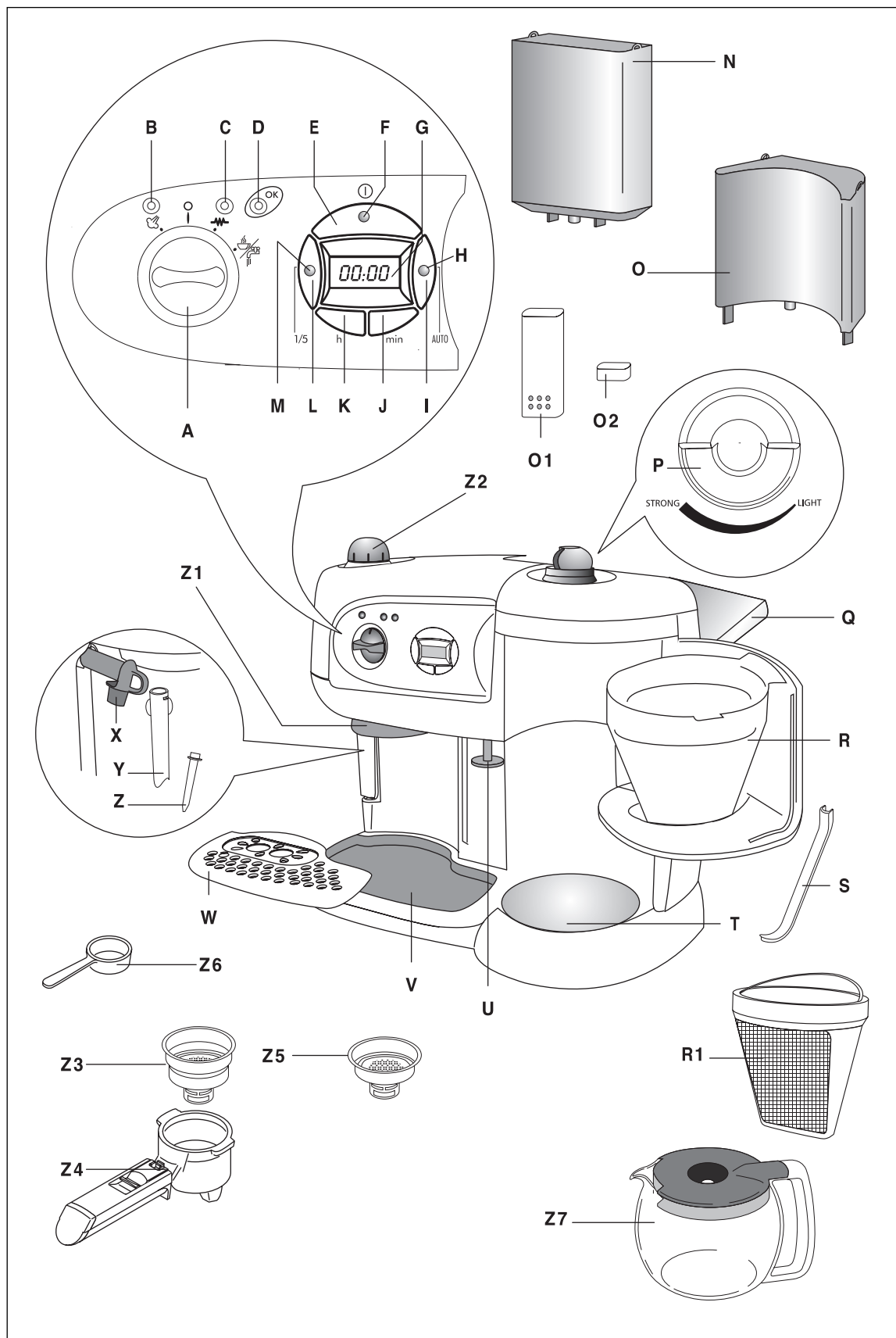
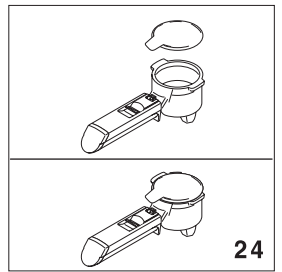
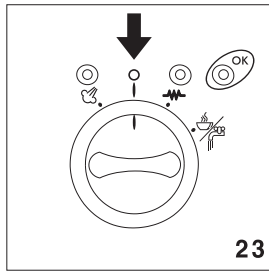
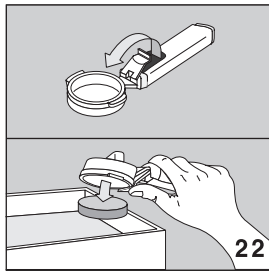
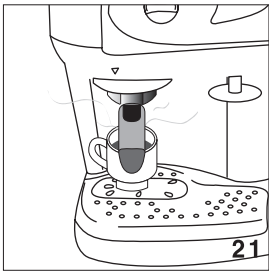
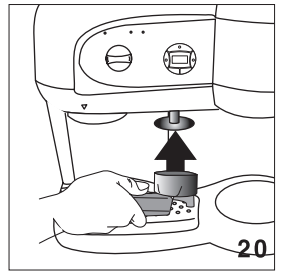
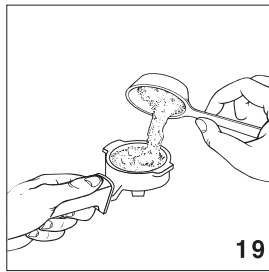
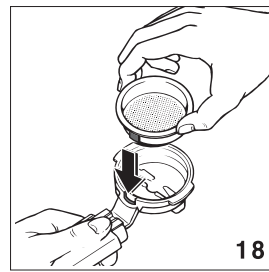
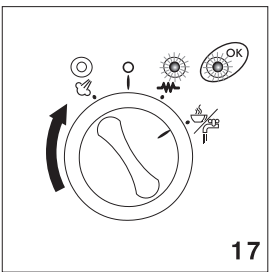
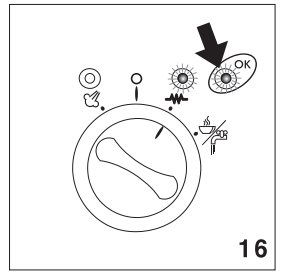
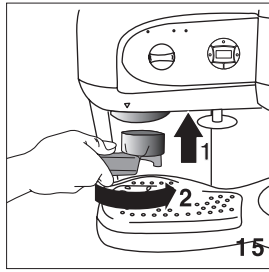
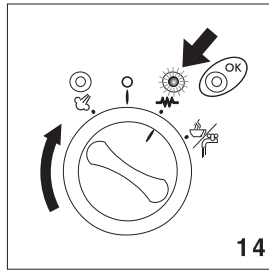
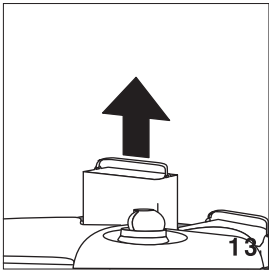
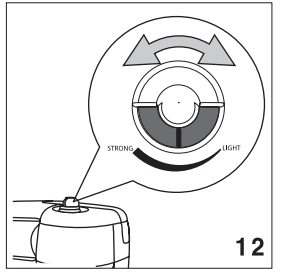
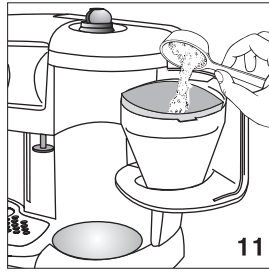
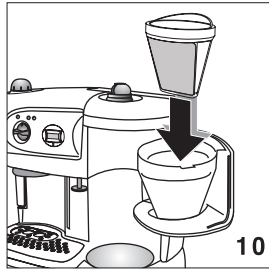
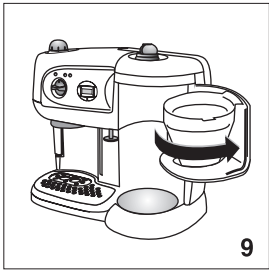
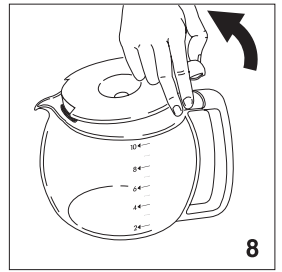
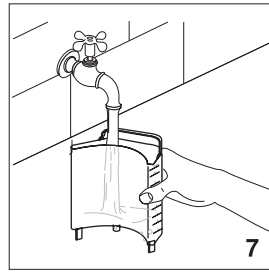
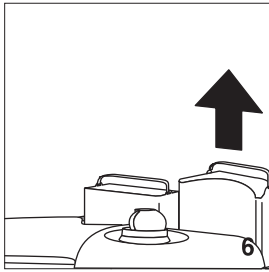
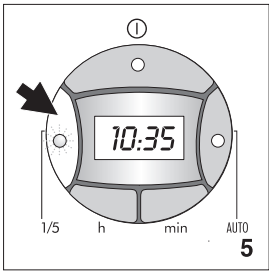
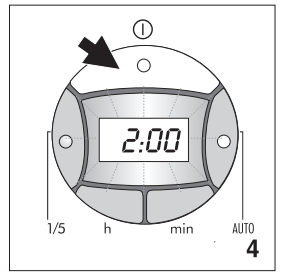
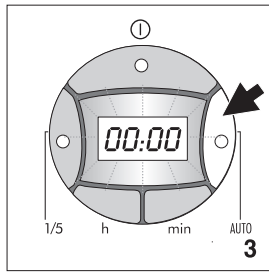
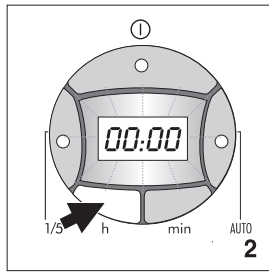
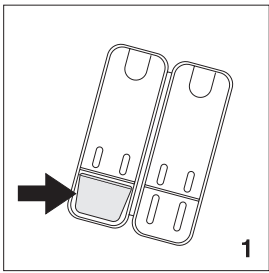


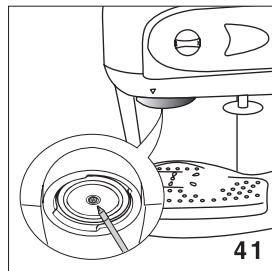
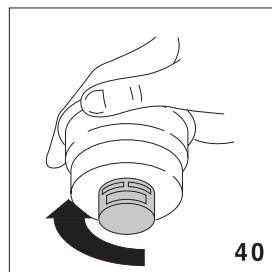
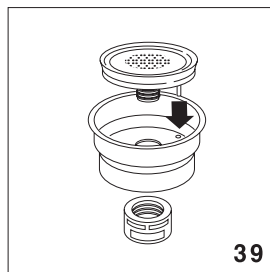
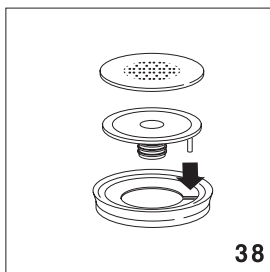
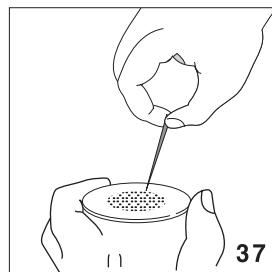
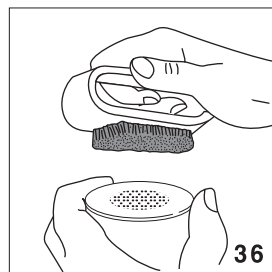
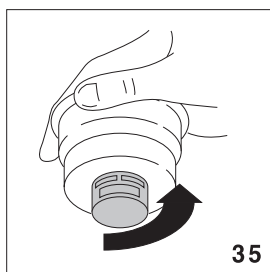
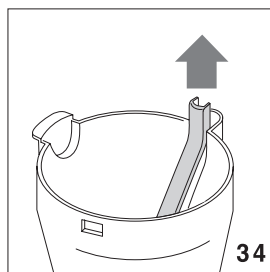
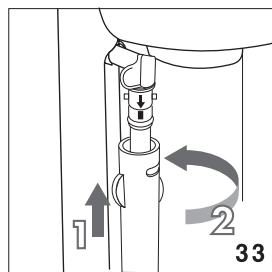
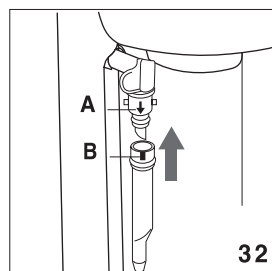
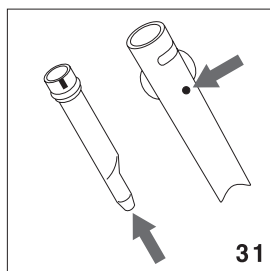
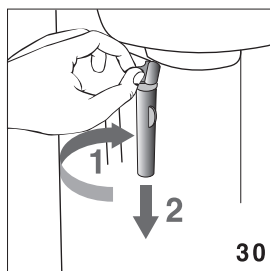
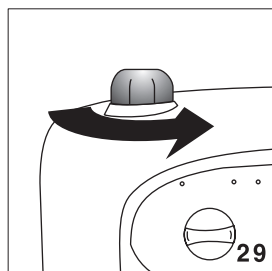
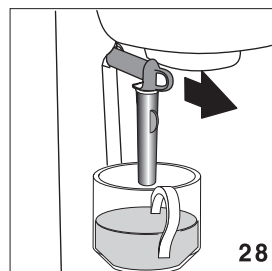
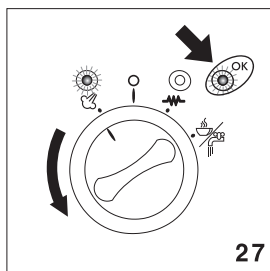
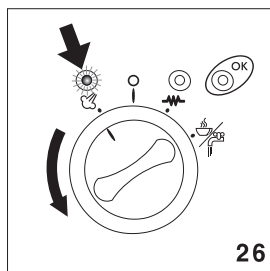
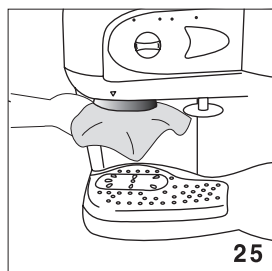
ماكينة لتحضير القهوة قهوه، اسبرسو و كاپوچينوساز



طريقة الإستعمال







تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات: إنبهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة استعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
- تجنبوا التماس مع الأطراف الحامية.
- بعد إزالة التوضيب تأكدوا من سلامة الماكينة. في حال الريب لا تستعملوا الماكينة بل إتصلوا بفني متخصص.
- ينبغي عدم إبقاء مكونات التوضيب (أكياس البلاستيك والبولستيرون المتمدّد، الخ) في متناول الأطفال لأنها قد تتحول إلى مصدر للخطر.
- ينبغي استعمال هذه الماكينة فقط لأغراض منزلية. أي استعمال آخر يكون في غير محله وهو بالتالي خطير.
- المصنع ليس مسؤولاً عن استعمال هذه الماكينة في غير محلها أو بشكل خاطيء وغير معقول.
- لا تلمسوا أبداً الماكينة فيما أيديكم أو أرجلكم مبللة أو رطبة.
- حذار من ترك الأطفال أو غير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.
- تأكدوا من عدم قيام الأطفال باللعب أو اللهو بالماكينة.
- في حال حصول عطل أو في حال سوء إشغال الماكينة أفصلوا التيار الكهربائي ولا تحاولوا القيام بالتصليحات بأنفسكم بل إتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع واطلبوا استعمال قطع الغيار الأصلية. إن من شأن عدم إحترام هذه القاعدة الإخلال بسلامة الماكينة.
- ينبغي عدم استبدال سلك التغذية التابع لهذه الماكينة من قبلكم لأن عملية الاستبدال تحتاج لأدوات خاصة. في حال تعرض السلك للضرر أو في حال الحاجة لاستبداله إتصلوا فقط بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع تجنباً لأية مخاطر.

التركيب

- ثبّتوا الماكينة على مسطح بعيداً عن حنفيات وأحواض الماء.
- تأكدوا من أن توتر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة. أوصولوا الماكينة بمأخذ للتيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير ومزود بتأريض مناسب. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي حادث ينتج عن عدم تأريض الجهاز.
- في حال عدم تناسب مأخذ التيار مع غلبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص استبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.
- لا تركيبوا أبداً الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلّد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

اقرأوا بانتباه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال الماكينة. فقط بهذا الطريقة يمكنكم الحصول على أفضل النتائج بأقصى درجات السلامة.

مواصفات الماكينة

فيما يأتي من صفحات سوف يتم استعمال العبارات التالية بشكل متواصل:

- A مفتاح انتقاء قهوة الإسبرسو أو البخار
- B إشارة البخار الضوئية
- C الإشارة الضوئية التي تدل على اشتعال ماكينة قهوة الإسبرسو
- D إشارة OK الضوئية الخاصة بقهوة الإسبرسو أو البخار
- E مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة
- F إشارة مفتوح/مقفول الضوئية الخاص بالقهوة المقطرة
- G شاشة
- H إشارة AUTO الضوئية
- I مفتاح اختيار التشغيل المؤجل
- J مفتاح لتغيير الدقائق
- K مفتاح لتغيير الساعات
- L مفتاح اختيار 1-5 فنانجين
- M إشارة 1-5 فنانجين الضوئية
- N خزان الماء لقهوة الإسبرسو
- O خزان الماء للقهوة المقطرة
- 10 ماسورة المرشاح المقاوم للكلور (إن وجد)
- 20 المرشاح المقاوم للكلور (إن وجد)
- P مفتاح اختيار "نظام النكهة" الخاص بالقهوة المقطرة
- Q غطاء خزان الماء
- R حامل مرشاح القهوة المقطرة
- 1R مرشاح دائم (إن وجد)
- S أداة محافظة على النكهة
- T لوحة تسخين القهوة المقطرة
- U مكباس
- V حوض تجميع السوائل
- W صينية فنانجين قهوة الإسبرسو
- X انبوب صرف البخار
- Y أداة صنع الكابوشينو
- Z بربوز
- 1Z بخاخ سخانة الإسبرسو
- 2Z مقبض البخار الخاص بالكابوشينو
- 3Z مرشاح مع أداة تزييد القشدة
- 4Z حامل مرشاح قهوة الإسبرسو
- 5Z مرشاح القريض (إن وجد)
- 6Z حامل مرشاح القريض (إن وجد)
- 7Z مكبال القهوة
- 8Z غرافة القهوة المقطرة

المرشاح المقاوم للكلور (ان وجد)

يزيل المرشاح طعم الكلور من الماء. لتركيبه تصرفوا على النحو التالي:

- انزعوا المرشاح المقاوم للكلور من الكيس البلاستيكي وشطفوه تحت عنفية الماء.
- ارفعوا خزان الماء واسحبوا الماسورة من مكانها بشدها نحو الأعلى.
- افقحوا الماسورة بالضغط حيث مكتوب "PUSH" وثبتوا ببقه المرشاح في مكانه كما هو موضح في الرسم 1.
- أفلقوا الماسورة وأعيدها الى مكانها داخل خزان ماء القهوة المقطرة واضغطوا بحزم نحو الأسفل.
- بعد حوالي 80 دورة أو عملية، أو بعد حوالي ستة أشهر من التشغيل ينبغي استبدال المرشاح المقاوم للكلور

كيفية العمل لتحضير القهوة المقطرة

كيفية ضبط الساعة أو التوقيت

مباشرة بعد وصل الماكينة بالشبكة الكهربائية المنزلية تظهر على الشاشة الأرقام 00:00 بشكل واماض أو متقطع.

لضبط الساعة تصرفوا على النحو التالي:

- 1 اضغطوا على الزر HOUR (الرسم 2) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا، الى أن يبدأ رقم الساعات الظاهر على الشاشة بالزيادة.
- 2 قبل أن تنتهي الشاشة من الومض (حوالي 5 ثواني) اضغطوا الساعة بالضغط تكرارا على الزر HOUR.
- 3 اضغطوا الدقائق بالضغط تكرارا على الزر MIN. (بالامكان تسريع هذه العملية بالابقاء على الزر مضغوطا).
- 4 بعد الانتهاء من ضبط الساعة أو التوقيت انتظروا نحو 5 ثوان عندما تنتهي الشاشة من الومض كي يصبح التوقيت مبرمجا ومحفوظا بالذاكرة.
- بالمكانكم، اذا ما لزم الامر، اعادة ضبط الساعة أو التوقيت من جديد بالضغط مدة ثانيتين اثنتين تقريبا على الزر HOUR. ومن ثم تصرفوا على النحو المشار اليه اعلاه انطلاقا من البند 2.
- ضبط الساعة أو التوقيت يزول من الذاكرة في حال انقطاع التيار الكهربائي بشكل مؤقت.

برمجة الاشتعال الأوتوماتيكي

بالامكان برمجة الماكينة لاعداد القهوة المقطرة بشكل أوتوماتيكي.

تأكدوا من أن التوقيت مضبوط بشكل صحيح. من أجل برمجة الماكينة بحيث تقوم باعداد القهوة في وقت لاحق تصرفوا على النحو التالي:

- 1 اضغطوا على الزر أو المفتاح AUTO (الرسم 3) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا والى أن تظهر على الشاشة الأرقام 00:00 بشكل واماض.
- 2 قبل أن تنتهي الشاشة من الومض (حوالي 5 ثوان) اضغطوا الساعة التي تريون أن تقوم الماكينة فيها باعداد القهوة وذلك بالضغط تكرارا على الزر HOUR.
- 3 اضغطوا الدقائق بالضغط تكرارا على الزر MIN.
- 4 بعد حوالي 5 ثوان تتوقف الشاشة عن الومض مشيرة الى أنه تم تسجيل الساعة المبرمجة في الذاكرة.
- 5 بعد برمجة الماكينة بهذا الشكل يكفي الضغط على الزر أو المفتاح AUTO (عندها تشتعل الإشارة الضوئية الموجودة على الزر أو المفتاح) من أجل الحصول في كل مرة على القهوة في الساعة المبرمجة.
- في حال أردتم تعديل التوقيت الذي تقوم الماكينة فيه باعداد القهوة بشكل أوتوماتيكي اضغطوا المفتاح AUTO مدة ثانيتين اثنتين تقريبا. ومن ثم أعيدها البرمجة وفق ما جاء اعلاه انطلاقا من البند 2.
- ينبغي الأخذ بعين الاعتبار أن الماكينة، في الساعة المبرمجة، تبدأ باعداد القهوة المقطرة فقط دون اشعال ماكينة اعداد قهوة الاكسبرسو.

مدة المحافظة على سخونة

الماكينة مبرمجة من قبل المصنع من أجل المحافظة على القهوة ساخنة مدة ساعتين اثنتين اعتبارا من ساعة التشغيل. غير انه بالامكان تعديل هذه المدة وذلك بالقيام بما يلي:

- 1 اضغطوا على مفتاح القهوة ON/OFF (الرسم 4) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا الى أن تظهر على الشاشة الومضة الأرقام 2:00.
- 2 عدلوا المدة التي تريون بالضغط على الزر HOUR (كما بالمكانكم الضغط أيضا على الزر MIN في حال رغبتكم بذلك).
- 3 بعد ضبط المدة انتظروا نحو 5 ثوان. وعندما تنتهي الشاشة من الومض تكون المدة الجديدة قد تم تسجيلها في الذاكرة.
- ملاحظة: في حال اخترتم المدة 0:00 تحافظ الماكينة على القهوة ساخنة باستمرار.

اختيار 1-5 فناجين

لتصيين الصرف والنكهة عندما يتم اعداد اقل من 6 فناجين اضغطوا على مفتاح 1-5 فناجين قهوة (الرسم 5) بحيث تشتعل الإشارة الضوئية الموجودة على المفتاح نفسه.

اعداد القهوة المقطرة

- ارفعوا الغطاء واسحبوا خزان الماء الموجود الى اليمين (الرسم 6).
- املأوا الخزان بالماء الطازج والنظيف حتى مستوى عدد فناجين القهوة الذي تريون اعدادها على أن لا تتجاوزوا ابدأ المستوى الموجود بمحاذات عبارة MAX (الرسم 7).
- اعيدها الخزان الى مكانه بالضغط عليه بلطف بحيث يتم فتح الصمامة الموجودة في قعره. بالامكان ترك الخزان في مكانه وصرف الماء فيه بواسطة غرابة القهوة المنتملة على مؤشرات المستوى (الرسم 8).
- افتحوا كوة حامل المرشاح بادارتها نحو اليمين (الرسم 9).

• ثبتوا المرشاح الدائم (ان وجد) او المرشاح الورقي في

حامل المرشاح (الرسم 10).

• ضعوا القهوة المجروشة في المرشاح بواسطة المكيال وسوها بعض الشيء (الرسم 11).

• كقاعدة عامة استعملوا مكيال سوي واحد (حوالي 7

جرامات) لكل فنجان قهوة واحد تريون اعداده (مثلا

10 مكيال من أجل الحصول على 10 فناجين قهوة).

• غير أنه قد تتبدل كمية القهوة المجروشة المستعملة

بحسب المذاق الشخصي. استعملوا قهوة مجروشة

من النوع الجيد والمتوسط الجرش والموضبة

خصيصا لماكينات اعداد القهوة المقطرة.

• اغلقوا كوة حامل المرشاح وثبتوا الغرافة بغطائها على

لوحة التسخين.

• اختاروا النكهة التي تريدون وفق ما جاء في فصل

"كيفية اختيار نكهة القهوة المقطرة".

• ملاحظة: تشتمل ماكينة القهوة على جهاز المحافظة على

النكهة داخل حامل مرشاح القهوة المقطرة الذي يزيد من

مدة تخمير القهوة مما يسمح بتحسين صرفها، بحيث يمكن

الحصول بهذه الطريقة على قهوة كاملة النكهة وقوية.

• اضغطوا على مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة

(الرسم 4) بحيث تشتعل الاشارة الضوئية ON الموجودة

على المفتاح نفسه مشيرة الى ان الماكينة بدأت باعداد

القهوة (من أجل اعداد القهوة في التوقيت المبرمج اضغطوا

على الزر أو المفتاح AUTO (الرسم 3) فتشتعل الاشارة

الضوئية الموجودة على الزر أو المفتاح نفسه.

• من الطبيعي جدا ان يتصاعد بعض البخار من الماكينة

أثناء صرف القهوة.

• من أجل المحافظة على القهوة ساخنة أثناء صرفها ثبتوا

الغرافة على لوحة التسخين وابقوا الماكينة مشتعلة (الشارة

القهوة المقطرة الضوئية مشتعلة): هكذا تحافظ القهوة

داخل الغرافة على درجة الحرارة المثلى.

• لاطفاء الماكينة اضغطوا على مفتاح مفتوح/مقفول

الخاص بالقهوة المقطرة.

• كيفية اختيار نكهة القهوة المقطرة

بواسطة نظام النكهة بالامكان اختيار نكهة القهوة المقطرة وفق

مذاقكم الشخصي. بإدارة مقبض ضبط نكهة القهوة المقطرة

(الرسم 12) يمكن برمجة الماكينة من أجل الحصول على

طعم قوي (STRONG) أو خفيف (LIGHT).

• ان من شأن نظام النكهة تغيير طعم القهوة من قوي الى

خفيف فيما تبقى النكهة على ما هي غير متبدلة.

• كيفية تحضير قهوة الاسبرسو

ملء خزان الماء

• ارفعوا الغطاء واستخرجوا خزان الماء الموجود الى اليسار (الرسم 13) بسحبه نحو الأعلى.

• املاؤا الخزان بالماء الطازج والنظيف.

• أعيدوا الخزان الى مكانه بالضغط عليه بلطف بحيث

يمكن فتح الصمامة الموجودة في قعره.

• بالامكان ملء الخزان دون سحبه بصرف الماء

مباشرة فيه من وعاء أو غرافة.

• ملاحظة: لا تشعلوا أبدا الماكينة فيما الخزان فارغ

من الماء وانتبهوا دائما الى اعادة ملء الخزان كلما

بقي فيه من الماء ما لا يزيد عن سنتيمترين اثنين.

• تسخين مجموعة القهوة

• من أجل الحصول على قهوة الاسبرسو بدرجة

الحرارة المثلى لا بد من تسخين الماكينة: وعليه من

المستحسن ادارة مفتاح الاختيار حتى الوضعية

(الرسم 14) قبل ما لا يقل عن نصف ساعة من

تحضير القهوة مع ترك حامل المرشاح مثبتا في

الماكينة (تأكدوا دائما من كون مقبض البخار

مقفولا). من أجل تثبيت حامل المرشاح ضعه تحت

بخاخ الغلاية على ان تكون القبضة باتجاه اليسار

(الرسم 15)، وادفعوه نحو الأعلى وفي نفس الوقت

أديرُوا القبضة نحو اليمين بشدة. بعد مضي نصف

ساعة حضروا القهوة وفق الاصول الموضحة في

الفصل التالي.

• بخلاف ذلك ومن اجل السرعة بالامكان القيام بالتالي:

1 أشعلوا الماكينة بالضغط على مفتاح الاختيار حتى

الوضعية ☞ (الرسم 14) وثبتوا حامل المرشاح

في الماكينة دون ملئه بالقهوة المجروشة.

2 ضعوا فنجان من القهوة اسفل حامل المرشاح.

• استعملوا نفس الفنجان الذي سوف تستعملوه

لتحضير القهوة من اجل تسخينه.

3 انتظروا اشتعال الاشارة الضوئية OK (الرسم 16).

• مباشرة بعد ذلك اضغطوا على مفتاح الاختيار حتى

الوضعية ☞ (الرسم 17). اتركوا الماء يتسرب الى

ان تتطفئ الاشارة الضوئية OK ومن ثم اضغطوا من

جديد على مفتاح الاختيار حتى الوضعية ☞ (الرسم

14) لوقف الصرف.

4 أفرغوا الفنجان وانتظروا ان تشتعل الاشارة الضوئية

OK من جديد واعيدوا العملية نفسها مرة أخرى.

• (من الطبيعي أن يتسرب بعض البخار خلال عملية

فك حامل المرشاح).

كيفية صنع القهوة السريعة أكسبريس باستخدام الرقاق (فقط للآلات المزودة بمصفايتين إثنين)

1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلما هو موضح في الفقرة "تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و معلقاً بالآلة. و هكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.

ملاحظة: يجب استخدام الرقاقة التي تطابق النموذج أو المعيار ESE: و هذا النموذج يكون متواجداً على غلاف العبوة بالعلامة أو الختم التالي:



إن النموذج ESE هو أسلوب موافق عليه لدى أكبر منتجي الرقاق أو الرقاقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة أكسبريس بطريقة سهلة و نظيفة.

2. إدخال المصفاة الصغيرة الخاصة بحصة أو بفنجان واحد أو الرقاق في حامل المصفاة و التأكد من أن يكون الفتوة قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 9.

3. إدخال الرقاق و وضعها بقر ما يمكن في المنتصف و فوق المصفاة (صورة رقم 15). إتباع الإرشادات المتواجدة على العبوة الخاصة بالرقاق و ذلك بهدف وضع الرقاق بشكل صحيح على المصفاة.

4. تعليق حامل المصفاة بالآلة و ذلك بتدويره دائماً نحو الأسفل (صورة رقم 6).

5. متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 5, 6, 7 من الفقرة السابقة.

كيفية تحضير قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة

1 بعد الانتهاء من تسخين الماكينة وفق ما جاء في الفصل السابق، أدخلوا مرشاح القهوة المجروشة مع جهاز ترديد القشدة في حامل المرشاح و تأكدوا من دخول الفتوة بشكل سليم في المكان المشار إليه في الرسم 18.

2 في حال أردتم اعداد فنجان قهوة واحد أملأوا المرشاح بمكيال واحد من القهوة المجروشة - حوالي 7 جرامات (الرسم 19). أما إذا أردتم اعداد فنجانين اثنين من القهوة استعملوا المرشاح و أملأوه بأقل من مقياسين اثنين من القهوة المجروشة بقليل (حوالي 6+6 جرامات). أملأوا المرشاح تدريجياً بالقهوة المجروشة تجنباً لطفحان القهوة.

ملاحظة: قبل ملء حامل المرشاح بالقهوة تأكدوا دائماً من خلو المرشاح من رواسب القهوة المجروشة المستعملة سابقاً. ملحوظة: استعملوا قهوة من النوع الجيد ودقيقة أو ناعمة الجرش الموضبة خصيصاً لمكينات اعداد قهوة الاكسبرسو. 3 وزعوا القهوة المجروشة بشكل متساوي و اضغطوها قليلاً بواسطة المكابس (الرسم 20).

ملاحظة: ضغط القهوة المجروشة مهم جداً للحصول على قهوة الاسبرسو الطيبة. إذا ضغطتم كثيراً تتسرب القهوة ببطء و يكون لون القشدة داكناً أما إذا ضغطتم قليلاً تتسرب القهوة بسهولة و سرعة أكبر و تحصلوا على قشدة فاتحة اللون.

4 أزيلوا ما يكون فائضاً من القهوة الموجودة على جوانب حامل المرشاح و ثبتوا هذا الأخير الى الماكينة. أيقروه بشدة (الرسم 15) تجنباً لتسرب الماء.

5 ثبتوا الفنجان أو الفناجين تحت صنبير حمل المرشاح (الرسم 21). لتسخين الفناجين قبل اعداد القهوة من المستحسن غسلها بالماء الساخن أو تركها على المسطح الحوي.

6 تأكدوا من كون إشارة الاكسبرسو OK الضوئية (الرسم 16) مشتعلة (إذا كانت مطفأة انتظروا الى أن تشتعل)، ومن ثم اضغطوا على مفتاح  (الرسم 17) الى أن تحصلوا على الكمية التي تريجون من أجل وقف الصرف اعيدوا من جديد نفس المفتاح الى الوضعية  (الرسم 14).

7 من أجل فك حامل المرشاح أديره المقبض من اليمين الى اليسار.

ملاحظة: تجنباً لتسرب أو بخر الماء أو القهوة لا تفكوا حامل المرشاح أبداً فيما الماكينة تصرف القهوة.

8 لازالة القهوة المستعملة حافظوا على المرشاح ثابتاً عن طريق استعمال المرفاع الموجود في المقبض و أزيلوا القهوة عن طريق خبط حامل المرشاح وهو في الوضعية المنقلبة (الرسم 22).

9 لأطفاء ماكينة القهوة أديره المفتاح الى وضعية "O" (الرسم 23).

ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة لا بد من غسل كافة الاكسسوارات والدوائر الداخلية ومن تحضير القهوة ما لا يقل عن خمس مرات دون استعمال القهوة المجروشة.

تحضير الكابوشينو

- 1 أعدوا قهوة الأسبرسو وفق ما جاء في المقاطع السابقة على أن تستعملوا فناجين كبيرة.
- 2 أديروا مقبض المفتاح إلى وضعية : (الرسم 27).
- 3 انتظروا أن تشتعل الإشارة الضوئية "OK" (الرسم 28) التي تدل على أن الغلاية قد بلغت درجة الحرارة المثلى لإنتاج البخار.
- 4 أثناء ذلك املاؤاوعاءا بنحو 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوشينو واحد تريدون اعداده ينبغي أن تكون درجة حرارة الحليب درجة حرارة البراد (غير حامي). عند اختيار الوعاء عليكم أن تأخذوا بعين الاعتبار أن حجم الحليب سوف يزداد 2 أو 3 أضعاف. ملاحظة: من المستحسن استعمال حليب مقشود جزئيا بدرجة حرارة البراد.

- 5 اسحبوا جهاز اعداد الكابوشينو نحو الامام وادبره الى اليسار (الرسم 29): خلال هذه العملية حذار من ملامسة بخاخ السخانة لانه حامي. ومن ثم ضعوا وعاء الحليب تحت جهاز اعداد الكابوشينو نفسه.

- 6 غطسوا جهاز اعداد الكابوشينو في الحليب بعمق 2 سم تقريبا وادبروا مقبض البخار بعكس دوران عقارب الساعة (الرسم 30) (بادارتكم المقبض كثيرا او قليلا تتحكمون بكمية البخار التي تتسرب من جهاز اعداد الكابوشينو). عندها يبدأ حجم الحليب بالازدياد ويأخذ شكل القشدة.

- 7 عند بلوغ درجة الحرارة المطلوبة (حوالي 60 درجة مئوية) اوقفوا صرف البخار بادارة مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة.

- 8 اصرفوا الحليب المستحلب في الفناجين المحتوية على القهوة المعدة سابقا. عندما يصبح الكابوشينو جاهزا اضيفوا كمية السكر التي ترغبون واكسوا الرغوة بقليل من مسحوق الشوكولا.

- ملاحظة: عندما تريدون اعداد اكثر من فنجان كابوشينو واحد عليكم قبل كل شئ اعداد كافة فناجين القهوة ومن ثم تحضير الحليب المزد لكافة فناجين الكابوشينو. هام جدا: نظفوا دائما جهاز اعداد الكابوشينو بعد الاستعمال، على النحو التالي:

- 1 اصرفوا بعض البخار مدة بضعة ثوان بإيدارة مقبض البخار (الرسم 30).
- 2 بيد ابفوا على الجزء العلوي ثابتا وفي اليد الاخرى فكوا جهاز اعداد الكابوشينو بادارته بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة واسحبوه من البربوز (الرسم 31).
- 3 انزعوا بربوز البخار بسحبه من انبوب الصرف.
- 4 اغسلوا جهاز اعداد الكابوشينو وبربوز البخار بعناية بالماء الفاتر.
- 5 تاكلوا من كون التقنين الاثنين المشار اليهما في الرسم 32 غير مسدودين. اذا اقتضى الامر نظفوهما بواسطة ابرة.
- 6 اعدوا تركيب بربوز البخار بادخاله في انبوب البخار شريطة ان يتساوى السهم A مع العلامة B المشار اليها في الرسم 33.

7. ركب من جديد حنفية البخار بدفعها ولولبتها في العمق باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 34).

لنتاج الماء الساخن

- تمكنكم هذه الماكينة من تسخين سوائل اخرى غير الحليب والحصول على نتائج ممتازة.
- 1 اشعلوا الماكينة عن طريق ادارة مفتاح الاختيار حتى وضعية (الرسم 14).
 - 2 ضعوا وعاءا تحت جهاز اعداد الكابوشينو.
 - 3 عندما تشتعل إشارة OK الضوئية ضعوا مفتاح الاختيار في وضعية (الرسم 17) وفي نفس الوقت اديروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (الرسم 30): سوف يخرج الماء الساخن من جهاز اعداد الكابوشينو.
 - 4 لوقف صرف الماء الساخن اديروا مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة وثبتوا مقبض الاختيار في وضعية "O".

التنظيف والصيانة

- 1 لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد كاشطة. يكفي إستعمال خرقة نظيفة ورطبة.
 - 2 نظفوا بانتظام كاس حامل المرشاح والمرشاح وحوض تجمع السوائل وخزان الماء.
- ملاحظة: خلال عملية التنظيف لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء. فهي جهاز كهربائي.

تنظيف جهاز المحافظة على النكهة

- لتنظيف جهاز المحافظة على النكهة بسهولة يمكن استخراجه من حامل المرشاح (R) بسحبه نحو الأعلى (الرسم 35). لتركيه من جديد يكفي ادخال جهاز المحافظة على النكهة في المسارات الخاصة الموجودة على الحافة الداخلية لحامل مرشاح القهوة المقطرة.

تنظيف حامل مرشاح القهوة المجروشة

- كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القهوة المجروشة على النحو التالي:
- انزعوا المرشاح مع جهاز تبريد القشدة من حامل المرشاح (الرسم 36).
 - فكوا سدادة جهاز تبريد القشدة (الرسم 37) بحسب اتجاه السهم الموجود على السدادة نفسها. انزعوا جهاز تبريد القشدة من الحاوية بدفعه من جهة السدادة (الرسم 38).
 - انزعوا الحلقات أو الرقاقات المطاطية والمرشاح المعدني (الرسم 39).
 - شطفوا كافة الأجزاء ونظفوا بعناية المرشاح المعدني بالماء الساخن وبواسطة فرشاة (الرسم 40). تاكلوا من كون ثقب المرشاح المعدني غير مسدود والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 41).
 - اعدوا تركيب المرشاح والحلقات أو الرقاقات المطاطية على الاسطوانة. تاكلوا من ادخال صنبر الاسطوانة البلاستيكية داخل ثقب الحلقة أو الرقيقة المطاطية (الثقب A بالرسم 42).
 - ادخلوا المجموعة التي تم الحصول عليها في حاوية المرشاح الفولاذية (الرسم 43) وتاكلوا من أن الصنبر دخل ثقب المسند نفسه (الثقب B بالرسم 29).
 - ثم شدوا السدادة.
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.

تنظيف حامل مرشاح القريص (إن وجد)

كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القريص على النحو التالي:

- اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا المرشاح (الرسم 44). نظفوا حامل المرشاح من الداخل. لا تغسلوه أبداً بواسطة ماكينة تنظيف الأواني.
 - نظفوا المرشاح بعناية بواسطة الماء الساخن وفرشاة. تأكدوا من كون ثقوب المرشاح المعدني غير مسدودة ولا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 41).
 - أعيدوا إدخال المرشاح
- تفقد الضمئنة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظمي.

تنظيف بخاخ الغلاية

كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا بخاخ الغلاية على النحو التالي:

- تأكدوا من أن ماكينة تحضير القهوة غير حامية ومن أن مأخذ التيار الكهربائي مفصول.
 - إنزعوا بواسطة مفك البرغي الذي يثبت بخاخ غلاية قهوة الأكسبرسو (الرسم 45).
 - نظفوا الغلاية بواسطة خرقة طرية (الرسم 46).
 - نظفوا بعناية البخاخ بالماء الساخن وبواسطة فرشاة وتأكدوا من عدم انسداد الثقوب. وفي حال انسدادها نظفوها بواسطة ابرة.
 - أعيدوا شطف البخاخ تحت حنفية الماء وبالفرشاة.
 - أعيدوا تركيب البخاخ من جديد.
- تفقد الضمئنة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظمي.

إزالة الكلس من قسم قهوة الأكسبرسو

من المستحسن إزالة الكلس كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة. من المستحسن إستعمال المواد المعدة خصيصاً لإزالة الكلس من ماكينات تحضير قهوة الأكسبرسو الموجودة بالسوق. في حال عدم توافر هذه المواد بالإمكان القيام بالتالي:

- 1 أصرفوا في خزان الماء الخاص بقهوة الأكسبرسو نحو ليتر ماء واحد.
 - 2 أذبيوا في الخزان محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك (المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير).
 - 3 أديرُوا مقبض مفتاح الاختيار الى وضعية ☞ وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK.
 - 4 تأكدوا من كون حامل المرشاح غير مركباً وثبتوا وعاء تحت بخاخ الماكينة.
- أديرُوا مقبض مفتاح الاختيار الى وضعية ☞ (الرسم 17) وأصرفوا نحو نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن ثم أوقفوا الصرف عن طريق ادارة مفتاح الاختيار الى وضعية "O" (الرسم 23).

إزالة الكلس من قسم القهوة المقطرة

مع مرور الوقت من شأن الكلس الموجود في الماء سد الثقوب والاخلال بحسن اشتغال الماكينة. تملك ماكينة اعداد القهوة جهازاً لمراقبة كمية الكلس. عندما تصل كمية الكلس قدراً مرتفعاً تبدأ إشارة القهوة الضوئية ON/OFF بالومض. هذا يعني أنه أن الألوان لبدء عملية ازالة الكلس. قوموا بإزالة الكلس عن طريق إستعمال المواد المعدة خصيصاً لإزالة الكلس من ماكينات تحضير القهوة المقطرة الموجودة بالسوق. في حال عدم توافر هذه المواد بالإمكان القيام بالتالي:

- 1 أصرفوا 4 فناجين من الماء داخل الغرافة.
 - 2 أذبيوا فيها محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك (المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير) وأصرفوا المحلول الذي حصلتم عليه في خزان الماء الخاص بالقهوة المقطرة.
 - 3 ضعوا الغرافة على لوحة التسخين.
 - 4 أديرُوا مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة وأتركوا ينصرف ما يعادل نحو فنجان واحد ومن ثم اضعفوا الماكينة.
 - 5 انتظروا 15 دقيقة للسماح للمحلول أن يفعل فعله ومن ثم أعيدوا هذه العملية نحو 4-5 مرات.
 - 6 اشعلوا الماكينة وأتركوا المحلول ينصرف الى ان يفرغ الخزان تماماً.
 - 7 شطفوا الخزان من جديد وأعيدوا تشغيل الماكينة بالماء فقط ما لا يقل عن 3 مران (3 خزانات ماء كاملة).
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بعمليات التنظيف وفق ما جاء أعلاه بشكل منتظم.

الحل	اسباب العطل	العطل
• قوموا بعملية ازالة الكلس وفق ما جاء في مقطع " ازالة الكلس من قسم القهوة المقطرة"	• ينبغي ازالة الكلس من ماكينة اعداد القهوة المقطرة	• طالت مدة سيلان القهوة المقطرة
• شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس من قسم المرشاح" أو "ازالة الكلس من قسم قهوة الاكسبرسو"	• الشطف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف	• طعم قهوة الاكسبرسو أو المقطرة حمضي
• انتظروا اشتعال اشارة قهوة الاكسبرسو OK الضوئية • سخنوا الماكينة وفق ما جاء في فصل "تسخين مجموعة قهوة الاكسبرسو" • سخنوا فناجين القهوة بتنظيفها بالماء الساخن	• اشارة قهوة الاكسبرسو OK الضوئية لم تكن مشتعلة بعد عند اختيار صرف القهوة • لم يتم تسخين الماكينة بشكل مسبق • لم يتم تسخين فناجين القهوة	• قهوة الاكسبرسو باردة
• املؤوا خزان الماء • نظفوا تقوِّب الصنابير	• عدم وجود ماء في الخزان • تقوِّب خروج القهوة من حامل المرشاح مسدودة	• قهوة الاسبرسو لا تخرج
• ثبتوا حامل المرشاح بشكل صحيح وادبروه بشدة حتى النهاية • استبدلوا الحلقة المطاطية لدى احد مراكز العناية الفنية • نظفوا تقوِّب خروج القهوة	• حامل المرشاح مركب بشكل غير صحيح • فقدت الحلقة المطاطية التابعة للغلاية مرونتها • تقوِّب خروج القهوة من حامل المرشاح مسدودة	• تتسرب قهوة الاسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من التقوِّب
• املأوا خزان الماء • اضغطوا القهوة المجروشة اكثر • زيدوا كمية القهوة • استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو	• خزان الماء فارغ • القهوة المجروشة مكبوسة قليلا • كمية القهوة المجروشة قليلة • القهوة مجروشة بشكل غليظ	• ضجيج المضخة مرتفع • قشدة القهوة فاتحة (تسيل بسرعة من الصنبر)
• اضغطوا القهوة اقل مما فعلتم • قللوا كمية القهوة المجروشة • نفذوا عملية التنظيف وفق ما جاء في مقطع "تنظيف بخاخ الغلاية" • استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو	• القهوة المجروشة مكبوسة كثيرا • كمية القهوة المجروشة كبيرة • بخاخ الغلاية مسدود • القهوة مجروشة بشكل ناعم كثيرا	• قشدة القهوة داكنة اللون (القهوة تسيل ببطء من الصنبر)
• استعملوا دائما حليب بارد بدرجة حرارة البراد • نظفوا بدقة تقوِّب جهاز اعداد الكابوشينو وفق ما ورد في مقطع "تنظيف جهاز تزييد الحليب"	• الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية • جهاز اعداد الكابوشينو وسخ	• عند اعداد الكابوشينو الرغبة لا تتكون