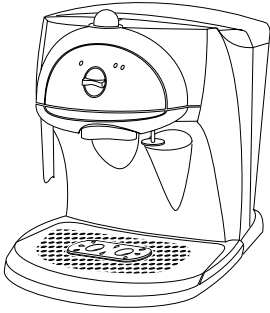


ماكينة قهوة



إرشادات للاستعمال

- ننصح بقراءة كتيب التعليمات هذا بانتباه قبل تركيب واستعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة بإمكانكم الحصول على أجود النتائج وعلى أقصى حد من الأمان عند استعماله.
- لا تمس الجهاز بأيدي أو أرجل مبللة أو رطبة.
- لا تسمح أبداً للأطفال أو للأشخاص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبه.
- يجب أن لا يسمح للأطفال باللعب بهذا الجهاز.
- في حالة العطل أو العمل السيئ للجهاز، يجب إطفاء الجهاز فوراً وعدم العبث به. لاي تصليحات يجب التوجه فقط الى مركز الصيانة التقني المصرح له بذلك من الصانع، وأطلب أن يتم استعمال قطع غيار أصلية. أن عدم احترام ما في هذه النقطة من الممكن أن يجازف باستعمال سليم الجهاز.
- أن سلك التغذية بالتيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب أن لا يتم تغييره من قبل المستعمل، وذلك لأن تغييره يحتاج لاستعمال أدوات خاصة. إذا حدث عطل في السلك، أو في حالة يجب أن يتم تغييره، من فضلك توجه فقط الى مركز الخدمة والصيانة المصرح له بذلك من الصانع.

وصف الجهاز

هذا المصطلحات ستستخدم باستمرار في الصفحات التالية:

- (1) غطاء خزان الماء
- (2) خزان الماء
- (3) مقبض البخار
- (4) مكبس
- (5) سلك التغذية بالتيار الكهربائي
- (6) لمبة إشارة (الماكينة تعمل) عمل القهوة
- (7) لمبة إشارة OK
- (8) موضع توزيع القهوة / الماء
- (9) مقبض للاختيار
- (10) لمبة إشارة البخار (الماكينة تعمل) لعمل البخار
- (11) موضع مغطاً (O)
- (12) مقياس البن
- (13) موضع الفناجين
- (14) دش الساخنة
- (15) انبوب التوزيع
- (16) ماسورة مخرج البخار
- (17) ماسورة تحضير الكابتشينو
- (18) حامل فلتر للبن المطحون
- (19) حامل فلتر لمسحوق البن مع جهاز لنفخ الكريم
- (20) فلتر للرقاقات (ان وجدت)

التركيب

- قم بوضع جهاز تحضير القهوة على مسطح عمل على مسافة آمان عن صنادير أو أحواض المياه.
- تأكد من أن فلطية شبكة التغذية الكهربائيته مطابقة للفلطية الموضحة على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. قم بوصل الجهاز فقط بمقياس تيار قدرته 10 أمبير على الأقل ومزود بوصلة أرض عاملة.
- الصانع ليس مسؤولاً في حالة حصول أضرار سببها عدم وجود وصلة الأرض لشبكة التيار الكهربائي.
- في حالة عدم المطابقة بين مقياس شبكة التيار وفيشة الجهاز، إعمل على تبديل الفيشة بأخرى من نفس النوع من قبل أشخاص مؤهلين مهنيًا.
- لا تركيب الجهاز على الإطلاق في بيئة قد تصل درجة حرارتها إلى صفر درجة مئوية أو أقل (إذا تجمد الماء، قد تصيب الجهاز أضراراً).
- إذا طان سلك التغذية بالتيار الكهربائي أطول من المسافة بين اللازمه للوصول إلى مقبس التيار، من الممكن وضع الجزء الزائد عن اللزوم في الجهاز، وهذا يتم بإدراج السلك من مكان أخرجه.

تنبيهات للأمان

- هذه الماكينة صنعت لعمل "القهوة" و "التسخين المشروبات". إبحروا لكي لا تحترقوا من تدفق رذاذ الماء الساخن أو البخار و تجنبوا الاستعمال غير المناسب للماكينة.
- لا تلمسوا بالمره أجزاء الماكينة الساخنة.
- بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينة، تأكدوا من أنها كاملة ولا اتلاف بها. إذا ساوركم الشك، لا تستعملوا الجهاز ومن الأفضل التوجه إلى فنيين مختصين ومؤهلين.
- لا يجب ترك مكونات غلاف التعليل (أكياس بلاستيكية، بوليستيرول،... الخ) في متناول أيدي الأطفال لأنها منبع خطر لهم.
- هذا الجهاز يجب أن يستعمل فقط للاستعمال المنزلي. أي استعمال آخر يعتبر خاطئاً فلذلك خطير.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولاً عن أضرار محتملة تنتج عن استعمالات خاطئة، غير مناسبة و غير معقولة.

1. بعد الانتهاء من التسخين المسبق للآلة مثلما هو موضح في الفقرة السابقة، يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة في حامل المصفاة. و التأكد أن يدخل النتوء بشكل صحيح في قاعدته الخاصة مثلما هو موضح في الصورة رقم 8، في الآلات المجيزة بمصفاتين يمكن إستعمال المصفاة الأصغر إذا رغبت بالقيام بفنجان واحد من القهوة. و المصفاة الأكبر إذا رغبت بالقيام بفنجانين من القهوة. إذا أردنا أن نحضر فنجاناً واحداً من القهوة يجب تعبئة المصفاة بمكيال مملوء بالقهوة المطحونة. حوالي 7 غرام (صورة رقم 9).
2. إذا رغبتا بتحضير فنجانين من القهوة فيجب تعبئة المصفاة بمكيالين اثنين فيهما القليل من القهوة المطحونة (تقريباً 6 غرام + 6 غرام). و يجب تعبئة المصفاة بمكيمات ضئيلة كي لا تفيض القهوة المطحونة. مهم: من أجل تشغيل صحيح للآلة، قبل إدخال القهوة المطحونة في حامل المصفاة، يجب التأكد دائماً من أن لا تكون المصفاة متسخة ببقايا القهوة المطحونة من المنقوع السابق.

3. اعمل على توزيع البن المطحون على مستوى واحد، وضغطه قليلاً بولسط المكبس الصغير (شكل رقم 10). **إقتبه: أن ضغط البن لمطحون مهم جداً للحصول على قهوة إسبريسو جيدة** إذا تم الضغط كثيراً، ستخرج القهوة ببطء و رغوة لا هبة سيكون لونها غامقاً. ولكن إذا كان الضغط خفيفاً، ستخرج القهوة بسرعة و سنحصل على قهوة رغوتها قليلاً. ولونها فاتحاً.
4. ابعد البن الزائد إذا وجد عن حافة حامل الفلتر وأشبكه بالماكينة، وذاً، بلفه دائماً بحزم (شكل رقم 5) لتجنب خروج الماء.
5. ضع الفنجان أو الفاجين، انه من الأفضل ان تم تسخينها المسبق و اغسلها بقليل من الماء الساخن، تحت أنبوب حامل الفلتر (شكل رقم 11).
6. تأكد من أن لمبة الإشاره OK إسبريسو (شكل رقم 6) مشتعله (إذا كانت منطفئه، انتظر حتى تشتعل)، من ثم قم باختيار  (شكل رقم 7) حتى تحصل على الكمية المرغوبة. لايقاف هذه العملية يجب ارجاع مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 4).
7. لفك حامل الفلتر، قم بلف المقبض من اليمين الى اليسار. **تنبيه:** لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل الفلتر بينما تكون الماكينة في حالة توزيع.
8. لازالة البن المستعمل، اترك الفلتر مثبتاً بواسطة الرافعه الخاصه والتي يحتويها المقبض، أخرج البن بطرق حامل الفلتر منقلباً (شكل رقم 12).
9. لإطفاء الماكينة، عليك لف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 13).
- تنبيه:** لو إستعملت هذه الماكينة لأول مرة، فاته من الضروري غسل كافة الاكسسوارات والدورات الداخليه، بتحضير خمسة فنجانين قهوة بدون استعمال البن المطحون.

انزع غطاء خزان الماء بسهولة (شكل رقم 1) و اخرج الخزان بشده الى الاعلى (شكل رقم 2). قم بتعبئة الخزان بماء عذب ونظيف منتبها حتى لا يتجاوز المستوى MAX (شكل رقم 3). ادرج من جديد الخزان في مكانه وذلك بالضغط قليلاً ليتم فتح الصمام الموجود في قعر الخزان نفسه.

يمكن تعبئة الخزان بسهولة أكثر وبدون اخراجه من مكانه وذلك بصب الماء مباشرة بواسطة إبريق.

إنتهبه جيداً: لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء في الخزان، تذكر ايضاً بملئه عند وصول مستوى الماء الى اثنا سنتيمتراً من قعر الخزان.

التسخين المسبق لماكينة القهوة

- للحصول على قهوة إسبريسو ذات الحراره الصحيحه، ينصح بالتسخين المسبق للماكينه:
- ننصح لذلك بلف مقبض الاختيار الى الوضع  (شكل رقم 4) نصف ساعة على الأقل قبل تحضير القهوة، وعلينا ترك حامل الفلتر مشبوكة بالماكينة (علينا التأكد من ان مقبض البخار مغلقاً).
- لشبك حامل الفلتر الفارغ بالجهاز عليك بوضعه تحت دش السخانه مع المقبض باتجاه اليسار (شكل رقم 5)، إدفعه للأعلى وفي نفس الوقت قم بلف المقبض باتجاه اليمين لأقصى درجة ممكنه. بعد مرور النصف ساعه، قم بتحضير القهوة باتباع الطريقه المشروحه في الفصل التاي.
- للقيام بالتسخين المسبق بسرعة أكبر، من الممكن القيام بذلك باتباع طريقة أخرى وهي:
1. عليك باشعال الماكينه وذلك بلف مقبض الاختيار لموضع  (شكل رقم 4)، وقم بشبك حامل الفلتر بالماكينه بدون ملئه بالبن المطحون.
 2. ضع فنجان قهوة تحت حامل الفلتر. استعمل نفس فنجان القهوة الذي سيعتعمل لتحضير القهوة وذلك ليتم تسخينه المسبق.
 3. انتظر حتى تشتعل لمبة الإشاره OK (شكل رقم 6)، ومن ثم عليك بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 7)، اترك الماء يخرج حتى انطفاء لمبة الإشاره OK، ومن بعدها اقطع خروج الماء بلف مقبض الاختيار لموضع  (شكل رقم 4).
 4. افرغ فنجان القهوة، وانتظر حتى تشتعل لمبة الإشاره OK من جديد وكرر نفس العملية مرة أخرى. (انه من الطبيعي ان تحصل نفثة بخار صغيرة وغير مؤذية خلال فصل حامل الفلتر عن الماكينه).

كيفية تحضير الإسبريسو مع حامل الفلتر للرقاقات (ان وجد)

1. قم بالتسخين المسبق للماكينة كما هو موضح في الفقرة "تسخين مسبق لماكينة القهوة". يجب التأكد من ترك حامل الفلتر مشبوكة بالماكينة. باتباع هذه الطريقة يتم الحصول على قهوة أكثر سخونة. وعلاوة على ذلك ، ان التسخين المسبق يضمن مقاومة افضل للسداد المطاطي لحامل الفلتر.
2. اضغط على زر حامل الفلتر وضع الرقاقة في مركز الفلتر (شكل رقم 8).
- تنبيه مهم: استعمل رقائق تحترم مستوى ESE، والذي يتم اظهاره على الباكيتات بالختم التالي:



- ان مستوى ESE هو نظام تم القبول به من اكبر منتجي الرقائق ، ويسمح بتحضير قهوة الإسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.
3. اشبك حامل الفلتر بالماكينة ، وذلك بلفه حتى اخر لفة 0 (شكل رقم 6).
- مهم: فيما لو استعمل حامل الفلتر للرقاقات ، بعد استعماله للين المطحون ، يجب ازالة البن المطحون الذي بقي ملتصقا بدش سخانه. اذا لم يتم هذا التنظيف ، من الممكن ان يحصل خروج الماء من حافات حامل الفلتر للرقاقات ، خلال عمل القهوة.
4. استمر كما هو مبين في النقاط 4 ، 5 ، 6 من الفقرة السابقة.
5. لازالة الرقيقة ، اضغط على الزر واسحبها من حامل الفلتر.
6. لاطفاء الماكينة يجب لف مقبض الاختيار حتى وضع "O" (شكل رقم 14).

كيفية تحضير الكابتشينو

1. قم بتحضير القهوة إسبريسو باستعمال فناجين كبيرة بما فيه الكفاية.
2. قم بلف مقبض الاختيار الى وضع "O" (شكل رقم 17)، انتظر حتى تشتعل لمبة الاشارة "OK" (شكل رقم 6). ان اشعال الللمبة يدل على ان حرارة السخانه قد وصلت الى الحرارة المثالية لانتاج البخار.
3. في نفس الوقت، قم بتعبئة وعاء بنقرية 100 غم من الحليب لكل كابوتشينو تريد تحضيره. يجب ان يكون الحليب باردا من البراد (ليس ساخنا). في اختيار حجم الوعاء يجب الاخذ بعين الاعتبار ان حجم الحليب سيزداد 2 او 3 مرات.
- انتبه: ننصح باستعمال حليب مقشود جزئيا و بحرارة البراد.
4. ضع وعاء الحليب تحت حنفية تحضير الكابوتشينو (شكل رقم 18)
5. أغمر حنفية تحضير الكابوتشينو في الحليب لما يقارب 2 سم في العمق وقم بلف مقبض البخار باتجاه ضد سير عقارب الساعة شكل رقم 19، (يمكن تغير كمية البخار التي ستخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو بلف مقبض البخار اقل او اكثر نطاقا). عند هذه النقطة يبدأ الحليب بزيادة حجمه ويتخذ شكل الرغوة.
6. عند الوصول للحرارة المرغوبه (الحرارة المثالية تكون 60 درجة مئوية)، يجب ايقاف توزيع البخار بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة وفي نفس الوقت عليك بوضع مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 13).
7. أسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة إسبريسو التي تم تحضيرها مسبقا. والان كابوتشينو جاهز : السكر اضفه حسب المذاق الشخصي، واذا رغبت يمكنك رش بودرة الشوكولاته على الرغوه.
- انتبه : اذا اردت تحضير اكثر من كابوتشينو واحد، عليك اولا تحضير كل فناجين القهوة اللازمه وفي النهايه يمكنك تحضير الحليب لكل الكابوتشينات.
- مهم : نظف دائما حنفية تحضير الكابوتشينو فورا بعد الاستعمال. تصرف كما يتبع :
1. اجعل البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار (شكل رقم 9).
2. قم بفك لولب حنفية تحضير الكابوتشينو بيد، وباليد الاخرى قم بامساك الطرف الاعلى بقوه، وقم بلفه باتجاه عقارب الساعة وابعده عن بزاز الحنفية (شكل رقم 20).
3. ابعد حنفية البخار وذلك بسحبها من انبوب التوزيع.
4. اغسل حنفية تحضير الكابوتشينو وحنفية البخار غسلا شاملا وبغنايه بالماء الفاتر.
5. تأكد من ان التقبان الميبنان في شكل رقم 21 ليست مسدوده. اذا كان ضروريا نظفها بمساعدة دبوس.

6 ركب من جديد حنفية البخار بإدراجها في انبوب البخار وقم بصف السهم "A" مع الثلم "B"، كما هو مشار إليه في الشكل رقم 20 .

7. ركب من جديد حنفية تحضير الكابوتشينو وذلك بإدراجها كلياً داخل حنفية البخار ، وذلك بصف السهم "C" مع الثلم "B"، كما هو مبين في الشكل 21 ، ومن بعدها قم بلفه باتجاه مضاد لسير عقارب الساعة

إنتاج الماء الساخن

1. اشعل ماكينة القهوة بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 4).
2. ضع إناء تحت حنفية تحضير الكابوتشينو.
3. عندما تشتعل لمبة الإشارة OK، قم بوضع مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 7) وفي نفس الوقت قم بلف مقبض البخار ضد اتجاه سير عقارب الساعة (شكل رقم 19) ؛ الماء الساخن يخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو.
4. لايقاف خروج الماء الساخن، قم بلف مقبض البخار باتجاه سير عقارب الساعة وضع مقبض الاختيار في وضع "O".

تنظيف وصيانة المصفاة

بعد القيام بثلاثمئة 300 فنجان قهوة تقريباً و عموماً عندما تخرج القهوة من حامل المصفاة على شكل قطرات أو عندما لا تخرج القهوة بتاتاً، يجب تنظيف حامل المصفاة الخاص بالقهوة المطحونة بالطريقة الآتية:

1. انزع المصفاة من حامل المصفاة.
 2. فكك السدادة الخاصة بحامل المصفاة (الصورة رقم 22) و في الإتجاه المشار إليه على الغطاء نفسه.
 3. سحب أداة تصعيد الرغوة من الإثناء و دفعه نحو جهة السدادة .
 4. إزالة الإطار المطاطي (صورة رقم 25)
 5. شطف كل الأجزاء و تنظيف المصفاة المعدنية بعناية بالماء الساخن و بالذءك بواسطة فرشاة صغيرة مثل (الصورة رقم 23) . التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذُّبوس (انظر للصورة رقم 24)
 6. تركيب المصفاة و الإطار المطاطي على القرص البلاستيكي مثلما هو موضح في الصورة رقم 25، يجب الإنتباه لإدخال الشكل الخاص بالقرص البلاستيكي في فتحة الإطار المطاطي المشار إليه بالسهم مثل الصورة رقم 25.
 7. إدخال المجموعة الناتجة في الوعاء الفولاذي الخاص بالمصفاة مثل (الصورة رقم 26)، و التأكد من إدخال الشكل في الفتحة للدعامة نفسها (انظر السهم في الصورة رقم 26).
 8. في النهاية يجب لف أو لولية السدادة (الصورة رقم 27).
- لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيفات أخرى

1. لتنظيف الماكينة لا تستعمل محاليل أو منظفات خادشه يكفي استعمال قطعة قماش ناعمة ومبللة.
2. اخرج وعاء جمع القطرات ، افرغه ونظفه دورياً.
3. نظف خزان الماء للاسبريسو.

التخلص من الجير

ينصح بالتخلص من الجير في الماكينة كل حوالي 200 فنجان قهوة. ينصح باستعمال المنتجات الخاصة بالتخلص من الجير لماكينات القهوة إسبريسو الموجودة في السوق. إذا كانت هذه المنتجات غير متوفرة فإنه بالإمكان اتباع الاجراء التالي:

1. املا خزان الماء بلتر من الماء.
 2. قم بحل ملعقتين (30 غرام تقريباً) من حامض الستريك (متوفر في الصيدليه او في دكان البقاله).
 3. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  وانتظر اشتعال لمبة الإشارة OK.
 4. تأكد من ان حامل الفلتر ليس مشبوكة ، وضع وعاء تحت دش الماكينة.
 5. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 9) وفرغ نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن بعدها اوقف ذلك بلف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 14).
 6. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقة ، ثم ابدأ التوزيع من جديد وحتى تفرغ محتوى الخزان كلياً.
 7. لازالة بقايا المحلول والجير ، قم بغسل الخزان جيداً ، ثم املئه بماء نظيف وادخله لمكانته الخاص.
 8. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 8) واتركه يوزع الماء حتى يفرغ الخزان كلياً.
 9. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 5) وقم بتكرار العملية رقم 7 و 8 مرة أخرى.
- ان تصليح ماكينة القهوة لمشاكل متعلقه بالجير ، لا تدخل الضمان اذا كانت ازالة الجير الموصوفه اعلاه لم يتم تنفيذها بانتظام.

المشكلة	اسباب محتمله	الحل
لا تخرج القهوة إسبريسو	• ينقص الماء في الخزان. • ثقوب بوز حامل الفلتر مسدوده. • دش سخانة الإسبريسو مسدود.	• إملأ خزان الماء • نظف ثقوب البوز • نفذ التنظيف كما هو مشار اليه في الفقرة "تنظيف دش السخانة"
القهوة إسبريسو تقطر من حافة حامل الفلتر وليس من الثقوب.	• الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا. • حامل الفلتر أدرج خطأ.	• إضغط على الخزان خفيفا لفتح الصمام في قعره • أشبك حامل الفلتر جيدا وقم بلفه بقوة حتى النهايه.
قهوة الإسبريسو بارده	• سدادة سخانة الاسبريسو المانع • خسرت مرونتها. • ثقوب بوز حامل الفلتر مسدوده.	• بدل سدادة السخانة في مركز صيانه متخصص. • نظف ثقوب خروج القهوة.
قهوة الإسبريسو بارده	• لمبة OK إسبريسو لم تكن مشتعله عندما تم الضغط على زر توزيع القهوة. • التسخين المسبق لم يتم.	• انتظر حتى تشتعل لمبة إشارة OK • نفذ التسخين المسبق كما أشير اليه في فقرة "تسخين مسبق للماكينه".
ضوضاء عاليه للمضخه	• خزان الماء فارغ. • الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا.	• إملأ الخزان بالماء. • إضغط قليلا على الخزان حتى يفتح الصمام في القعر
كريم القهوة لونه فاتح (تنزل القهوة بسرعه من البوز)	• البن المطحون تم ضغطه قليلا. • كمية البن المطحون قليله. • البن مطحون طحنا خشنا	• ازد الضغط على البن المطحون. • ازد كمية البن. • استعمل فقط بنا مطحونا لماكينات القهوة اسبريسو
كريم القهوة لونه داكن (القهوة تنزل ببطئ من البوز)	• البن المطحون تم ضغطه بقوة. • كمية البن المطحون كثيره. • ان دش سخانة الأسبريسو مسدود.	• اضغط البن بخفه • قلل من كمية البن المطحون • نفذ التنظيف كما أشير اليه في فقرة "تنظيف دش سخانة الأسبريسو".
طعم القهوة حامض	• البن تم طحنه ناعما. • الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا.	• استعمل فقط بنا مطحونا لماكينات القهوة اسبريسو. • يجب غسل الجهاز كما هو موضحا في فقرة "ازالة الجير".
لا تتكون رغوة الحليب عندما يتم تحضير الكابتوتشينو	• الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه. • حنفية تحضير الكابتوتشينو وسخه.	• استمل دائما حليبيا بحرارة البراد. • نظف بعنايه ثقوب حنفية تحضير الكابتوتشينو.