

إقرأ بحذر كتيب التعليمات هذا، قبل تركيب أو تنبيهات للسلامة

• استعمال الجهاز، فقط بهذه الطريقة بإمكانكم الحصول على أجود النتائج وعلى حد أقصى من السلامة عند استعماله.

• هذه الآلة صنعت لعمل القهوة، ولتسخين المشروبات، إحدروا الحروق التي قد تتسبب عن رذاذ الماء أو البخار أو لاستعمال غير مناسب للآلة.

• لا تلمسوا الأجزاء الساخنة (انبوبة التزويد بالماء الساخن و البخار، دش الساخنة، مناطق خروج الماء الملامسة لحامل الفلتر، والسطح المسخن).

• بعد التخلص من الغلاف الواقي للجهاز، تأكدوا من ان الجهاز ليس به اتلاف، اذا ساوركم الشك لا تستعملوا الجهاز ومن الافضل التوجه الى فنيين مختصين وكفؤ.

• هذا الجهاز مخصص فقط للاستعمال المنزلي، اي استعمال اخر يعتبر خاطئ وبناء عليه خطير.

• الصانع لا يعتبر مسؤولا عن اضرار من المحتمل ان تنتج عن استعمال غير ملائم، خاطئ او غير معقول.

• لا تمس الجهاز بأيدي او ارجل مبللة او رطبة.

• لا تسمح للأطفال او لاشخاص عاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة.

• في حالة العطل او العمل السيئ للجهاز، يجب إطفاء الجهاز وعدم العبث به. لاي تصليحات محتملة يجب التوجه فقط الى مركز الصيانة التقني المصرح له بذلك من الصانع، واطلب استعمال قطع غيار اصلية. ان عدم احترام ما ذكر اعلاه من الممكن ان يخطر بسلامة الجهاز.

• ان سلك التغذية بالتيار الكهربائي يجب ان لا يتم تغييره من المستعمل وذلك لان تغييره يحتاج استعمال ادوات خاصة. في حالة عطب السلك او في حالة تغييره يجب التوجه فقط الى مركز الصيانة المصرح له من الصانع.

• انزع الفيشه من وصلة الشبكة الكهربائيه واغلق المفتاح العام عندما لا تستعمل الجهاز. لا تترك الجهاز موصولا بالشبكة الكهربائيه بدون فائده

وصف الجهاز

هذه المصطلحات ستستخدم باستمرار في الصفحات التالية.

1. سلك التغذية بالتيار الكهربائي

2. وعاء لجمع القطرات

3. ناقوس ضد الرش

4. دش الساخنة

5. مسطح تسخين

6. لمبة إشارة بخار مضبوط

7. مفتاح ON/OFF للقهوة أسبريسو / كابوتشينو

8. مفتاح 10/5 فناجين قهوة بالتقطير (فقط في بعض الموديلات)

9. مفتاح ON/OFF قهوة بالتقطير

10. لمبة اشاره ON قهوة بالتقطير

11. لمبة اشاره 10/5 فناجين قهوة بالتقطير (فقط في بعض الموديلات)

12. لمبة اشاره للقهوة إسبريسو / كابوتشينو

13. إبريق صغير لقهوة إسبريسو / كابوتشينو

14. ملائم لفنجانين قهوة الإسبريسو

15. مقياس

16. حامل فلتر لقهوة إسبريسو

17. فلتر لقهوة إسبريسو

18. حامل فلتر لقهوة بالتقطير

19. فلتر دائم (ان وجد)

20. إبريق لقهوة بالتقطير

21. مختار " نظام النكهة " لتطيب قهوة التقطير

22. غطاء خزان الماء

23. خزان الماء الممكن استخراجه

24. حامل الفلتر ضد الكلور (ان وجد)

25. فلتر ضد الكلور (ان وجد)

26. مختار "نظام مختلف" لتطيب قهوة إسبريسو

27. غطاء خزان الحليب

28. مستحلب

29. خزان الحليب

30. سداة الساخنة

31. سخانة بخار

32. مقبض للبخار

التركيب

- قم بوضع الجهاز على مسطح عمل بعيدا عن صنادير او احواض المياه
- تأكد من ان القدره الكهربائيه لشبكة التغذية بالكهرباء، مطابقه للقدره الموضحه على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. وصل الجهاز فقط بوصلة تيار لها قدرة 10 امبير على الاقل ومزوده بوصلة ارض عامله. الصانع لا يتحمل اية مسؤولية في حالة حصول حوادث سببها عدم وجود وصلة الارض لشبكة التيار.
- لا تركيب الجهاز على الاطلاق في بيئة قد تصل درجة حرارتها الى صفر او اقل درجه مئوية (اذا تجد الماء قد تصيب الجهاز اضرارا)
- إفتح حامل الفلتر بلفه ناحية اليسار (شكل رقم 5).
- ضع الفلتر الدائم (ان وجد) (او فلتر من الورق) في حامل الفلتر (شكل رقم 6).
- ضع البن المطحون في الفلتر مستعملا المقياس المزود واعمل على توزيعه في مستوى واحد (شكل رقم 7). كقاعدة عامه استعمل المقياس وبه البن المطحون موزع حتى الحافه (حوالي 7 غرامات) لكل فنجان قهوة (10 مقاييس لعمل 10 فناجين قهوة). عموما كمية البن اللازمه لعمل فنجان قهوة تختلف حسب المزاج الشخصي. استعمل بن من نوع جيد، وذو طحن متوسط ومصنع لماكينات القهوة بالفلتر.
- أغلق حامل الفلتر وضع الابريق مع غطاءه فوق مسطح السخانه
- إختار النكهه المرغوبه كما هو مشار اليه في فقرة " كيف تختار النكهه "
- اضغط على مفتاح ON/ OFF قهوة بالتقطير (شكل رقم 8). لمبة الاشاره ON قهوة بالتقطير الموجوده فوق مفتاح التشغيل نفسه، تشير الى ان الماكينه بفلتر تعمل.
- فقط في الموديلات المزوده بمفتاح ل 10/5 فناجين (8): اذا كان بالاعتبار تحضير اكثر من خمسة فناجين قهوة، اضغط على المفتاح *** (شكل رقم 9) ولمبه الاشاره التابعه ستضيئ. ولكن اذا اردت على الاكثر تحضير خمسة فناجين، يجب ان لا تضغط على المفتاح. في هذه الحاله سيمر الماء الساخن ببطء من خلال البن المطحون وهكذا سنحصل على مشروب افضل.
- ستبدأ القهوة بالخروج بعد بضعة ثواني. انه لطبيعيا انه اثناء خروج القهوة يقوم الجهاز باصدار قليلا من البخار.

فلتر ضد الكلور (ان وجد)

- هذا الفلتر يعمل على التخلص من طعم الكلور من الماء. لتركيبه يجب اتباع ما يلي:
- اخرج الفلتر ضد الكلور من كيس البلاستيك وقم بغسله تحت ماء الحنفية
- ارفع غطاء خزان الماء، اخرج الكيس من مكانه برفعه باتجاه الاعلى (شكل رقم 1).
- افتح الكيس بالضغط على الاجزاء الخاصه بذلك والمؤشر عليها بكلمة "PUSH"، من ثم ضع الفلتر في المكان المخصص له بعناية كما هو موضح في الشكل رقم 2.
- اغلق الكيس وادرجه في المكان المخصص له وذلك بضغطه في العمق والى الاسفل.
- بعد حوالي 80 عمليه، وعلى كل حال بعد 6 اشهر من الاستعمال، يجب تغيير الفلتر المضاد للكلور.

كيفية تحضير القهوة بالفلتر

- ارفع الغطاء و اخرج خزان الماء (شكل رقم 3).
- إملأ الخزان بماء طازج ونظيف حتى يصل معدل الماء الى علامه الداله على عدد فناجين القهوة المرغوبه (شكل رقم 4).
- أدخل من جديد خزان الماء في الماكينه، وذلك بالضغط عليه بخفة، من الممكن ترك الخزان في مكانه ولملئه استعمل الابريق الخاص بالقهوة بالتقطير والذي عليه اشارات تدل على المستوى.
- لو ترك مفتاح التشغيل ON/OFF قهوة بالتقطير مضغوطة بعد خروج القهوة من الماكينه، والابريق فوق مسطح التسخين، تتم المحافظه على حرارة القهوة بدرجه الحراره المثاليه.

كيف تختار نكهة القهوة بالفلتر

- 10 يجب التأكد من ان مقبض البخار يكون مغلقا.
- 11 إضغط على مفتاح ON/OFF إسبريسو / كابوتشينو. لمبه الاشارة ON إسبريسو / كابوتشينو تضئ (شكل رقم 19).
- 12 بعد دقيقتين تقريبا تبدأ القهوة إسبريسو بالخروج (شكل رقم 20). انتبه: لتجنب الرذاذ، لا تفصل بالمره حامل الفلتر خلال تشغيل الماكينه.
- 13 عندما تتوقف القهوة من الخروج من حامل الفلتر، اضغط على مفتاح ON/OFF إسبريسو / كابوتشينو لاطفاء سخانة البخار (شكل رقم 19)، صب القهوة في الفناجين.
- 14 قبل ابعاد حامل الفلتر، ولتجنب نفث البخار، يجب دائما التخلص من اليخار المتبقي داخل السخانه وذلك بتسريب البخار كليا بلف مقبض البخار (شكل رقم 22).
- 15 لازالة القهوة المستعمله، حل حامل الفلتر، واحجز الفلتر بواسطة الرافعه الخاصه المندمجه في المقبض واخرج القهوة بطرق حامل الفلتر مقلوبا (شكل رقم 21).
- ملاحظه: لسلامه الاشخاص، عندما تكون السخانه حاميه لا يمكن فتح السداده وذلك لانها تلف بدون منفعه. اذا احتجنا لابعاد السداده لاي سبب معينلا، انه لمن الضروري القيام بتسريب البخار من السخانه دائما بلف مقبض البخار.

كيفية استعمال جهاز الملائمه لفنجانين

- يجب استعمال جهاز الملائمه كل مرة يراد فيها تحضير القهوة راسا في الفناجين. لتركيبه يكفي شبكه على القسم السفلي لحامل الفلتر (شكل رقم 23).
- انتبه: قبل استعمال الماكينه لأول مره، انه لمن الضروري لاي غسل جميع الاكسسوارات والدوائر الداخليه للماكينه باتباع ما يلي:
- ماكينه القهوة بفلتر: يجب عمل 2 اباريق قهوة على الاقل بدون استعمال بن مطحون (باتباع ارشادات الفقره كيفية تحضير القهوة بفلتر).
 - ماكينه القهوة إسبريسو: يجب عمل 4 قهوة إسبريسو على الاقل بدون استعمال بن مطحون (باتباع ارشادات الفقره كيفية تحضير القهوة إسبريسو).
- 1 فك سداده السخانه بلفها ضد اتجاه عقارب الساعه.
- 2 باتباع الاشارات التي تدل على المستوى والمطبوعه على الجانب Water Level، املا الابريق الصغير بكمية الماء (شكل رقم 11) حسب عدد فناجين القهوة إسبريسو التي يراد تحضيرها (انظر الى الجدول في اخر النص).
- 3 أسكب الماء في السخانه (شكل رقم 12).
- 4 اغلق سداده السخانه بلفها بقوه باتجاه عقارب الساعه.
- 5 أدرج فلتر القهوة إسبريسو في حامل الفلتر (شكل رقم 13).
- 6 إملا الفلتر بالبن المطحون ووزعه بانتظام مع احترام المقاييس المذكوره في الجدول في اخر هذا النص (شكل رقم 14). انه في غلبه الاهميه استعمال بنا من نوع ممتاز ومطحونا طحنا متوسطا وذلك لتجنب انسداد الفلتر خلال توزيع القهوة. يجب ازاحة البن المتزاود عن الحد المحتمل من على حافة الفلتر (شكل رقم 15).
- 7 لشبك حامل الفلتر، ضعه تحت دش السخانه والمقبض باتجاه اليسار، انظر شكل رقم 16، ادفع للاعلى وفي نفس الوقت لف المقبض باتجاه اليمين. يجب ان يتم اللف دائما حتى يتوقف.
- 8 ضع الابريق للقهوة إسبريسو تحت حامل الفلتر بشكل تكون انبويته داخل الفتحة الموجوده في غطاء الابريق (شكل رقم 17).
- 9 ضع جهاز اختيار النظام المختلف حسب نوع القهوة إسبريسو التي يرغب بالحصول عليها: "LIGHT" للقهوة الخفيفه او "STRONG" للقهوة القويه (شكل رقم 18).

كيفية تحضير الكابتشينو

• لتحضير عدد 2 كابوتشينو، حضر القهوة إسبريسو كما هو موصوفاً في الفقرة " كيفية تحضير القهوة إسبريسو " من النقطة 1 الى النقطة 12. ولكن باستعمال كمية الماء اللازمه للحصول على 2 كابوتشينو كما هو مشار اليه في الجدول في اخر النص. يجب الانتباه بان كمية الماء لتحضير الكابوتشينو هي اكثر من تلك اللازمه لتحضير القهوة ؛ الماء الذي يستعمل زائداً هو لانتاج البخار لاستحلاب الحليب.

• في هذه الاثناء، أسكب الحليب الغير مغلي والغير ساخن في خزان الحليب (شكل رقم 24). بخزان مملوء حتى الخط MAX من الممكن تحضير من 2 الى 3 كابوتشيني. لا تتعدى بالمره الخط MAX والا فانه بعد الانتهاء من عمل الكابوتشينو من الممكن ان يستمر الحليب بالنقطير من الانبوب.

• دع القهوة تنزل في الابريق الصغير. عندما تصل القهوة الاغلق لونا (والتي توجد تحت الكريم ذات اللون الفاتح) لمستوى 2 من ناحية " مستوى القهوة " في الابريق الصغير (شكل رقم 25)، ضع مختار النظام المختلف في وضع كابوتشينو (شكل رقم 18). يجب ان تتم هذه العملية بانتباه شديد ؛ فعلا اذا تعدت القهوة المستوى 2، فانه في النهاية لن يتبقى بخار كافياً لاستحلاب الحليب.

• أسكب القهوة في فنانين كبيرين بما فيه الكفايه.

• تأكد من ان مشبك خزان الحليب يكون مدرجا جيدا في مكانه الخاص، ومن ثم ضع الفنجان الذي يحتوي على القهوة تحت انبوب خزان الحليب. لف مقبض البخار باتجاه معاكس لعقارب الساعة، يبدأ الحليب المستحلب بالخروج من انبوب خزان الحليب (شكل رقم 22). قبل البدء بالعملية، انتظر دائما اضاءة لمبة الاشارة "OK" (شكل رقم 26) والتي تشير الى الوصول الى الحرارة المثاليه لاستحلاب الحليب. اذا استعملت فناجين صغيرة، فانه لتجنب رذاذ الحليب من الضروري ادخال الناقوس المضاد للرذاذ فوق انبوب خزان الحليب (شكل رقم 27)

• املاً الفنجان بكمية الحليب المستحلب المرغوبه. حتى يتم استحلاب الحليب بصورة ملائمه، يجب انتظار اضاءة لمبة الاشارة "OK" بين تحضير كابوتشينو واخر.

• انتبه: بعد الانتهاء من تحضير الكابوتشينو الاخير، وقبل اطفاء الماكينه، ارفع انبوب الشفط لخزان الحليب فوق مستوى الحليب المتبقي (كما هو مشار اليه في الشكل رقم 29)، واترك البخار ليخرج لبضع ثوان. اغلق مقبض البخار مع الانبوب في الخارج. للوقايه الصحيه، ينصح القيام بهذه العملية وذلك لتجنب ركود الحليب في الدورات الداخليه للماكينه.

• لاطفاء الماكينه اضغط على المفتاح ON/OFF اسبريسو / كابوتشينو

• لعمل 4 كابوتشينو، يجب اعادة العمليات السابقه، مراعين كمية الماء والبن المطحون المشار اليهما في الجدول اخر هذا النص. وعروة على ذلك قبل وضع مختار النظام المختلف في وضع كابوتشينو، اعمل على ان تخرج القهوة في الابريق حتى تصل للمستوى 2 في نفس جهة " مستوى القهوة " كما هو مشار اليه في الشكل رقم 25.

• للحصول عل كابوتشينو ممتاز، ينصح باتباع النسب التاليه: 1/3 من القهوة و 2/3 من الحليب المستحلب.

النظافه والصيانه

• قبل القيام باية عمليه نظافه او صيانه، يجب إطفاء الماكينه، ثم إنزع الفيشه من وصلة شبكة التيار، وانتظر حتى تبرد الماكينه.

تنظيف محول الحليب لقشطه

تنظيف محول الحليب لقشطه يجب ان يتم بعد كل استعمال. يجب اتباع ما يلي:

- ابعد خزان الحليب بالضغط على العلاقه وفي نفس الوقت اسحب باتجاه الاعلى وقم بغسله بالماء الساخن.
- ابعد المستحلب ذو اللون الاحمر وذلك بالضغط على الرافعه (A) والسحب الى الاعلى في نفس الوقت (شكل رقم 30). ابعد الخلاط المطاطي، اغسل ونظف بالماء الساخن خاصة الاربعه ثقبو المشار اليها في شكل رقم 31 (نظفها بالاستعانه بابر). تأكد من ان الثقب المشار اليه بالسهم B ليس مغلقا (نظفها بالاستعانه بابر).

- بعد التنظيف، جميع المكونات يجب ان يتم تركيبها بالشكل الصحيح. وخاصة يجب التأكد من ان الخلاط المطاطي تم ادراجه في العمق وبشكل صحيح، وان خزان الحليب والمستحلب ذو اللون الاحمر قد ادرجوا حتى سمعت الطقة.
- اذا لم تتم هذه التنظيفات بعد كل استعمال، من الممكن ان لا يتم استحلاب الحليب بصورة صحيحة، وان الحليب نفسه لا يتم شفطه او ان يقطر الحليب من انبوبة خزان الحليب.

تنظيفات اخرى

- لتنظيف الماكينه لا تستعمل محاليل او منظفات خادشه. يكفي استعمال قماش ناعم ومبلل.
- نظف بانتظام حامل الفلتر، وعاء جمع القطرات، دش السخانه والابريق. لا تغسل حامل الفلتر في آلة غسل الصحون.
- لا تغمر قطعاً الماكينه في الماء: انه جهاز كهربائي.
- افحص بين حين واخر ثقوب الفلتر لقهوة الاسبريسو حتى لا تكون مسدوده. اذا كان ضروريا نظف بعنايه الفلتر بالماء الساخن وادعه باسفنجه خادشه.
- عندما ترى ان كافة المحلول قد خرج، قم باطفاء الجهاز واتركه ليبرد.
- اعد هذه العملية على الاقل مرتان باستعمال ماء بارد فقط وذلك لاخلاء اي اثر للخل.
- يجب ازالة الجير من ماكينة القهوة بالفلتر كل 40 دوره. عملية التخلص من الجير بإمكانها ان تتم عن طريق استخدام المواد المذيبة للجير والموجوده في الاسواق. البديل هو باستعمال الخل الابيض مع اتباع الخطوات التاليه:
- أسكب فنجانين من الخل الابيض و3 فناجين من الماء داخل الخزان. ادخل الخزان في مكانه في الجهاز.
- ضع الابريق فوق السطح المسخن وايضا حامل الفلتر ولكن بدون البن المطحون.
- اضغط على الزر ON/OFF قهوة مقطره، ثم اعمل على اخراج ماء يساوي فنجان واحد، ثم عليك بايقاف عمل الجهاز.
- اترك الخل ليعمل لمدة حوالي الساعه.
- قم بتشغيل الماكينه واترك ليخرج ما تبقى من المحلول.
- لشطف الجهاز، قم بتشغيل الماكينه بماء فقط وبدون بن مطحون لثلاث مرات (3 خزانات مليئة بالماء).

التخلص من الجير

- ان كانت نوعية المياه في منطقة اقامتكم قاسيه، فانه بمرور الوقت تتراكم مادة الجير. تراكم هذه ماده قد يضر بعمل الماكينه.
- ان ماكينة القهوة اسبريسو يجب ان يتم تخليصها من الجير تقريبا كل 1-3 اشهر (حسب قساوة المياه ودورية استعمال الماكينه) باستعمال الخل الابيض.
- اتبع الاجراءات التاليه:
- املاً ابريق قهوة الاسبريسو بالخل حتى المستوى 4 من ناحية "مستوى الماء".
- أسكبه في السخانه ولولب السداد.
- أشبك حامل الفلتر.
- ضع الابريق الصغير تحت حامل الفلتر.
- قم بتشغيل الماكينه واضعاً مختار النظام المختلف في وضع "LIGHT".
- بعد دقائق، يبدأ الخل الساخن بالخروج من خلال حامل الفلتر في الابريق. بين حين واخر اخرج بعض البخار وذلك بلف المقبض.

كمية القهوة التي يجب ان توضع في الفلتر	كمية الماء في الابريق الصغير لسكبها في سخانة البخار (جهة مستوى الماء)	لتحضير
		2 قهوة اسبريسو
		2 كابوتشينو
		4 قهوة اسبريسو
		4 كابوتشينو

مشاكل في التشغيل

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا تخرج القهوة اسبريسو	البن المطحون ناعم جد ثقب انبوب حامل الفلتر مسدود الفلتر مسدود	استعمل بن طحنه متوسط او نوع موكا نظف ثقب الانبوب نظف الفلتر بالماء الساخن وادعه باسفنجه خادشه
لا تتكون رغوة الحليب عند عمل كابوتشينو	الحليب ليس بارد بما فيه الكفايه المستحلب وسخا	استعمل حليباً بدرجة البراد نظف بعنايه المستحلب كما هو مشرح في "تنظيف محول الحليب لقسطه"
وقت خروج القهوة من الفلتر اطول من العاده	ماكينة القهوة بالفلتر مسدوده بالجير	نفذ التخلص من الجير كما هو مشرح في "النظافه من الجير"
القهوه لها طعم الخل	الغسل بعد التخلص من الجير ليس كافيا	اغسل الجهاز كما هو مشرح في " التخلص من الجير"