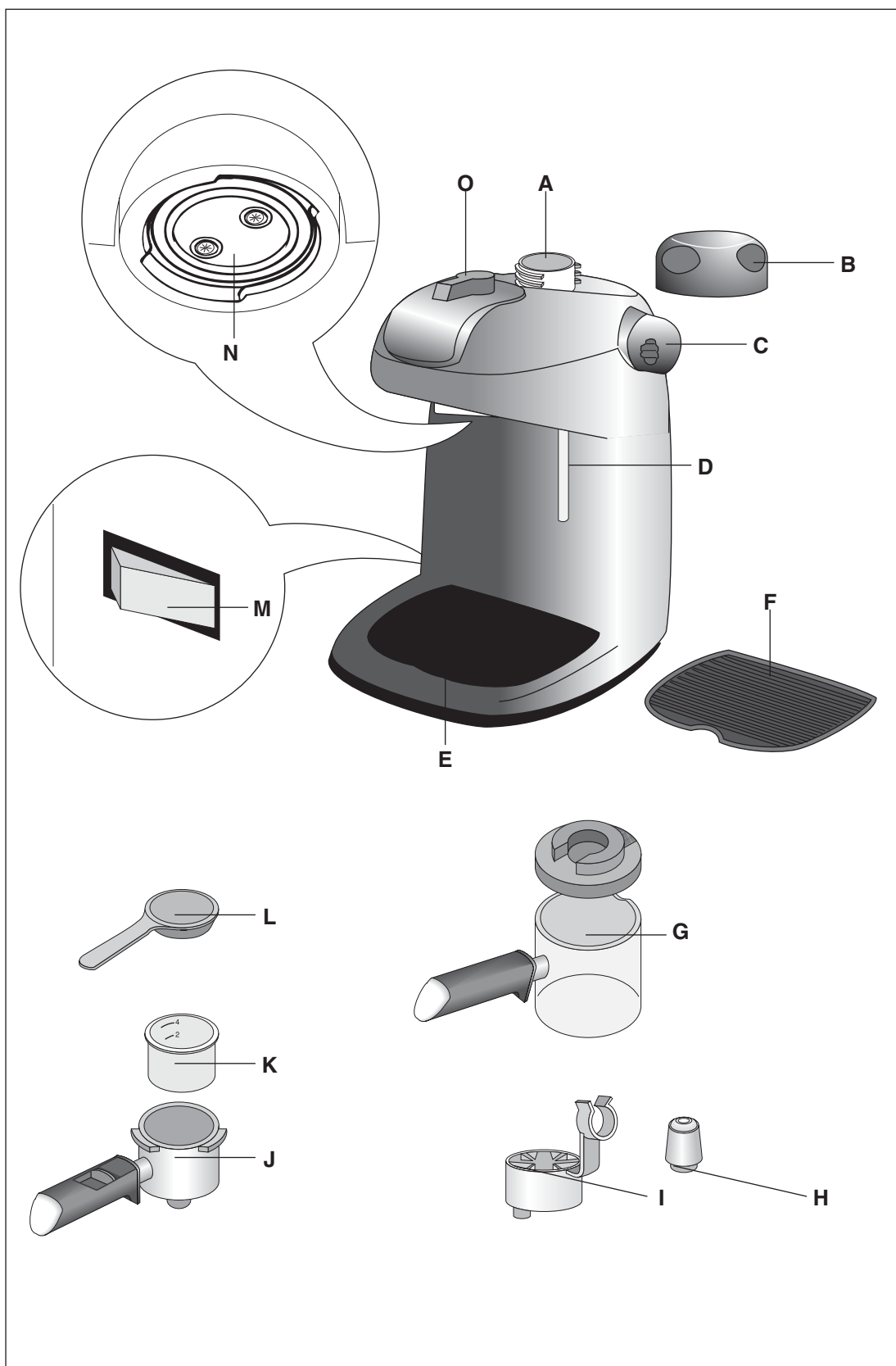


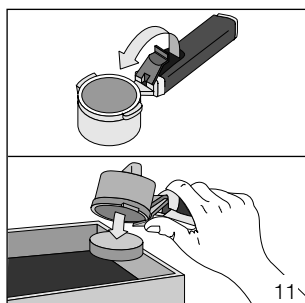
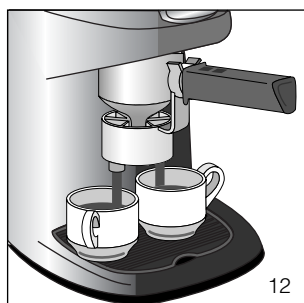
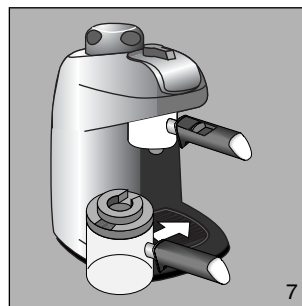
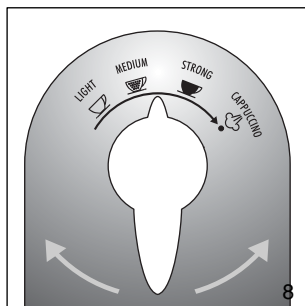
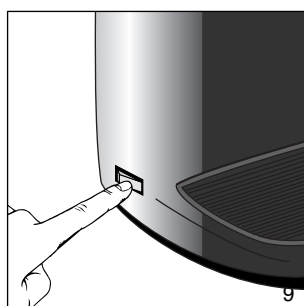
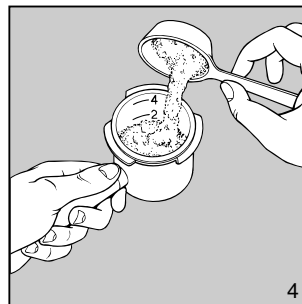
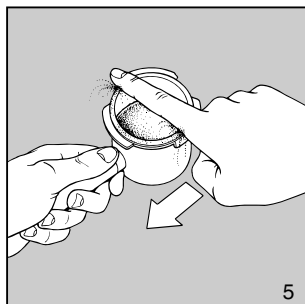
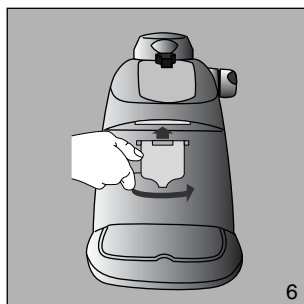
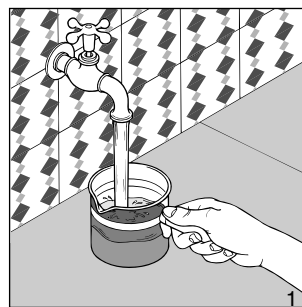
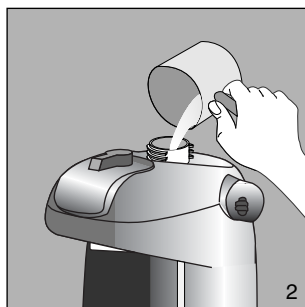
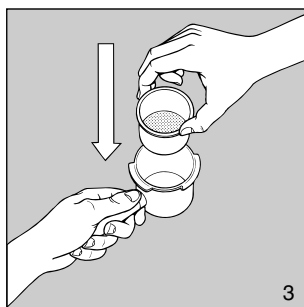
ماكينة لتحضير القهوة

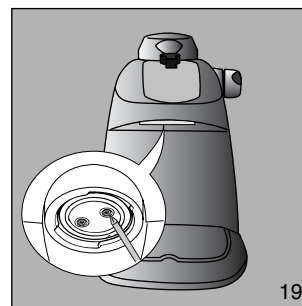
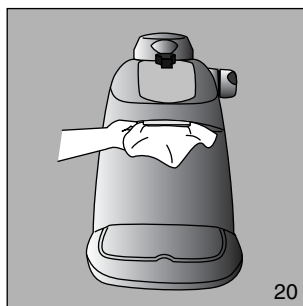
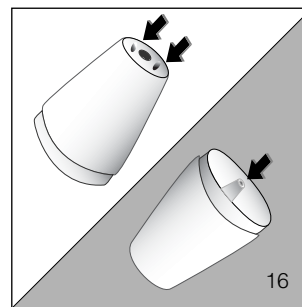
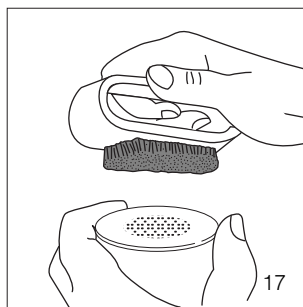
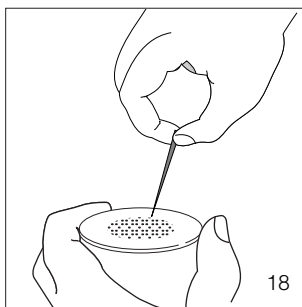
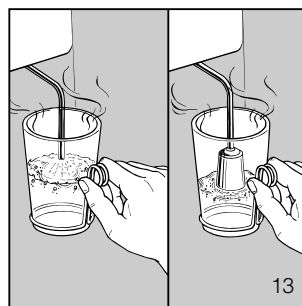
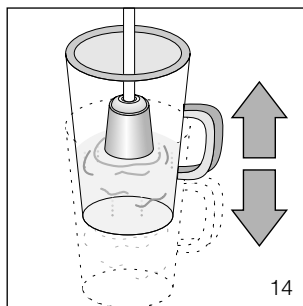
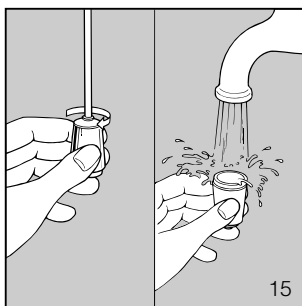


طريقة الإستعمال

171IDL/07.02







- اقرأ بانتباه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال الماكينة. فقط بهكذا يمكنك الحصول على أفضل النتائج بأقصى درجات السلامة.
- لا تلمسوا أبدا الماكينة فيما أياديكم أو أرجلكم ممثلة أو رطبة.
- حذار من ترك الأطفال أو غير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.

مواصفات الماكينة
فيما يلي تأتي من صفحات سوف يتم استعمال العبارات التالية بشكل متواصل:

- A. الغلاية
- B. سدادة الغلاية
- C. مقبض فتح الغلاية
- D. انبوب التزود بالبخار
- E. حوض لجمع السوائل
- F. شبكة الفناجين
- G. غرافة بغطاء
- H. أداة إعداد الكابوشينو
- I. أداة لفنجانين إثنين (فقط في بعض الموديلات)
- J. كأس المرشاح
- K. المرشاح
- L. مكيال
- M. فاصل/واصل التيار الكهربائي
- N. بخاخ الغلاية
- O. مفتاح إنتقاء الوظائف (فقط في بعض الموديلات)

التركيب

- ثبتوا الماكينة على مسطح بعيدا عن حنفيات وأحواض الماء.
- تأكدوا من أن توتر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة. أوصلوا 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 علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص استبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.
- لا تركيبوا أبدا الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

- إذا كان سلك التغذية أطول من المسافة اللازمة للوصول إلى مأخذ التيار يمكن إدخال الجزء غير اللازم من السلك نفسه داخل الماكينة وذلك بدفعه داخل الثقب الذي يخرج منه.

- تأكدوا من أن توتر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة. أوصلوا 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 علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص استبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.

- لا تركيبوا أبدا الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

- إذا كان سلك التغذية أطول من المسافة اللازمة للوصول إلى مأخذ التيار يمكن إدخال الجزء غير اللازم من السلك نفسه داخل الماكينة وذلك بدفعه داخل الثقب الذي يخرج منه.

تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات: إلتنبهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة إستعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
- تجنبوا التماس مع الأطراف الحامية.
- بعد إزالة التوضيب تأكدوا من وجود كافة أجزاء الماكينة. في حال الريب لا تستعملوا الماكينة بل إتصلوا بفني متخصص.
- ينبغي عدم إبقاء مكونات التوضيب (أكياس البلاستيك والبولستيرول المتمد، الخ.) في متناول الأطفال لأنها قد تتحول إلى مصدر خطر.
- ينبغي استعمال هذه الماكينة فقط لأغراض منزلية. أي إستعمال آخر يكون في غير محله وهو بالتالي خطير.
- المصنع ليس مسؤولا عن إستعمال هذه الماكينة في غير محلها أو بشكل خاطيء وغير معقول.

12 قبل حل سدة الغلاية أو نزع المرشاح لا بد من إزالة ما تبقى من ضغط وذلك بإدارة مقبض البخار ببطء (الرسم 11) بحيث يمكن إخراج البخار المتبقي.

في الموديلات ذات "سدة الأمان" لا يمكن حل سدة الغلاية عندما تكون الغلاية حامية لأن السدادة هي من النوع المقاوم للفق. وإذا كان ينبغي إزالتها لأي سبب كان لا بد من إخراج البخار عن طريق إستعمال مقبض البخار وفق ما جاء أعلاه.

13 من أجل إزالة رواسب القهوة من كأس المرشاح أقلب كأس المرشاح هذا وإضره تكرر إلى أن تخرج رواسب القهوة (الرسم 11). أو أغسل كأس المرشاح بالماء الجارية ومن ثم جففه. ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة من المستحسن تحضير القهوة عددا من المرات دون شربها وذلك لإزالة طعم ورائحة "الجديد".

تركيب أداة تكييف الماكينة لفنجانين إثنين (إن وجد) ينبغي إستعمال هذه الأداة كلما أردتم إعداد القهوة مباشرة في الفنجان. لتركيب هذه الأداة يكفي إدخالها في الجزء الأسفل من كأس المرشاح (الرسم 12).

تحضير الكابوشينو

الكابوشينو هو عبارة عن قهوة إسبرسو فوقها رغوة مصنوعة من الحليب المسخن.

1 إستعينوا بالجدول أدناه كدليل لتحديد الكمية المناسبة من الحليب الذي ينبغي صرفه داخل الغرافة. للحصول على أفضل النتائج إستعملوا الحليب الطازخ وغير المقشود والذي ينبغي أن تكون حرارته نفس درجة حرارة البراد.

2 ضعوا الحليب في وعاء. ينبغي أن يكون هذا الوعاء كبير بما فيه الكفاية بما يسمح للحليب بمضاعفة حجمه ثلاث مرات.

3 إتبعوا التعليمات من 1 إلى 9 من فصل "تحضير قهوة الإسبرسو". إنتبهوا إلى أن كمية الماء اللازمة لإعداد فنجانين إثنين من الكابوشينو تزيد على الكمية اللازمة لتحضير فنجانين إثنين من القهوة لأنكم تحتاجون للبخار اللازم لحقق الحليب. من المستحسن تثبيت منظم الدفق بمحازات وضعية "Medium".

تحضير كهوة الإسبرسو

1 إنزعوا سدة الغلاية عن طريق إدارتها بعكس إتجاه دوران عقارب الساعة.

2 بواسطة الغرافة (الرسم 1) اصرفوا الماء بالغلاية (الرسم 2) وفق الجدول الوارد في آخر هذا النص. ينبغي عدم تجاوز الكمية المذكورة لأن من شأن ذلك إحداث عطل في الماكينة. وفيما تصرفون الماء داخل الغلاية تأكدوا من وجود واصل/فاصل التيار في وضعية فصل التيار.

3 أغلقوا بعناية سدة الغلاية عن طريق إدارتها بنفس إتجاه دوران عقارب الساعة.

4 أدخلوا المرشاح في كأس المرشاح (الرسم 3).
5 ضعوا كمية مناسبة من القهوة في المرشاح وفق ما ورد في الجدول الوارد في آخر هذا النص (الرسم 4). من المهم بمكان إستعمال قهوة متوسطة الجرش. إن من شأن إستعمال القهوة الناعمة كثيرا سد المرشاح. ننصحكم بإستعمال قهوة من نوع موكا.

6 إنزعوا الفائض من القهوة عن حافة المرشاح (الرسم 5)

7 من أجل تثبيت كأس المرشاح إلى الماكينة ضعه تحت بخاخ الغلاية (الرسم 6)، بمحازات السهم المطبوع على غطاء الماكينة (الرسم 7). عندها أدفعوا كأس المرشاح إلى الأعلى وأجعله في نفس الوقت يدور نحو اليمين إلى أقصى حد ممكن. ليس مهم أبدا أن تكون قبضة كأس المرشاح مركزية بالنسبة إلى الماكينة. من المهم جدا أن يكون كأس المرشاح مثبت بشكل جيد في موضعه.

8 ينبغي تثبيت الغرافة بغطائها تحت كأس المرشاح بحيث يكون الثقبان الموجودان أسفل كأس المرشاح داخل الفتحة الموجودة في غطاء الغرافة (الرسم 8). تأكد من أن مقبض البخار محكم السد.

9 ثبتوا منظم الدفق (إن كان موجودا) بحسب نوع القهوة الذي ترغبون: "Light" للحصول على قهوة خفيفة، "Medium" للحصول على قهوة وسط "Strong" للحصول على قهوة قوية (الرسم 9).

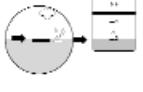
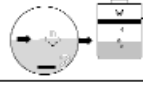
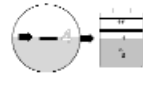
10 إضغط على واصل/فاصل التيار (الرسم 10). يضئ مصباح صغير.

11 تمر عادة ثلاثة دقائق قبل أن تبدأ القهوة بالخروج. إنتظروا حتى يخرج كل الماء الموجود في الغلاية. إفصلوا التيار الكهربائي بعد خروج القهوة.

- 4 أتركوا القهوة تنقطر داخل الغرافة الى أن تصل الى المستوى 2 المرسوم على جانب الغرافة نفسها. • استعملوا قهوة من نوع موكا للحصول على أفضل النتائج. • سخنوا الفناجين قبل صرف القهوة.
- و من ثم إختاروا وضعية "CAPPUCINO". ثبتوا وعاء الحليب تحت انبوب البخار (الرسم 13) بحيث تكون فوهة الانبوب تماما على سطح الحليب ومن ثم أفتحوا البخار ببطء بإدارة مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- 5 ارفعوا واخفضوا وعاء الحليب تحت محضر الكابوشينو (الرسم 14) من أجل الحصول على أقصى قدر من الرغوة. أتركوا الحليب يزد أو يرغو الى أن ينتهي البخار في الغلاية. بعدها ينبغي إدارة مقبض البخار بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- 6 اتركوا القهوة المتبقية تسيل في الغرافة عبر كأس المرشاح . تستغرق هذه العملية حوالي ثلاث دقائق. ومن ثم افصلوا الماكينة عن التيار الكهربائي بالضغط على مفتاح التيار.
- ملاحظة: قبل حل سدادة الغلاية أو نزع كأس المرشاح ينبغي إزالة ما تبقى من ضغط بإدارة مقبض البخار ببطء بما يسمح للبخار المتبقي من التصاعد.
- 7 أصرفوا ببطء الحليب المخفوق فوق القهوة بالإستعانة بملعقة. بعدها رشوا قليلا من مسحوق الشوكولاته من أجل الحصول على أفضل كابوشينو.
- 8 نظفوا انبوب البخار (مع رأس الكابوشينو) من الحليب مباشرة بعد الإستعمال، لأنه يصعب إزالة الحليب المتجمد.
- ملاحظة: افعلوا ذلك بإدارة مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- تحذير: نظفوا دائما أداة تحضير الكابوشينو بعد الإستعمال. تصرفوا على النحو التالي:
- حلوا أداة تحضير الكابوشينو عن طريق بأدائها بنفس إتجاه عقارب الساعة (الرسم 15) وأغسلوها بماء فاتر.
 - تأكدوا من عدم إنسداد الثقوب الثلاثة المشار إليها في الرسم 16. نظفوا هذه الثقوب بآبرة.
 - نظفوا انبوب البخار واحذروا من الإحتراق.
 - أعيدوا تثبيت أداة تحضير الكابوشينو إقتراحات
- ليس من الصعب تحضير فنان لزيز من قهوة الإسبرسو أو الكابوشينو. غير أن الأمر يحتاج لبعض الخبرة. إن من شأن النصائح التالية مساعدتكم على الحصول على أفضل النتائج بواسطة هذه الماكينة:
- التنظيف والصيانة**
- 1 لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد كاشطة. يكفي إستعمال خرقة طرية ورطبة
- 2 نظفوا بانتظام كأس المرشاح والمرشاح وحوض تجميع السوائل وخزان الماء.
- ملاحظة: خلال عملية التنظيف لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء. فهي جهاز كهربائي.
- تنظيف كأس المرشاح**
- كلما حضرتم نحو 300 فنان قهوة نظفوا كأس المرشاح على النحو التالي:
- إنزعوا المرشاح
 - نظفوا كأس المرشاح من الداخل. لا تغسلوه أبدا بواسطة غسالة أواني المطبخ.
 - نظفوا بعناية ودقة المرشاح المعدني بالماء الساخن وبواسطة فرشاة (الرسم 17).
 - تأكدوا من عدم إنسداد ثقوب المرشاح المعدني. وفي حال إنسدادها نظفوها بواسطة آبرة (الرسم 18).
 - يسقط مفعول الضمانة في حال عدم تنفيذ عملية التنظيف المشار إليها أعلاه بشكل منتظم.
- تنظيف بخاخ الغلاية**
- كلما حضرتم نحو 300 فنان 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 الغلاية (الرسم 19).
 - نظفوا الغلاية بواسطة خرقة طرية. (الرسم 20).
 - نظفوا بعناية البخاخ بالماء الساخن وبواسطة فرشاة.
 - تأكدوا من عدم إنسداد الثقوب. وفي حال إنسدادها نظفوها بواسطة آبرة
 - أعيدوا غسل البخاخ تحت حنفية الماء وبالفرشاة.
 - أعيدوا تركيب البخاخ من جديد.
 - يسقط مفعول الضمانة في حال عدم تنفيذ عملية التنظيف المشار إليها أعلاه بشكل منتظم.

إزالة الكلس

- 9 ثبتوا مأخذ التيار بشبكة الكهرباء.
- 10 أوصلوا التيار الكهربائي. بعد عدد من الدقائق يبدأ المحلول الساخن من الإندفاق في الغرفة عبر كأس المرشاح.
- 11 أدخلوا انبوب البخار في كأس أو فنجان. افتحوا مقبضة البخار لبضع ثوان فيما المحلول المزيل للكلس يتدفق من خلال كأس المرشاح، بحيث يزيل بقايا الحليب المترسبة داخل الانبوب.
- 12 أوقفوا مقبض البخار (يتابع المحلول المزيل للكلس تدفقه في الغرفة).
- 13 عندما يتوقف أي شيء عن التدفق في الغرفة أفصلوا الماكينة عن التيار الكهربائي واطروها تبرد. انزعوا كأس المرشاح والمرشاح والغرفة وأغسلوهم بالماء الساخن.
- 14 لإزالة بقايا المادة المزيل للكلس يجب تحضير القهوة مرتين على الأقل دون استعمال المسحوق.
- من المستحسن إزالة الكلس كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة. ننصحكم بإستعمال المواد المعدة خصيصا لإزالة الكلس من ماكينات تحضير قهوة الاسبرسو الموجودة بالسوق. في حال عدم توافر هذه المواد بالإمكان القيام بالتالي:
- 1 قبل البدء بتنظيف ماكينة تحضير القهوة افصلوا مأخذ التيار عن الشبكة الكهربائية.
 - 2 أملئوا الغرفة حتى الشفه.
 - 3 أذيبوا فيها ملعقة واحدة (نحو 15/10 جرام) من حمض الليمونيك (متوافر في الصيدليات ومتاجر العقاقير).
 - 4 أصرفوا المحلول، الذي تم تحضيره على النحو المشار اليه أعلاه، في الغلية.
 - 5 أعيدوا شد سدادة الغلاية وإتركوا المحلول يفعل فعله نحو 30 دقيقة.
 - 6 إختاروا وضعية "Light".
 - 7 ثبتوا المرشاح وكأس المرشاح (دون القهوة).
 - 8 ثبتوا الغرفة على حوض تجميع السوائل.

لتحضير	كمية الماء في الغرفة	كمية القهوة في المرشاح	كمية الحليب في الغرفة
فنجاني قهوة اسبرسو			
فنجاني كابوشينو	ينبغي أن يصل الماء الى مستوى الحد الأدنى من الحزمة المعدنية 		استعملوا غرفة واحدة على الأكثر ممثلة حتى الخط 4 
4 فناجين قهوة اسبرسو			
4 فناجين كابوشينو	ينبغي أن يصل الماء الى مستوى الحد الأدنى من الحزمة المعدنية 		استعملوا غرفتين اثنتين على الأكثر ممثلتين حتى الخط 4 