة ، يكفي قطعة قماش رطبة و طرية.

- كل محتويات الآلة لا يجوز إطلاقاً 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 قطرات مزود بمؤشر (لونه أحمر) لمستوى الماء المحتوى. عندما يبدأ المؤشر أن يصبح مرئياً (بعض المليمترات تحت وعاء تجميع قطرات) من الضروري إفراغ الوعاء و غسله.

- تأكد من وقت لآخر من أن ثقوب الخروج الذي تخرج منه القهوة ليست مسدودة. من أجل فتحها اكشط بواسطة دبوس ثفل القهوة الجاف المتراكم (الصورة رقم 28).

10.2 تنظيف القسم الخاص بالنقع

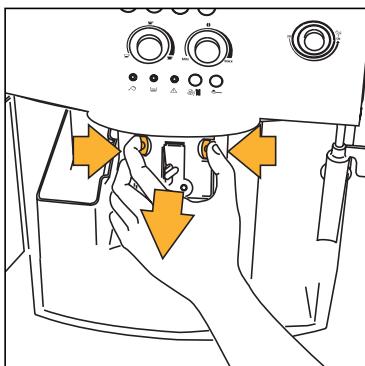
يجب تنظيف القسم الخاص بالنقع بين الحين و الآخر لتجنب تعبئته بالقشرة المترسبة للقهوة (و التي من الممكن أن تسبب أعطال في التشغيل). من أجل تنظيفه يجب إجراء مايلي:

- يجب إطفاء الآلة بالضغط على المفتاح ① (صورة رقم 4) (ليس بفصل المأخذ) و الإنتظار إلى أن تنتهي كل المؤشرات الضوئية؛

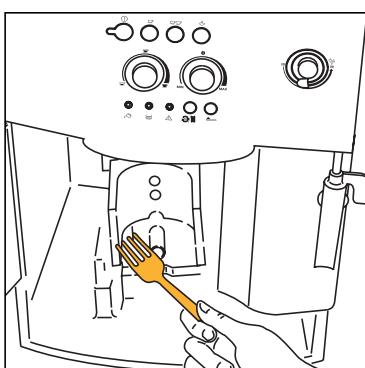
- فتح بوابة الخدمة (صورة رقم 15)

- يجب إستخراج إناء تجميع قطرات و وعاء الرواسب (صورة رقم 16) و تنظيفهم.

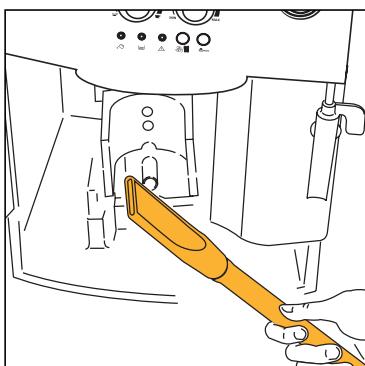
- يجب الضغط على مفاتحي الفصل أو القطع ذوي اللون الأحمر الخاصين بالقسم الناقع بشكل جانبي و نحو المركز (صورة رقم 29) و إستخراجه بسحبه نحو الخارج:



29



30



31

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

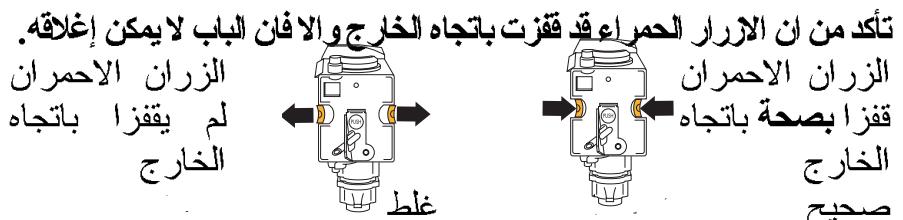
- غسل القسم الناقع أو الخاص بالنفع تحت الماء الجاري من الحنفية و بدون استخدام المواد المنظفة. لا تغسل أبداً القسم الناقع في جلاية الصحنون الكهربائية؛

□ 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 شفط كل البقايا بواسطة ساحبة الغبار الكهربائية (صورة رقم 31)؛

- يجب وضع القسم الخاص بالنفع 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 الكلمة PUSH إلى أن نسمع صوت طرقة التعليق و التثبيت.



ابواب الناقع السفلي. يجب ان يتم إدراج المحور في الانبوب السفلي للناقع.

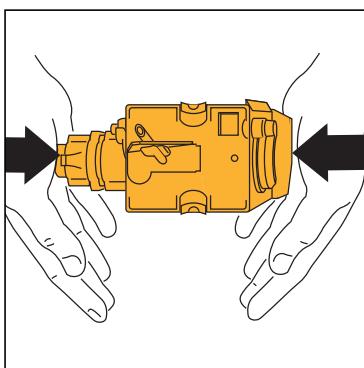


ملاحظة رقم 1: ان لم يتم إدراجه الناقع بطريقة صحيحة حتى سماع طقة الشبك والازرار الحمراء لم تفقرز باتجاه الخارج، لا يمكن إغلاق الباب وإن تشغيل الماكينة (إن إشتعلت الماكينة فإن لمبة الاشاره ④ تبقى مضاءة اضاءة متقطعة) (باب 12 - نقطه 9).

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

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

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



32

10.3 إزالة الجير (الكلس)

بسب تسخين الماء المتكرر لتحضير القهوة، انه لطبيعي بمور الوقت ان تمتليء الوائز الحاصل عليه لاماكنه بالجير. عندما تضيئ لمبة الاشاره ④ مضاءة متقطعة (نقطه 12 - نقطه 5)، ذلك يعني ان وقت ازالة الجير قد هل.

ملاحظه: بينما تكون لمبة الاشاره ④ مضاءة، من الممكن على اي حال الاستمرار في تحضير القهوة.
اتبع ما مللي.

قم بسكب في الخزان (بعد القيام احتباطاً بافراغه) محتوى القارورة من السائل المزيل للتخلص DURGOL (125 مليلتر) مع إضافة أكثر من لتر من الماء و إجراء العمليات المذكورة و الموضحة في البند "إزالة الكلس" في كتيب الإرشادات.

- ضع تحت صانع الكابتشينو وعاء سعته على الأقل 1,5 لترا (شكل رقم 3).
- أشعل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
- انتظر حتى تضيئ لمبات الاشارة الخضراء ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ مضاءة مستمرة.
- اضغط على الزر ④ لمدة 5 ثوان على الأقل (شكل رقم 14). لمبة الاشاره في داخل الزر تضيء (باب 1 - نقطه 8) لتشير الى البدأ في برنامج ازالة الكلس (لمبات الاشارة الخضراء ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ تبقى منطفئة لتشير عدم امكانية تحضير القهوة).
- عالك بلف مقبض البخار نصف دورة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5). في هذه اللحظة يخرج محلول ازالة الكلس من صانع الكابتشينو ويبدا بتباعثة 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 ④ (باب 12 - نقطه 1)، عليك بلف مقبض البخار نصف دورة باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل

- بعد مضي 30 دقيقة و عندما يشتعل المؤشر الضوئي  (مقطع رقم 12 - بند رقم 1) يجب تدوير مقبض البار لنصف دورة بإتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 6) إلى نهاية مساره.
 - عندئذ يكون من الضروري القيام بعملية الشطف من أجل إزالة بقايا السائل المزيل للتكلس المتواضع داخل الآلة و إجراء ماليي: نزع خزان الماء و شطافه و تعبئته بالماء النظيف.
 - إدخال الخزان من جديد
 - إفراج الوعاء المتواجد تحت أداة صنع القهوة بالحليب المليء بالسائل و وضعه من جديد تحت أداة صنع القهوة بالحليب
 - تدوير مقبض البار لنصف دورة بإتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 5). من أداة صنع القهوة بالحليب يخرج الماء الساخن الذي يعيي الوعاء المتواجد تحته.
 - عندما يفرغ الخزان فإن المؤشر  ينطفئ و المؤشر  يشتعل (مقطع رقم 12 - بند 1).
 - تدوير مقبض البار بإتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6) و تعبئه خزان الماء من جديد بالماء النظيف.
 - الأن برنامج إزالة التكلس قد انتهى 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 والإستعمال 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 تقوم بجعل عملية إزالة التكلس أقل حوثاً 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 لبضعة ثوان، 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 الضوئية مطفأة)
- الضغط على المفتاح  (صورة رقم 14) و الإستمرار بالضغط عليه لمدة 5 ثوان على الأقل.

تشتعل المؤشرات الضوئية  و  و .

- الضغط على المفتاح  (صورة رقم 18) بشكل متكرر إلى أن تشتعل المؤشرات الضوئية بعد مساو لعدد المربعات الحمراء المشكّلة على الشريطة المتفاعلة (مثال إذا تشكّلت على الشريطة المتفاعلة 3 مربعات حمراء، من الضروري الضغط ثلاثة مرات على المفتاح ، بحيث تقوم بإشعال الثلاثة مؤشرات ضوئية  و  و  (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 لمبات الاشارة المضاءة

المعنى	الوصف	لمبات الاشاره	1
لمبات الاشارة تضيء الماكينة ليست جاهزة لتحضير القهوة (حرارة الماء لم تصل للحرارة المثلالية) انتظر حتى تضاء لمبات الاشاره باستمرار قبل تحضير القهوة	لمبات الاشارة بتنقطع		1
لمبات الاشارة مضاءة حرارة الماكينة صحيحة وهي جاهزة لتحضير القهوة	بدون انقطاع		2
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة توزع فوجان قهوة بدون انقطاع	بدون انقطاع		3
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة توزع فوجاني قهوة بدون انقطاع	بدون انقطاع		4
لمبة اشارة البخار مضاءة الماكينة مستمرة في التسخين حتى تصل للحرارة المثلالية لانتاج البخار. انتظر حتى تبقى لمبة الاشارة مضيئة بدون انقطاع للف مقبض البخار	بنقطع		5
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة جاهزة للتوزيع البخار ويتمكن لف مقبض البخار	بدون انقطاع		6
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة جاهزة للتوزيع باستعمال البن المطحون مسبقا (انظر باب 7)	بدون انقطاع		7
لمبة الاشارة مضاءة البرنامج الثقافي لازالة الكلس في حيز التنفيذ (انظر فقره 3.10)	بدون انقطاع		8

12. معنى الانذارات المضيئة وماذا يجب عمله عندما تكون مضاءة

المعنى	الوصف	لمبات الاشاره
ما يجب عمله		
عجا الخزان بالماء كما في فقره 5 وملحوظه 6 وادخله في العمق	لمبة الاشاره ، خزان الماء فارغ او أدخله ليس صحيحاً مضاة بدون انقطاع	1
اشطفه وان كان ضرورياً از لكسه	خزان قذر او مليئ بالكلس	
لف مقبض البحار باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) كما موضح في الفقرة 4.3.	الماكينة لا تستطيع عمل القهوة وكثيرة الضجيج.	2
لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (فقره 6)	خروج القهوة ببطئ	
وعاء بقايا البن مليئ او لم يتم ادخاله	لمبة الاشاره ، مضاة بدون انقطاع	3
التنظيف كما في فقره 5 ملاحظه 7 وادخله من بعد		
بعد التنظيف لم يتم ادراج وعاء بقايا البن		
ادخل البن المطحون كما في فقره 7.	ادخل البن المطحون في المحقن.	4
اما وعاء حب البن كما في فقره 4.2	حب البن قد نفذ.	5
توجه الى مركز الخدمات المصحح له دي لوونغي	ان كانت مطحنة البن كثيرة الضجيج هذا يعني ان بعض الحجارة الصغيرة قد اوقفت المطحنة	6
من الضوري تتفيد بونساج زلة لكس كما في فقره 10.3	تشير ان الماكينة مليئة بالكلس	7
اضغط على كلمة push حتى سماع طقة الشبك. تأكيد من ان الزران الحمراء قد قفزت الخارج (فقره 10.2)	الناقع بعد تنظيفه من المحتمل ان يكون في ترك خارج الماكينة	8
اغلق باب الخدمة واضغط على زر ①	تم اشعال الماكينة حالاً ولم يدخل الناقع بطريقة صحيحة فذلك الباب لم يُغلق	9
لف مقبض البحار باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6)	لمبات الاشاره تمت اضاءة الماكينة ومقبض البحار في وضع مفتوح	
أغلق باب الخدمة. ان لم تستطع ذلك تأكيد ان الناقع تم ادخاله صحيحاً (فقره 10.2)	لمبة الاشاره باب الخدمة مفتوح	
ملحوظه 1	تضبيء بقططع	

نظف الماكينة بعناية كما في فقره 10.2. للملاحة الاشارة محقن البن المطحون مسبقاً اندثر كما هو موضح في فقره 7 ملاحظة 5 (شكل رقم 20)	المبة الاشارة يكون في ترك خارج الماكينة داخل الماكينة قدر جدأ. الاشارة الخضراء تضيئ بنقطع	النافع بعد تنظيفه من المحتمل ان يكون في ترك خارج الماكينة مضاعفة بالستمرا ولمبات الاشارة الخضراء تضيئ بنقطع		10
للملاحة الاشارة تشيء بقطع	محقن البن المطحون مسبقاً اندثر كما هو موضح في فقره 7 ملاحظة 5 (شكل رقم 20)	الاشارة الخضراء تضيئ بنقطع		11

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

المشكلة	السبب	المعالجة
القهوة ليست بساخنة	لم يتم تسخين مسبق للفاجين	سخن الفاجين بشطفها بالماء الساخن او بتركها فوق حيز تسخين الفاجين فوق الغطاء لمدة 20 دقيقة (انظر فقره 5 ملاحظة 3).
	النافع بارد جدا.	قبل تحضير القهوة سخن النافع بالضغط على زر *** (شكل رقم 14) (انظر ملاحظة 3 باب 5).
القهوة لهل قليل من القسطه (كريم)	الماكينة تستعمل قليلاً من البن خلال النفع.	إف قليلاً مقبض اليمين (شكل رقم 7) باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره رقم 5 ملاحظة رقم 2).
	البن تم طحنه خشناً جدا.	إف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).
القهوة تخرج ببطئ	البن مطحوناً ناعماً جدا.	استعمل بُن قهوة من ماركة أخرى
	الماكينة تستعمل بُننا كثيراً لتقوم بالتفتت.	إف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).
القهوة تخرج بسرعة مفرطة	البن مطحوناً خشناً جدا.	إف قليلاً مقبض اليمين (شكل رقم 7) بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
	الماكينة تستعمل بُننا قليلاً لتقوم بالتفتت.	إف قليلاً مقبض اليمين (شكل رقم 7) باتجاه دوران عقارب الساعة.
القهوة لا تخرج من بوز الموزع او من بوزاه الاثنان	تفوب البوز مسدودة	اكھط بابرة ترسب البن الناشف المتجمع (شكل رقم 28).
بلف مقبض البار، هذه لا يخرج من صانع الكابتشينو	تفوب صانع الكابتشينو و بوز البار مسدوده	نظف تفوب صانع الكابتشينو و بوز البار (انظر فقره 9 - شكل رقم 27).

<p>ازل كلة 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 تستعمل</p>
<p>اطفاء الماكينة (انظر فقره 10.2) انتبه: يمكن اخراج الناقع فقط والماكينة مطفأة. ان جربت اخراجه والماكينة تشتعل فانك تحاطر بتسرب 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 اولا 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 بتحط النقوب بابرة (انظر فقره 10.1، شكل رقم 28).</p>	<p>نقوب الموزع مسدودة بالبن الناشف</p>	<p>القهوة لا تخرج من ابواب الموزع بل من على طول باب الخدمة</p>