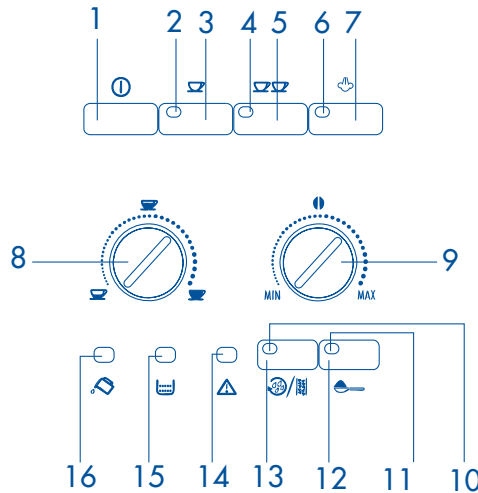


1. وصف الجهاز
2. تنبيهات الامان
3. التركيب
4. تجهيز ماكينة القهوه
 - 4.1 تعبئة خزان الماء
 - 4.2 تعبئة وعاء حب البن
 - 4.3 البدء في تشغيل الماكينه
5. تحضير القهوه (باستعمال البخار)
6. ضبط مطحنة البن
7. تحضير قهوه إسبريسو باستعمال البن المطحون مُسبقا (بدلا من حب البن)
8. توزيع الماء الساخن
9. تحضير الكابتشينو (باسعمال البخار)
10. تنظيف وصيانته
 - 10.1 تنظيف الماكينه
 - 10.2 تنظيف الناقع
 - 10.3 ازالة الجير
 - 10.4 برمجة قساوة الماء
11. معنى لمبات الاشارة المضاءة العاملة جيدا
12. معنى لمبات التحذير المضيئه وماذا يجب عمله
13. مشاكل يمكن حلها قبل التوجه الى مركز الخدمات الفنيه

1. وصف الجهاز (انظر صفحة 2)

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



لوحة التحكم

- | | |
|--|---|
| <p>(10). مفتاح الشطف وازالة الجير</p> <p>(11). مفتاح البن المطحون مسبقا (استثناء مطحنة البن)</p> <p>(12). لمبة إشارة البن المطحون مسبقا (استثناء مطحنة البن)</p> <p>(13). لمبة إشارة انذار للجير</p> <p>(14). لمبة إشارة انذار عام</p> <p>(15). لمبة إشارة بقاء وعاء البن مليئ او غير موجود</p> <p>(16). لمبة إشارة نقصان الماء او خزان الماء غير موجود</p> | <p>(1). زر اشعال / اطفاء الماكينه</p> <p>(2). لمبة إشارة فنجان واحد و حرارة القهوة OK</p> <p>(3). زر توزيع فنجان واحد</p> <p>(4). لمبة إشارة فنجانين و حرارة القهوة OK</p> <p>(5). زر توزيع فنجانين</p> <p>(6). لمبة إشارة البخار و حرارة البخار OK</p> <p>(7). زر توزيع البخار</p> <p>(8). مقبض اختيار كمية القهوة (قليل، عادي او طويل)</p> <p>(9). مقبض اختيار كمية البن المطحون (لحصول على قهوة خفيفة، عادية او قوية)</p> |
|--|---|

2. تنبيهات للامان

3. التركيب

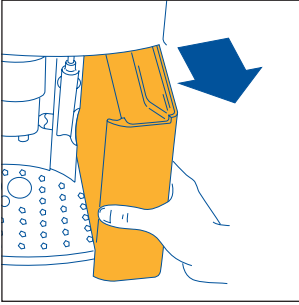
- هذه الماكينة صُنعت " لعمل القهوة إسبريسو " و " لتسخين المشروبات " : إحدروا لكي لا تحترقوا من تدفق الماء أو البخار أو لاستعمال غير مناسب للماكينة
- هذا الجهاز يجب إستعماله فقط للاستعمال المنزلي. اي استعمال اخر يُعتبر غير مناسب فلذلك خطير.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن اضرار محتملة تنتج عن استعمالات خاطئة، غير ملائمة و غير معقولة.
- خلال الاستعمال لا تلمسوا بالمره الاجزاء الساخنة للجهاز، استعملوا المقابض او مواضع الايدي.
- لا تمس الجهاز بايدي او ارجل مُبللة او رطبة.
- لا تسمح للاطفال او للأشخاص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة.
- لا تسمح للاطفال بالمعب بالجهاز.
- في حالة العطل او العمل السيئ للجهاز، يجب عدم العبث به وإطفاء الجهاز بسحب الفيشه من التيار. لاية تصليحات يجب التوجه فقط الى مركز الصيانه التقني المُصرح له بذلك من الصانع، وأطلب ان يتم استعمال قطع غيار اصلية. ان عدم احترام ما ذكر اعلاه من الممكن ان يجازف بسلامة الجهاز.
- بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينة، تأكدوا من انها كامله ولا اتلاف بها. اذا سلوركم الشك، لا تستعملوا الجهاز ومن الافضل التوجه الى فنيين متخصصين وكفؤ.
- لا يجب ترك مكونات غلاف التعليب (اكياس بلاستيكيه، بوليستيرول،... الخ) في متناول ايدي الاطفال لانها منبع خطر لهم.
- ثم بوضع الجهاز على سطح عمل بعيدا عن صنابير المياه والمغسلات ومنايع الحرارة.
- بعد ان وضعت الجهاز على سطح العمل، تأكد من انه هناك مسافة 5 سم تقريبا بين سطح الجهاز وبين الجدران الجانبيه والخلفيه، ومسافة 20 سم خالية من اي شئ فوق ماكينة القهوة.
- لا تتركب الجهاز على الاطلاق في بيئة قد تصل درجة حرارتها الى صفر درجة مئوية او اقل (اذا تجمد الماء، قد تصيب الجهاز اضرارا).
- تأكد من ان قدره شبكة التيار الكهربائي مطابقه للقدره الموضحة على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. ثم بوصل الجهاز فقط بوصلة تيار قدرتها الدنيا 10 امبير ومزوده بوصلة ارض عامله. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن حوادث محتملة يسبها نقصان وصلة الارض.
- في حالة عدم المطابقة بين وصلة شبكة التيار وفيشة الجهاز، إعمل على تبديل الوصلة باخرى مناسبة من قبل اشخاص كفؤ مهنيًا.
- ان سلك التغذية بالتيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب عدم تغييره من قبل المُستعمل، وذلك لان تغييره يحتاج لاستعمال ادوات خاصة. في حالة حدوث عطب في السلك، او لكي يتم تغييره، يجب التوجه فقط الى مركز الصيانه المُصرح له بذلك من الصانع وذلك لتفادي اي خطر.
- ننصح بالبرمجه الشخصيه لقساوة المياه فوراً وذلك باتباع الفقرة 10.4.

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

4. تجهيز ماكينة القهوة

4.1 تعبئة خزان الماء

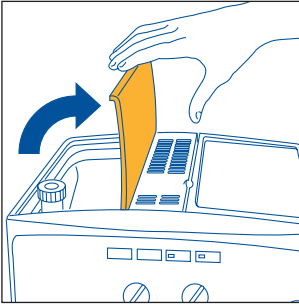
- اخرج خزان الماء (شكل رقم 1)، ثم بشطفه وتعبئته بماء عذب بدون ان تعدي الخط MAX. عند اخراج الخزان يجب ان يكون صانع الكابتشينو موجهًا وسط الماكينة والا فانه يمنع اخراج الخزان.
- ادخل الخزان من جديد وذلك بدفعه في العمق.



1

4.2 تعبئة وعاء حب البن

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



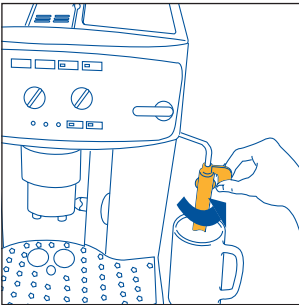
2

إنتبه: لتجنب التشغيل السيئ، لا تدخل ابدأ حب البن المطحون مسبقًا، حب البن المجفف، حب البن المحلى وايضا الاغراض التي يمكنها الحاق الضرر بالماكينة.

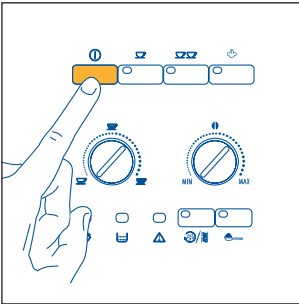
4.3 البدء في تشغيل الماكينة

1. تأمن أن خزان الماء مملوء وأن سلك التغذية بالتيار قد تم ادخاله في مقبس شبكة التيار الكهربائي.
2. ابعد صانع الكابتشينو باتجاه الخارج وضع فنجان قهوة تحته (شكل رقم 3)، واشعل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
3. فوراً بعد ذلك وخلال 30 ثانية عليك بلف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى آخر الشوط (شكل رقم 5) (انه لطبيعي ان تصبح الماكينة كثيرة الضجة).
4. بعد بضعة دقائق يبدأ الماء بالخروج من صانع الكابتشينو بعد ان تتم تعبئة الفنجان بحوالي 30 سم مكعب، عليك بلف مقبض البخار نصف دوره باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 6) وحتى نهاية الشوط، وذلك لاييقاف خروج الماء.
5. انتظر حتى تنتهي لمبات الاشارة الخضراء من الاضاءة المتقطعة وتبقى اضاءتها ثابتة. (عندما تضئ لمبات الاشارة الخضراء بتقطع، هذا يعني بان الماكينة هي في مرحلة التسخين المسبق، لكن عندما تكون لمبات الاشارة الخضراء مضيئة اضاءة مستمرة يعني انها وصلت للحرارة المثالية لعمل القهوة، فقره 11 نقطه 1 و2).
- بضعة ثوان قبل ان تنتهي لمبات الاشارة من الاضاءة المتقطعة، تقوم الماكينة تلقائيا بالشطف : قليلا من الماء الساخن سيخرج من بوز الموزع ويتم جمعها في حوض جمع القطرات الموجود تحت الموزع. نصيحة: اذا طلب فنجان قهوة قصير (اقل من 60 سم مكعب)، للحصول عليه اكثر سخونة عليك قبل ذلك بملا الفنجان بماء الشطف الساخن. اترك الماء لعدة ثوان داخل الفنجان (قبل تفرغيه) وذلك حتى يسخن الفنجان مسبقا.

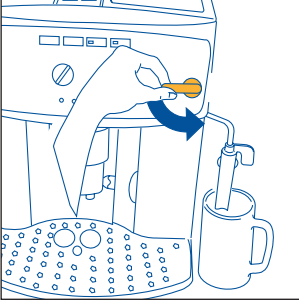
6. عند هذه المرحلة تكون الماكينة جاهزة للاستعمال.



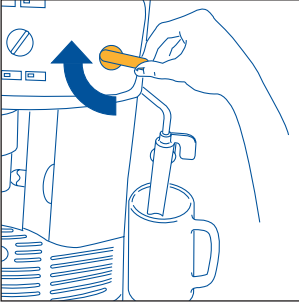
3



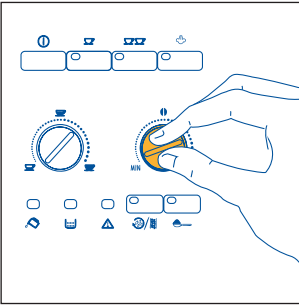
4



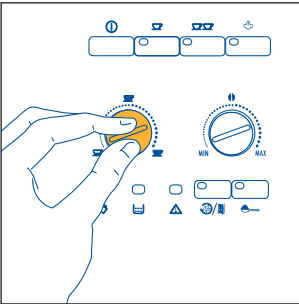
5



6



7



8

5. تحضير القهوة (باستعمال حب البن)

- 1) عليك التأكد قبل طلب القهوة من جديد بان لمبات الإشارة ~~تضيئ~~ مضئية بطريقة ثابتة وبان وعاء حب البن معبئ.
- 2) عليك بضبط المقبض البمين (شكل رقم 7) لبرمجة نكهة القهوة المرغوبة. كمية حب البن الذي ستطحنه الماكينة ستكون اكثر كلما قمت بلف اكثر للمقبض باتجاه دوران عقارب الساعة، لذلك ستكون نكهة القهوة التي نحصل عليها اقوى. عند استخدامها لأول مرة، عليك باجراء التجارب وتحضير اكثر من فنجان قهوة حتى تحصل على الموضع الصحيح للمقبض. انتبه حتى لا تلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعة كثيرا، حتى لا تحصل على توزيع بطيء للقهوة (قطرات)، خاصة عندما يتم طلب فنجانا قهوة.
- 3) عليك بضبط المقبض اليساري (شكل رقم 8) لبرمجة كمية القهوة المرغوبة. ستكون القهوة اطول كلما قمت بلف اكثر للمقبض باتجاه دوران عقارب الساعة. عند استخدامها لأول مرة، عليك باجراء التجارب وتحضير اكثر من فنجان قهوة حتى تحصل الى الموضع الصحيح للمقبض.
- 4) ضع تحت ابواز الموزع فنجان ان اردت فنجان واحد (شكل رقم 9) او فنجانيين ان اردت فنجانا قهوة (شكل رقم 10). للحصول علي كريم قهوة افضل عليك بتقريب موزع القهوة الى الفناجين جدا وذلك بتخفيضه (شكل رقم 11).
- 5) اضغط على الزر ~~⏏~~ (شكل رقم 12) ان اردت تحضير فنجانا واحدا او على الزر ~~⏏~~ (شكل رقم 13) ان اردت تحضير فنجاني قهوة. عند هذه اللحظة تقوم الماكينة بطحن حب البن، عليك بالقيام بنقع مسبق قصير ومن ثم اكمل التوزيع داخل الفنجان. عندما تحصل على كمية القهوة المبرمجة مسبقا، تقوم الماكينة بايقاف التوزيع تلقائيا وتقوم ايضا بطرد البن المستعمل في وعاء بقايا البن.

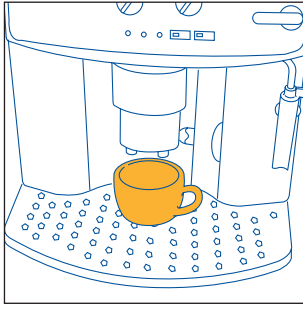
6) مضببتان باستمرار، يمكن طلب فناجين اخرى من القهوة.
7) لاطفاء الماكينة عليك بالضغط على المفتاح ①. (قبل اطفائك للماكينة تقوم هذه بالشطف تلقائيا: قليلا من الماء الساخن تخرج من الابواز ويتم جمعها في وعاء جمع القطرات الموجوده تحت الابواز انتبه حتى لا تتكوي). ان لم يتم اطفاء الماكينة بالمفتاح ①، على كل حال فانها بعد مرور 3 ساعات و 15 دقيقة من الاستخدام، تقوم بالاطفاء التلقائي وبشطف قصير قبل ذلك.

{ ملاحظة رقم 1: ان خرجت القهوة قطرات او ان لم تخرج بالمرة، من الضروري لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر الى باب رقم 6). استمر بالتقدم طقة بعد اخرى وحتى تحصل على توزيع مرضي.

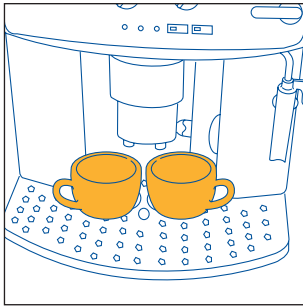
ملاحظة رقم 2: ان خرجت القهوة بسرعة او كان كريم القهوة غير مرضي، عليك بلف المقبض البميني قليلا باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 7). عليك بالقيام بالتجربة عدة مرات لتحديد الوضع الصحيح للمقبض. انتبه حتى لا تلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعة كثيرا، والا فانك ستجازف بالحصول على توزيع بطيء جدا (قطرات)، خاصة عندما تريد تحضير فنجانيين من القهوة. ان لم تحصل على كريم مرضي، عليك بلف مقبض برمجة الطحن ايضا (شكل رقم 17) طقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر الى الفقرة 6).

ملاحظة رقم 3: نصائح للحصول على قهوة اسخن

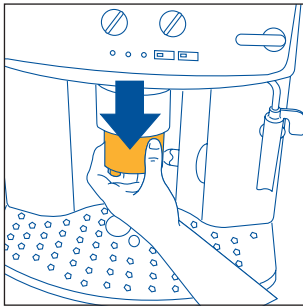
1) ان بعد اشعالك للماكينة اردت فنجان قهوة قصير (اقل من 60 سم مكعب)، ننصحك بالشطف مستعملا الماء الساخن وذلك لتسخين مسبق الفناجين (انظر الى النصيحة في فقرة 3. 4 في النقطة 5). ولكن ان مر اكثر من 3/2 دقائق من اخر توزيع للقهوة، ولدت فنجانا اخر فانه من الضروري تسخين مسبق للموزع بالضغط على الزر ~~⏏~~ (شكل رقم 14). اترك الماء يتدفق لداخل حوض جمع القطرات الموجودة تحت الموزع، او استعمل هذا الماء لملئ (ومن ثم تفرغ) الفنجان الذي سيتم استعماله لتحضير القهوة وذلك ليتم تسخين مسبق له.



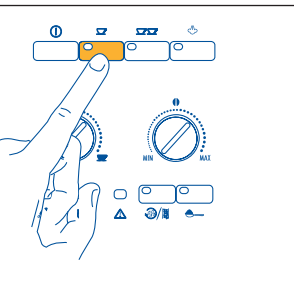
9



10



11



12

2) لا تستعمل فناجين قهوة سميكة الا ان كانت قد تم تسخينها مسبقا، لانها تمتص السخونة اكثر.

3) استعمل فناجين تم تسخينها مسبقا وذلك بشطفها بالماء الساخن او اتركها لمدة 20 دقيقة على الاقل فوق مسطح تسخين الفناجين فوق غطاء الماكينة لكي تسخن.

ملاحظة رقم 4: خلال تحضير الماكينة للقهوة من الممكن ايقاف توزيع القهوة بالضغط على الزر  (شكل رقم 12) او على  (شكل رقم 13) الذي تم اختياره مسبقا.

ملاحظة رقم 5: ان اردت عند انتهاء توزيع القهوة زيادة كمية القهوة في الفجان ما عليك الا بالاستمرار بالضغط على الزر  (شكل رقم 12) او على الزر  (شكل رقم 13) الذي تم اختياره مسبقا وحتى الحصول على الكمية المرغوبة (هذه العملية يجب اجراؤها خلال 3 ثوان من انتهاء التوزيع).

ملاحظة رقم 6: عندما يتم اشعال الانذار  (باب 12 - نقطة 1) باستمرار، من الضروري تعبئة خزان الماء والا فان الماكينة لا تقوم بتوزيع القهوة من الممكن اخراج خزان الماء فقط ان كان صانع الكابتشينو موجه الى مركز الماكينة. (انه لطبيعي ان يبقى قليلا من الماء في الخزان عما يتم اشعال الانذار ).

ملاحظة رقم 7: تعد الماكينة عدد فناجين القهوة التي يتم تحضيرها. ان لمبة الاشارة  تضئ باستمرار (باب 12 - نقطة 3) كل 14 فجان قهوة فردي (او 7 مزدوجة)، معلنة ان وعاء بقايا القهوة ملئ بالاقراص وانه من الضروري افراده وتنظيفه. تبقى لمبة اشارة درج بقايا القهوة مضينة والماكينة لا تسمح بتحضير فناجين قهوة حتى يتم افرغ الدرج وتنظيفه.

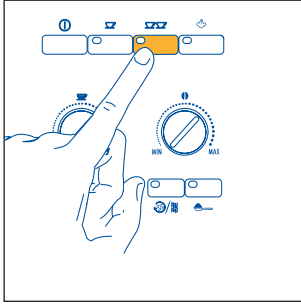
لقيام بالتنظيف عليك بفتح باب الخدمة في القسم الامامي وذلك بشد المقبض الخاص (شكل رقم 15)؛ تشتعل لمبة الاشارة  بتقطع (نظر الفقرة 12 نقطة 9)؛ اخرج حوض جمع القطرات (شكل رقم 16) ونظفها. فرغ ونظف بغاية درج بقايا البن لافتا انتباهك لازالة كافة البقايا التي من الممكن ان تكون قد رسبت في القعر. عليك تشيف قطرات التكثف التي تراكمت داخل الماكينة تحت حوض جمع القطرات. مهم: انه اجباري عندما يتم اخراج حوض جمع القطرات القيام بتفريغ درج بقايا البن حتى ولو لم يكن معبئا بما فيه الكفاية. ان لم تقم بذلك من الممكن ان يمتلئ اكثر من المتوقع عندما تقوم بتحضير عدة فناجين من القهوة تباعا، ونتيجة لذلك تفسد الماكينة من الاقراص المستعملة.

ملاحظة رقم 8: بمرور الزمن وباستخدام الماكينة من الممكن ان تبلى المطحنة وبذلك تخرج القهوة بسرعة وبدون كريم وهذا لان البن تم طحنه خشنا. لحل هذا المشكلة يجب ضبط درجة طحن مطحنة البن، يتم هذا بلف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طاقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (كما هو موضح في باب رقم 6).

ملاحظة رقم 9: ان مر وقت طويل بدون استعمال الماكينة، فعليك قبل استخدامها ان تقوم بتنظيف النافع كما هو موضح في الفقرة 2.10.

ملاحظة رقم 10: بينما توزع الماكينة القهوة، يجب عدم اخراج خزان الماء. ان حصل ذلك فان الماكينة لا تستطيع عمل القهوة وتصبح كثيرة الضجة (من الضروري لف مقبض البخار كما هو موضح في النقاط 3 و 4 من الفقرة 3.4).

ملاحظة رقم 11: لا تشعل الماكينة ابدا وخزان الماء فارغا تماما. ان تم ذلك فان الماكينة لا يمكنها عمل القهوة وتصبح كثيرة الضجة (من الضروري لف مقبض البخار كما هو موضح في النقاط 3 و 4 من الفقرة 3.4).



13

عند استخدامها لأول مرة من الضروري تحضير 4 - 5 فناجين قهوة قبل ان تبدأ الماكينة باعطاء نتيجة مُرضية.

عندما تُضاء لمبة اشارة الانذار لتعلمنا بوجود اي خلل، لسنا مُجبرين ان نتوجه رأسا الى مركز الخدمات الفنية. من الممكن حل المشكلة دائما وتقريبا، اذا اتبعنا الارشادات المُشار اليها في الفقرات 12 و 13. ان كانت النتيجة غير مُجدية او للحصول على توضيحات اخرى، ننصح بمراجعة خدمة الزبائن وذلك بالاتصال بالرقم المشار اليه والمُلتحق بالصفحة 2. ان كانت نولتكم غير موجوده في الجدول المشار اليه في الورقة، اتصل بالرقم المشار اليه في الكفالة.

6. ضبط مطحنة البن

لا يجب ضبط المطحنة على الاقل في البداية، وذلك لانه قد انجزت برمجة مسبقة لمطحنة البن في المصنع للحصول على توزيع صحيح للقهوة.

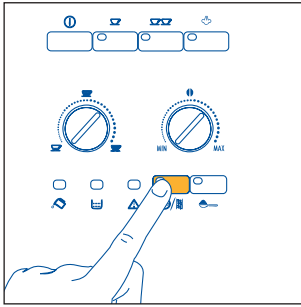
ولكن ان كان توزيع القهوة سريعا جدا او بطيئا جدا (قطرات) بعد تحضير الفناجين الاولى، فانه من الضروري تعديله بواسطة مقبض ضبط درجة الطحن (شكل رقم 17).

وذلك بلف المقبض طقة واحدة (تساوي رقما واحدا) باتجاه دوران عقارب الساعة، ونحصل على توزيع اسرع لقهوة (بدون قطرات).

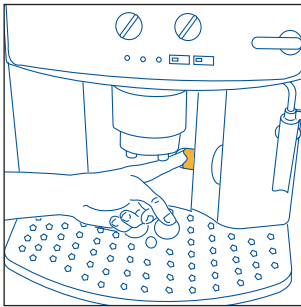
بلفها طقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة نحصل على توزيع ابطأ ويتحسن ايضا شكل الكريم.

نتيجة تعديل درجة الطحن هذه نشعر بها فقط بعد توزيع فنجان قهوة متالين على الاقل.

انه يجب لف مقبض الضبط فقط خلال تشغيل المطحنة.



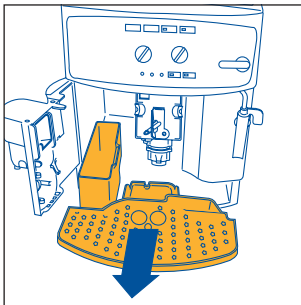
14



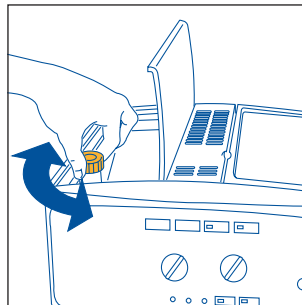
15

للحصول على توزيع اكثر بطأ للقهوة ولتحسين شكل الكريم، لف بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (= بن مطحون اكثر نعومة).

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

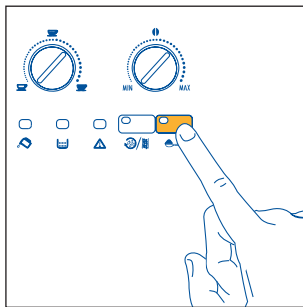


16

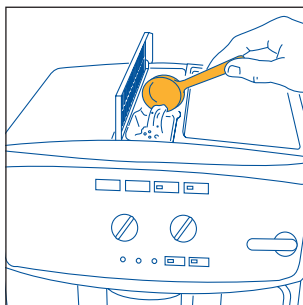


17

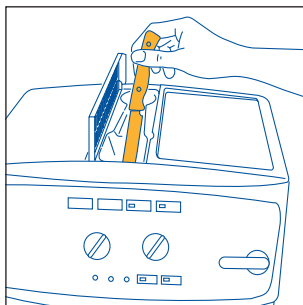
ملاحظه رقم 1: لقد تم ضبط الماكينة في المصنع باستعمال البن، لذلك انه طبيعيا وجود بعض اثار البن في المطحنة. نضمن بان هذه الماكينة هي جديدة.



18



19



20

7. تحضير قهوة إسبريسو بالبُن المطحون مُسبقا (بدلا من حب البن)

1. إضغط على الزر  لاختيار وظيفة البن المطحون مُسبقا (شكل رقم 18). لمبة الاشارة الموجوده في داخل الزر تُضيئُ للاشارة بان هذه الوظيفة تم اختيارها وبانه تم استثناء عمل مطحنة البن.
2. ارفع الغطاء الصغير الموجود في الوسط، وان اردت تحضير فنجان قهوة إسبريسو، عليك بادخال معيار من البن المطحون مُسبقا والمملوء حتى الحافة في المحقان (شكل رقم 19). ولكن ان كانت الرغبة بفنجان قهوة إسبريسو، فعليك ادخال معيارين من البن المطحون مسبقا والمملوء حتى الحافة في المحقان ومن ثم اتبع ما هو موضحا في الفقرة 5.
- ملاحظه رقم 1: لا تُدخل البُن المطحون مُسبقا عندما تكون الماكينه مَطْفَئَة لتفادي بعثرة البن في داخل الماكينه.
- ملاحظه رقم 2: لا تُدخل ابدأ اكثر من معيارين معبئة حتى الحافة والا تُبعثر الماكينه البن المطحون مُسبقا وملوثة داخلها ولا تقوم بعمل القهوة.



- ملاحظه رقم 3: لتعير كمية البن التي تريد ادخالها عليك باستعمال المعيار المزود.
- ملاحظه رقم 4: ادخل في المحقان فقط بُنا مطحونا مُسبقا لملكينا القهوة إسبريسو: لا تُدخل ابدأ حب البن، حب بُن مُشْتَف، او أية مواد بإمكانها اتلاف الماكينه.
- ملاحظه رقم 5: في حالة انسداد المحقان لادخالك فيه اكثر من معياري بُن مطحون مُسبقا، عليك باستعمال سكيننا لانزال البن (شكل رقم 20) ومن ثم انزع الناقع ونظفه ونظف الماكينه كما هو موضح في الفقرة 2. 10 "تنظيف الناقع".

3. ان اردت استعمال حب البُن بعد استعمالك البُن المطحون مُسبقا، انه لمن الضروري إيقاف وظيفة الماكينه لبُن الطحون مُسبقا وذلك بالضغط من جديد على الزر  (لمبة الاشارة تنطفئُ ويتم تنشيط المطحنة لتعمل ثانية).

8. توزيع الماء الساخن

- افحص دائما حتى تكون لمبات الاشارة الخضراء  مُضاءة إضاءة ثابتة.
- عليك بلف صانع الكابتشينو باتجاه الجهة الخارجية لماكينة (شكل رقم 3).
- ضع وعاء تحت صانع الكابتشينو (شكل رقم 3).
- عليك بلف مقبض البخار نصف دورة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 5): يتدفق الماء الساخن من صانع الكابتشينو ويبدأ بتعبئة الوعاء الموجود تحته.
- لإيقاف تدفق الماء الساخن، عليك بلف المقبض باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6) وارجاع صانع الكابتشينو الى موضعه الاصلي باتجاه مركز الماكينة. (نصح بتوزيع ماء ساخن ليس اكثر من دقيقتان متتاليتين).

9. تحضير الكابتشينو (باستعمال البخار)

• املاً وعاء بحوالي 100 غم من الحليب لكل كابتشينو تريد تحضيره، خذ بعين الاعتبار عند اختيارك للوعاء بان حجم الحليب يتضاعف او يزيد ب 3 مرات، **ننصح باستعمال الحليب المقشود جزئياً وحرارته مثل حرارة الثلاجة.**

• حرّك صانع الكابتشينو باتجاه الخارج (شكل رقم 3).
• حضرّ القهوة كما هو موضح في الفقرات السابقة وأستعمل فنانجين كبيرة.
• من ثم اضعط على زر البخار (شكل رقم 21). تبدأ لمبة الاشارة (شكل رقم 22) بالاضاءة المنقطعة الاشارة بان الماكينة بدأت بالتسخين المسبق.
• عندما تبقى لمبة الاشارة (شكل رقم 22) مضيئة باستمرار وليس اضاءة متقطعة، تكون حرارة الماكينة قد وصلت الى الدرجة الممتازة لصنع البخار (فقره رقم 1 نقطة 6)

• فوراً وخلال دقيقتان على الأقل (والا فان الماكينة ترجع تلقائياً لوظيفة 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 دورة 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 بغمر صانع الكابتشينو في الحليب وقم بلف الوعاء بحركات بطيئة من الاسفل الى الاعلى. (ننصح بتوزيع البخار ليس اكثر من دقيقتين متتاليتين).

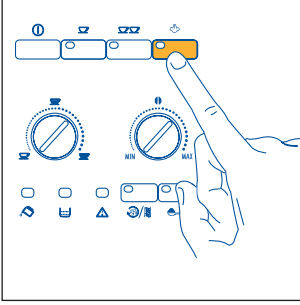
• عند الوصول للحرارة المرغوبة (المثاليه هي 60 درجة مئوية)، إقطع توزيع البخار وذلك بلف مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة وحتى اخر الشوط (شكل رقم 6) واضغط على زر البخار (شكل رقم 21) لايقاف وظيفة البخار.

• أسكب 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).

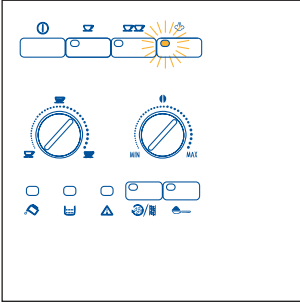
ملاحظه رقم 1: فوراً وبعد تحضيرك الكابتشينو وبعد ايقافك لوظيفة البخار بالضغط على زر البخار (شكل رقم 21)، اذا ضغطت على زر (شكل رقم 12) او على زر (شكل رقم 13) لتحضير فنانجين قهوة اخر تكون حرارة الماكينة مرتفعة جداً لتحضيره (لمبات الاشارة الخضراء و (شكل رقم 22) تضئ اضاءة متقطعة لتشير بان الحرارة غير مناسبة). 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 الاشارة الخضراء (شكل رقم 22) عن الاضاءة المتقطعة.

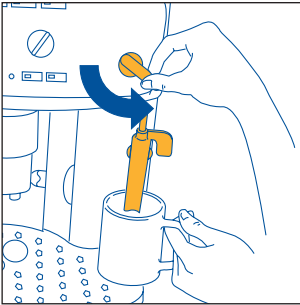
ملاحظه رقم 2: انه لمن الضروري دائماً تنظيف صانع الكابتشينو وفوراً بعد الاستعمال. عليك باتباع ما يلي:



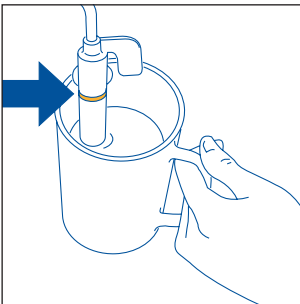
21



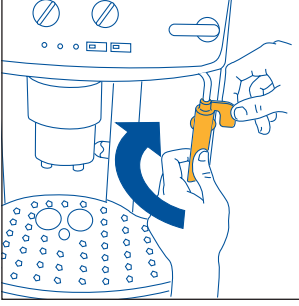
22



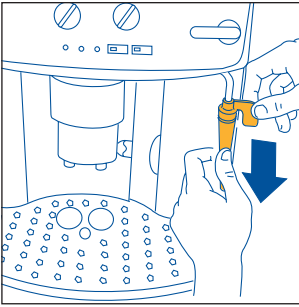
23



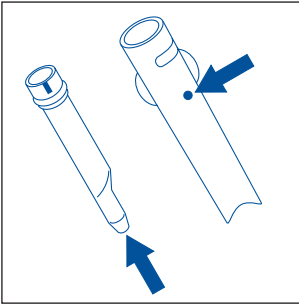
24



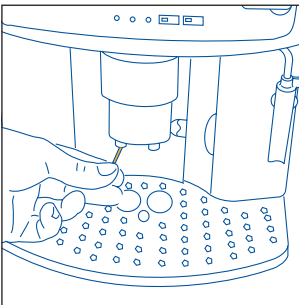
25



26



27



28

- اترك الماء او البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى اخر الشوط (شكل رقم 5). بهذه العملية يُفرغ انبوب البخار الحليب الذي من المحتمل بقي في داخله. **مُهم:** لاسباب صحية ننصح باجراء هذه العملية وذلك لتفادي رسوب الحليب في الدوائر الداخلية لصانع الكابتشينو.
- إمسك بثبات مقبض انبوب صانع الكابتشينو بيد، وباليدي الاخرى لولب صانع الكابتشينو لفكه وذلك بلفه باتجاه دوران عقارب الساعة ومن ثم عليك بسحبه الى الاسفل (شكل رقم 25).
- انزع بوز البخار من انبوب التوزيع بشده الى الاسفل (شكل رقم 26).
- اغسل بعناية صانع الكابتشينو وبوز البخار بالماء الفاتر.
- تأكد من ان لا يكون الثقبان المُشار اليهما بالاسهم في شكل رقم 27 مسدودان. ان كان ضروريا نظفها باستخدام دبوس.
- ركب بوز البخار من جديد وذلك بادرجه وبلفه بشدة للاعلى داخل انبوب البخار.
- ركب صانع الكابتشينو وذلك بادخاله للاعلى وبلفه باتجاه عكس دوران عقارب الساعة.

10. التنظيف والصيانة

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

10.1 تنظيف الماكينة

- فَم بتنظيف دُرَج بقايا البُن (موضح في باب رقم 5 ملاحظه رقم 7) كل مرة تُضيئ فيها لمبة الإشارة  بطريقة مستمرة (باب رقم 12 نقطة 3).
- ننصح بتنظيف خزان الماء تكررارا.
- حوض جمع القطرات مزود بمؤشر (لونه احمر) يتم به الاشاره الى مستوى الماء فيه. عندما يبدأ هذا المؤشر بالظهور (بضعة ملليمترات تحت مستوى الحوض جامع القطرات)، فانه من الضروري تنظيف الحوض بعد تفريره.
- تأكد بين حين واخر من ان ثقوب الناقع التي تخرج منها القهوة ليست مسدودة. لفتحها اكشط بدبوس تراكمات البن المستعمل الناشف الذي تجمع.

10.2 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع تكرر لتفادي ان يمتلأ بقشور القهوة (يمكن ان ينتج عنه التشغيل السيئ). لتنظيفه اتبع ما يلي:

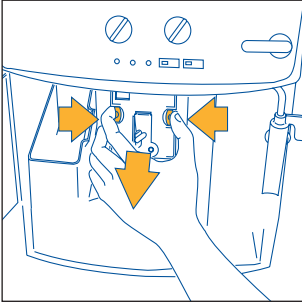
- أطفأ الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4) (بدون نزع الفيشة) وانتظر حتى تنطفأ كافة لمبات الاشارة.
- افتح باب الخدمة (شكل رقم 15).
- اخرج صينية جمع القطرات ووعاء بقايا البن (شكل رقم 16) واغسلهما.
- اضغط على الزرين احمر اللون والموجودان على جانبي الناقع لفكه (شكل رقم 29) واخرجه بشده باتجاه الخارج.

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

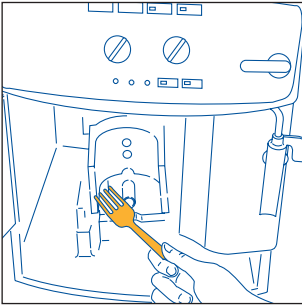
- اغسل الناقع تحت الماء المتدفق من الحنفية ولا تستعمل مساحيق تنظيف.
- لا تغسل الناقع ابدا في جلاية الاطباق.

• نظف بعناية داخل الماكينة. لازالة قشور البن العالقه في الاجزاء الداخليه استعمل شوكة من الخشب او البلاستيك لكشطها (شكل رقم 30) ومن ثم أشفط البقايا مستخدما شفاطة (شكل رقم 31).

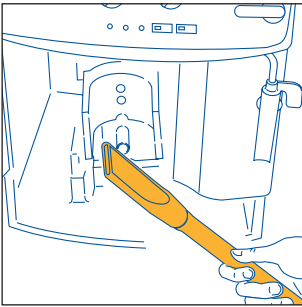
- ادخل الناقع من جديد فوق الاكتاف الداخليه للمحور الداخلي وفوق المحور الى الاسفل ؛ ومن ثم أضغظه على كتابة PUSH بقوة وفي العمق حتى سماع طقة الشبك.



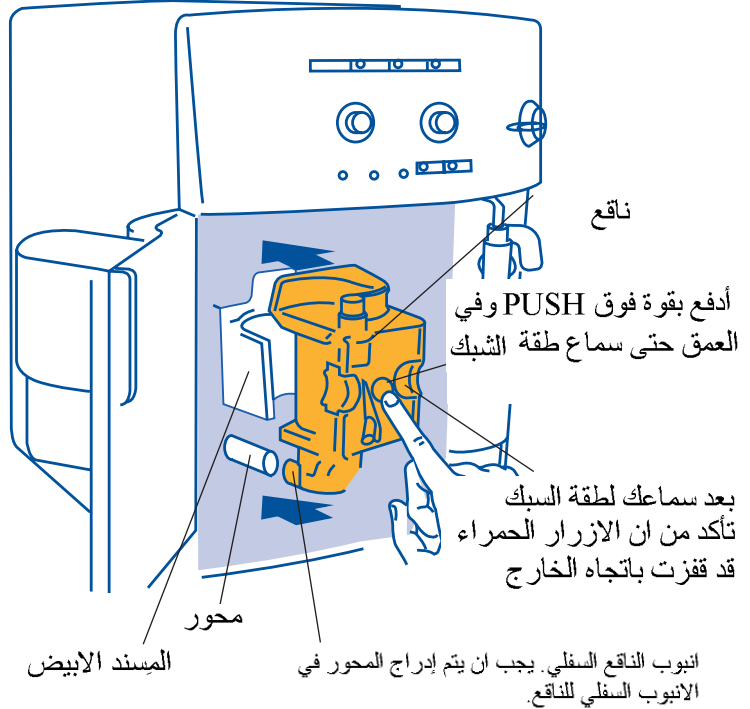
29



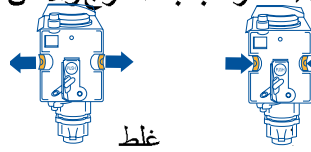
30



31



تأكد من أن الزرار الحمراء قد قفزت باتجاه الخارج والافان الباب لا يمكن إغلاقه.
الزران الاحمران قفزا بصحة باتجاه الخارج لم يقفزا باتجاه الخارج

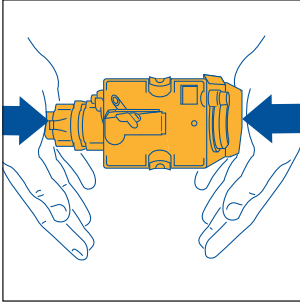


صحيح ملاحظة رقم 1: ان لم يتم إدراج الناقع بطريقة صحيحة حتى سماع طقة الشبك والازرار الحمراء لم تقفز باتجاه الخارج، لا يمكن إغلاق الباب وأذن تشغيل الماكينة (ان اشتعلت الماكينة فان لمبة الاشارة لا تبقى مضاءة اضاءة متقطعة) (باب 12 - نقطة 9).

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

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

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



32

10.3 إزالة الجير (الكلس)

بسبب تسخين الماء المتكرر لتحضير القهوة، انه لطبيعي بمرور الوقت ان تمتلئ الوانر الداخليه لماكينة بالجير. عندما تضيئ لمبة الاشارة ③ ④ اضاءة متقطعة (فقرة 12 - نقطة 5)، ذلك يعني ان وقت ازالة الجير قد هل. **ملاحظه:** بينما تكون لمبة الاشارة ③ ④ مضاءة، من الممكن على اي حال الاستمرار في تحضير القهوة. اتبع ما يلي:

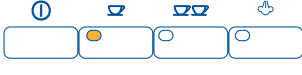
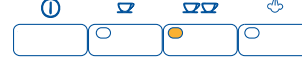
- إحتياطياً بإفراغه محتوى القارورة من السائل المزيل للكلس DURGOL (125 ميليلتر) مع اضافة أكثر من لتر من الماء وإجراء العمليات المذكورة و الموضحة اليه ما يعادله من الماء (0,5 لتر كما هو موضح على القارورة نفسها).
- ضع تحت صانع الكابتشينو وعاء سعته على الاقل 1,5 لترا (شكل رقم 3).
- أشعل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
- انتظر حتى تضيئ لمبات الاشارة الخضراء ⑤ ⑥ اضاءة مستمرة.
- اضغط على الزر ③ ④ لمدة 5 ثوان على الاقل (شكل رقم 14). لمبة الاشارة في داخل الزر تضيئ (باب 1 - نقطة 8) لتشير الى البدء في برنامج ازالة الكلس (لمبات الاشارة الخضراء ⑤ ⑥ وتبقى منطفئة لتشير عدم إمكانية تحضير القهوة).
- علك بلف مقبض البخار نصف دورة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) في هذه اللحظة يخرج محلول ازالة الكلس من صانع الكابتشينو ويبدأ بتعبئة 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 الاشارة ⑤ ⑥ (باب 12 - نقطة 1)، عليك بلف مقبض البخار نصف دورة باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 6) وحتى نهاية الشوط.

- عند هذه النقطة من الضروري القيام بالشطف لازالة بقايا محلول ازالة الكلس من داخل الماكينة، عليك القيام بما يلي:
- اخرج خزان الماء، اشطفه وعبئه بماء نظيف.
 - ادخل الخزان مكانه من جديد.
 - افرغ الوعاء المليئ بالسائل (تحت صانع الكابشينو) وضعه من جديد تحت صانع الكابشينو.
 - لف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) نصف دورة. يخرج من صانع الكابشينو ماء ساخن ويعبأ الوعاء الموجود تحته.
 - عندما يتم افراغ الخزان، تنطفئ لمبة الاشارة ☼ وتضيئ لمبة الاشارة ☼ (باب 12 - نقطة 1).
 - لف مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6) وعبأ من جديد خزان الماء بماء نظيف.
 - الان انتهت الماكينة تنفيذ برنامج ازالة الكلس، وهي جاهزة لتحضير القهوة من جديد.
- ملاحظة: اذا تم ايقاف برنامج ازالة الكلس قبل تنفيذه كلياً، فان الانذار ☼ (باب 12 - نقطة 5) لا يمكن تعطيله، ومن الضروري البدء من جديد في انجاز برنامج ازالة الكلس.
- مهم: الضمان لا يكون سارياً ان لم يتم تنفيذ ازالة الكلس بانتظام.**

10.4 برمجة قساوة الماء

- تُضيئ لمبة الاشارة ☼ (فقره 12 - نقطة 5) بعد مرور وقتاً محدداً مسبقاً من تشغيل الماكينة، وقد تمت برمجته في المصنع اخذين بعين الاعتبار كمية الجير القسوى التي يمكن ان تحتويها المياه في بيوت المستخدمين. من الممكن ان رغبت اطالة هذه المدة لتكون عمليات ازالة الكلس اقل تكراراً، وذلك برمجة الماكينة بموجب ما تحتويه المياه من الكلس فعلياً.
- عليك اتباع ما يلي:
- بعد اخراجك من اللعبة شريط التفاعل "Total hardness test" "فحص القساوة الكاملة" (الملحق بالصفحة 2)، عليك بغمرها كلياً في الماء لبضعة ثوان. من ثم اخرجها وانتظر 30 ثانية تقريباً (حتى يتغير لونها وتكون مربعات حمراء صغيرة).
 - تأكد من ان الماكينة مطفأة (جميع لمبات الاشارة مطفأة).
 - اضغط على الزر ☼ (شكل رقم 14) مستمراً بالضغط لمدة 5 ثوان على الأقل. لمبات الاشارة الاربع ☼ و ☼ و ☼ و ☼ تُضيئ.
 - اضغط على الزر ☼ (شكل رقم 18) تكراراً وحتى تتم اضاءة لمبات اشارة عددها يساوي عدد المربعات الحمراء التي تكونت على شريط التفاعل (مثلاً ان تكونت 3 مربعات حمراء على الشريط الفاعل، عليك بالضغط 3 مرات على الزر ☼ حتى تُضيئ 3 لمبات الاشارة ☼ و ☼ و ☼).
 - اضغط على الزر ☼ (شكل رقم 14) ليتم تسجيل هذا المُعطى. وهكذا تكون الماكينة مبرمجة لاعطاء الانذار لتنفيذ ازالة الكلس عندما يكون بالفعل ضرورياً، بحسب ما تحتويه المياه من الكلس.

11. معنى لمبات الاشارة المضاءة لمبات الاشارة

المعنى	الوصف		
الماكينة ليست جاهزة لتحضير القهوة (حرارة الماء لم تصل للحرارة المثالية) انتظر حتى تضاء لمبات الاشارة باستمرار قبل تحضير القهوة	لمبات الاشارة  تضئ بتقطع		1
حرارة الماكينة صحيحة وهي جاهزة لتحضير القهوة	لمبات الاشارة  مضاءة بدون انقطاع		2
الماكينة توزع فنجان قهوة	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع		3
الماكينة توزع فنجاني قهوة	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع		4
الماكينة مستمرة في التسخين حتى تصل للحرارة المثالية لانتاج البخار. انتظر حتى تبقى لمبة الاشارة مضيئة بدون انقطاع للقبض البخار	لمبة اشارة البخار  مضاءة بتقطع		5
الماكينة جاهزة لتوزيع البخار ويمكن لف مقبض البخار	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع		6
الماكينة جاهزة للتوزيع باستعمال البن المطحون مسبقا (انظر باب 7)	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع		7
البرنامج التلقائي لازالة الكلس في حيز التنفيذ (انظر فقرة 10.3)	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع		8

12. معنى الادارات المصينه وماذا يجب عمله عما يكون مصاءه

لمبات الاشاره	الوصف	المعنى	ما يجب عمله
1	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع	خزان الماء فارغ او ادخاله ليس صحيح	عبأ الخزان بالماء كما في فقره 5 وملاحظه 6 وادخله في العمق
2	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	الماكينة لا تستطيع عمل القهوة وكثيرة الضجيج.	اشطفه وان كان ضروريا ازل كلسمه
3	لمبة الاشارة  مضاءة بدون انقطاع	وعاء بقايا البن مليئ او لم يتم ادخاله	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحده باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) كما موضح في الفقرة 4.3.
4	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	بعد التنظيف لم يتم ادراج وعاء بقايا البن	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحده باتجاه دوران عقارب الساعة (فقرة 6)
5	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	باختيار وظيفة *** لم يتم ادخال البن المطحون كما في فقره 7.	افرج وعاء بقايا البن ونفذ التنظيف كما في فقره 5 وملاحظه 7 وادخله من بعد
6	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	حب البن قد نفذ.	افتح الباب وادرج وعاء بقايا البن
7	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	ان كانت مطحنة البن كثيرة الضجيج هذا يعني ان بعض الحجاره الصغيره قد اوقفت المطحنة.	ادخل البن المطحون كما في فقره 7.
8	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	تم اشعال الماكينة حالا ولم يُدخل النافع بطريقة صحيحة فلذلك الباب لم يُغلق	املا وعاء حب البن كما في فقره 4.2.
9	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	لمبات الاشارة  تضیی بنقطع	توجه الى مركز الخدمات المصرح له دي لونغي
10	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	من الضروري تنفيذ برنامج ازالة الكلس كما في فقره 10.3	اترك النافع خارج الماكينة وباب الخدمة مغلقا، اضغط في نفس الوقت على زر فجان، فجانان حتى تنطفئ اللمبات الاربع. فقط عند انطفائها يمكن فتح باب الخدمة وادخال النافع (كما في فقره 10.2)
11	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	تم اشعال الماكينة حالا ولم يُدخل النافع بطريقة صحيحة فلذلك الباب لم يُغلق	اغلق باب الخدمة واضغط على زر ***
12	لمبات الاشارة  تضیی بنقطع	تمت اضاءة الماكينة ومقبض البخار في وضع مفتوح	لف مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6)
13	لمبة الاشارة  تضیی بنقطع	باب الخدمة مفتوح	اغلق باب الخدمة. ان لم تستطع ذلك تاكد ان النافع تم ادخاله صحيحا (فقرة 10.2، ملاحظه 1)

10		لمبة الإشارة مضاعة باستمرار ولمبات الإشارة الخضراء تضئ تقطع	الناقع بعد تنظيفه من المحتمل ان يكون في ترك خارج الماكينة. داخل الماكينة قدر جدا.	ادخل الناقع كما فقره 10.2.
11		لمبة الإشارة تشبيى بتقطع	محق البن المطحون مسبقا انسد فرغ المحق مستعملا سكين كما هو موضح في فقره 7 ملاحظه 5 (شكل رقم 20)	نظف الماكينة بعناية كما في فقره 10.2

13. مشاكل يمكن حلها قبل الاتصال بمركز الخدمات

إذا كانت الماكينة لا تعمل وهناك لمبة انذار مضيئة، انه لسهل تحديد وحل سبب التشغيل السيئ وذلك بالرجوع لفقره 12. ان لم يكن هنالك انذار مضاء، عليك بتنفيذ الفحوص التالية قبل التوجه لمركز الصيانة الفني.

المشكلة	السبب	المعالجة
القهوة ليست بساخنة	لم يتم تسخين مسبق للفناجين	سخن الفناجين بشطفها بالماء الساخن او بتركها فوق حيز تسخين الفناجين فوق الغطاء لمدة 20 دقيقة (انظر فقره 5 ملاحظه 3).
القهوة لهل قليل من القشطه (كريم)	الناقع بارد جدا.	قبل تحضير القهوة سخن الناقع بالضغط على زر *** (شكل رقم 14) (انظر ملاحظه 3 باب 5).
البن تم طحنه خشنا جدا.	الماكينة تستعمل قليلا من البن خلال النقع.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره رقم 5 ملاحظه رقم 2).
حب البن ليس ملائما	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).	استعمل بن قهوة من ماركة اخرى
القهوة تخرج ببطئ	البن مطحونا ناعما جدا.	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).
الماكينة تستعمل بُنا كثيرا لنقوم بالنقع.	البن مطحونا خشنا جدا.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
القهوة تخرج بسرعة مفرطة	البن مطحونا خشنا جدا.	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لقفزة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره 6).
الماكينة تستعمل بُنا قليلا لنقوم بالنقع	البن مطحونا خشنا جدا.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) باتجاه دوران عقارب الساعة.
القهوة لا تخرج من بوز الموزع او من بوزاه الاثنان	ثقوب البوز مسدودة	احط بآبرة ترسب البن الناشف المتجمع (شكل رقم 28).
بلف مقبض البخار، هذه لا يخرج من صانع الكابتشينو	ثقوب صانع الكابتشينو و بوز البخار مسدوده	نظف ثقوب صانع الكابتشينو و بوز البخار (انظر فقره 9 - شكل رقم 27).

بالضغط على زر  و  الماكينة توزع ماء وليس قهوة	البن المطحون من الممكن ان يكون قي توقف في المحقان	ازل كتلة البن المطحون التي تسد المحقان باستخدام سكيننا (انظر فقره 7 - ملاحظه رقم 5). من ثم نظف الناقع وداخل الماكينة (انظر ما مه موضح في فقره 2).
بالضغط على زر ① الماكينة لا تشتعل	الماكينة ليست تحت الضغط	تأكد من ان فيشة سلك التغذية مُدرجة جيدا في مقبس التيار.
ليس بالمستطاع اخراج الناقع للقيام بالتنظيف	الماكينة مشتعلة، والناقع يمكن نوعه فقط عندما تكون مُطفأة	اطفاً الماكينة (انظر فقره 10.2) انتبه: يمكن اخراج الناقع فقط و الماكينة مطفأة. ان جربت اخراجه و الماكينة تشتعل فانك تحاطر بتسبب ضرر شديد لها
تم استعمال البن المطحون مسبقا (بدلا من الحب) و الماكينة لا توزع القهوة	لقد أدخل كثيرا من البن المطحون مسبقا.	انزع الناقع ونظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية مستعملا معياران من البن المطحون على الاقل.
	لم يتم الضغط على زر  و الماكينة استعملت علاوة على البن المطحون مسبقا ايضا ذلك المطحون في المطحنة.	نظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية بالضغط اولا على زر  كما هو في الفقره 7.
	لقد تم سبب بنا مطخونا مسبقا لمل كانت الماكينة مُطفأة	انزع الناقع ونظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية ولكن بعد اشعال الماكينة
القهوة لا تخرج من ابواز الموزع بل من على طول باب الخدمة	ثقوب الموزع مسدودة بالبن الناشف	عليك بكشط الثقوب بابر (انظر فقره 10.1، شكل رقم 28).