

إقرأوا بانتباٰه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال الماكينة. تحذير بخصوص السلامة
فقط بهذه الطريقة يمكنكم الحصول على أفضل النتائج • إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة
الإسبرسو ولتسخين المشروبات: انتبهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة
استعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.

• تجنبوا المس بالأطراف الحامية (المناطق المجاورة لحامل المرشاح ولوحة التسخين).

• بعد إزالة التوضيب تأكدو من سلامـة الماكـينة. في حال الـرـيب لا تستعملـوا الماكـينة بل اـتصـلـوا بـفـني متـخصصـ.

• يـنـبـغـي عـدـ إـيقـاعـ مـكـوـنـاتـ التـوـضـيـبـ (ـأـكـيـاسـ الـبـلاـسـتـيـكـ وـبـالـبـولـسـتـيـرـولـ الـمـتـمـدـ،ـ الخـ).ـ فـيـ مـتـنـاـولـ الـأـطـفـالـ لـأـلـهـاـ قدـ تـحـوـلـ إـلـىـ مـصـدـرـ لـلـخـطـرـ.

• يـنـبـغـي إـسـتـعـمـالـ هـذـهـ المـاـكـيـنـةـ قـفـقـلـ لـأـغـرـاضـ مـنـزـلـيـةـ.ـ أيـ استـعـمـالـ آخـرـ يـكـونـ فـيـ غـيرـ مـحلـهـ وـهـوـ بـالـتـالـيـ خـطـيرـ.

• المـصـنـعـ لـيـسـ مـسـؤـولـ عـنـ إـسـتـعـمـالـ هـذـهـ المـاـكـيـنـةـ فـيـ غـيرـ مـحلـهـ أـوـ بـشـكـلـ خـاطـيـءـ وـغـيرـ مـعـقـولـ.

• لـأـلـنـمـسـوـاـ أـبـدـاـ المـاـكـيـنـةـ فـيـ أـيـدـيـكـمـ أـوـ أـرـجـلـمـ بـلـلـةـ أـوـ رـطـبـةـ.

• حـذـارـ مـنـ تـرـكـ الـأـطـفـالـ أـوـ غـيرـ الـقـادـرـينـ يـسـتـعـمـلـونـ

ـالـمـاـكـيـنـةـ دـوـنـ مـراـقبـتـهـمـ.

• فيـ حـالـ حـصـولـ عـطـلـ أـوـ فـيـ حـالـ سـوءـ إـشـتـغالـ المـاـكـيـنـةـ أـفـصلـواـ التـيـارـ الـكـهـرـبـاـئـيـ وـلـاـ تـحـاـولـواـ الـقـيـامـ بـالـتـصـلـيـحـاتـ بـأـنـفـسـكـمـ.ـ بـلـ اـتـصـلـواـ بـمـرـكـزـ الـعـنـاـيـةـ الـفـنـيـةـ الـمـعـتـمـدـ مـنـ قـبـلـ الـمـصـنـعـ وـاطـلـبـواـ إـسـتـعـمـالـ قـطـعـ التـيـارـ الـأـصـلـيـةـ.ـ إـنـ مـنـ شـأنـ عـدـ إـحـتـرـامـ هـذـهـ الـقـاـعـدـةـ الـإـخـالـةـ بـسـلـامـةـ الـمـاـكـيـنـةـ.

• يـنـبـغـيـ عـدـ إـسـتـبـدـالـ سـلـكـ التـغـذـيةـ التـابـعـ لـهـذـهـ المـاـكـيـنـةـ مـنـ قـبـلـكـ لـأـنـ عـلـيـةـ إـسـتـبـدـالـ تـحـتـاجـ لـأـدـوـاتـ خـاصـةـ.ـ فـيـ حـالـ تـعـرـضـ السـلـكـ لـلـضـرـرـ أـوـ فـيـ حـالـ الـحـاجـةـ لـإـسـتـبـدـالـهـ اـتـصـلـواـ فـقـطـ بـمـرـكـزـ الـعـنـاـيـةـ الـفـنـيـةـ الـمـعـتـمـدـ مـنـ قـبـلـ الـمـصـنـعـ تـجـبـياـ لـأـلـيـةـ مـخـاطـرـ.

• عـنـدـمـاـ لـأـتـصـلـواـ الـمـاـكـيـنـةـ اـفـصلـواـ مـاـخـذـ التـيـارـ عنـ عـلـيـةـ الشـبـكـةـ الـكـهـرـبـاـئـيـةـ الـمـثـبـتـةـ بـالـجـدـارـ.ـ لـاـ تـتـرـكـواـ

ـالـمـاـكـيـنـةـ مـوـصـولـةـ بـالـتـيـارـ الـكـهـرـبـاـئـيـ دونـ جـوـدةـ.

• لـاـ تـغـطـسـواـ الـمـاـكـيـنـةـ بـالـمـاءـ.

مواصفات الماكينة

فيـماـ يـأـتـيـ مـنـ صـفـحـاتـ سـوـفـ يتمـ إـسـتـعـمـالـ العـبـارـاتـ

التـالـيـةـ بـشـكـ مـتـواـصـلـ:

1 مـكـيـالـ

2 مـرـشـاحـ دـائـمـ (ـانـ وـجـدـ)

3 حـالـ مـرـشـاحـ الـقـهـوةـ المـقـطـرـةـ

4 جـهـازـ خـاصـ بـنـكـهـةـ الـقـهـوةـ

5 كـوـةـ حـالـ مـرـشـاحـ

6 غـرـافـةـ الـقـهـوةـ المـقـطـرـةـ

7 لـوـحةـ الـوـظـائـفـ الـقـابلـةـ لـلـضـبـطـ

8 اـشـارةـ ضـوـئـيـةـ ON/OFF

9 مـفـتـاحـ ON/OFF

10 لـوـحةـ التـسـخـينـ

11 سـلـكـ التـغـذـيةـ

12 غـطـاءـ خـرـانـ المـاءـ

13 خـرـانـ المـاءـ القـابـلـ لـلـسـحبـ

14 مـرـشـاحـ مقـاـوـمـ لـلـكـلـورـ (ـانـ وـجـدـ)

15 حـالـ مـرـشـاحـ المـقاـوـمـ لـلـكـلـورـ (ـانـ وـجـدـ)

16 جـهـازـ اـنـقـاءـ نـكـهـةـ الـقـهـوةـ المـقـطـرـةـ

• افتحوا كوة حامل المرشاح بادارتها نحو اليمين (الرسم 6).

• ثبتو المرشاح الدائم (ان وجد) في حامل المرشاح (الرسم 7). استعملوا مرشاح الورق # 4 في حال لم تستعمل الماكينة على مرشاح دائم.

• ضعوا القهوة المجموعية في المرشاح عن طريق استعمال المكيل وزعواها بشكل متساوي (الرسم 8). كقاعدة عامة استعملوا مكيال سوي من القهوة المجموعية (حوالى 7 جرامات) لكل فنجان قهوة واحد (مثلاً 8 مكاييل لاعداد 8 فناجين قهوة). في حال اعداد 11-12 فنجان قهوة خفضوا كمية القهوة المستعملة الى نحو 11 مكيال سوي. غير أن كمية القهوة المستعملة قد تتغير بحسب المذاق الشخصي. استعملوا قهوة مجموعية من نوع جيد متوسطة الجرش وموضبة خصيصاً لـ الماكينة القهوة المقطرة.

• أغلقوا كوة حامل المرشاح وضعوا الغرافاة على لوحة التسخين على أن يكون الغطاء مثبت وأن تكون الغرافاة في وسط اللوحة.

• اختاروا النكهة التي تريدون وفق ما جاء في فصل "كيفية اختيار النكهة".

• اضغطوا على المفتاح ON/OFF (الرسم 9). الاشارة الصوتية ON تدل على أن الماكينة شغالة. القهوة تبدأ بالخروج بعد ثوان قليلة. من الطبيعي أن يتضاعد بعض البخار عند خروج القهوة.

• في حال البقاء على المفتاح ON/OFF مضغوطاً بعد خروج القهوة تحافظ لوحة التسخين على القهوة بدرجة الحرارة المثلث.

ملاحظة: في حال نزع الغرافاة قبل انتهاء الماكينة من انتاج القهوة المطلوبة لا يتوقف انتاج القهوة بل يتوقف صرفها في الغرافاة نفسها. في حال رغبتم القيام فوراً بصرف بعض القهوة يستحسن القيام بذلك بسرعة تجنباً لظهور الوعاء.

التركيب

• ثبتو الماكينة على مسطح بعيداً عن حنفيات وأحواض الماء.

• تأكدوا من أن توفر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو منذكور في لوحة الماكينة. أوصلاوا الماكينة بأخذ للتيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير ومزود بتاريف مناسب. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي حادث ينتج عن عدم تأمين الجهاز.

• لا تركبوا أبداً الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجدد الماء إلهاق الضرر بالماكينة).

لوحة الوظائف دوارة

المرشاح مقاوم للكلور (ان وجد)

يزيل المرشاح طعم الكلور الموجود في الماء. فيما يلي طريقة تركيب المرشاح:

• انزعوا المرشاح مقاوم للكلور من الكيس البلاستيك وشطفوه تحت ماء الحنفية.

• ارفعوا غطاء خزان الماء واسحبوا المسورة من مكانها نحو الأعلى (الرسم 1).

• افتحوا المسورة بالضغط حيث مكتوب PUSH وثبتوا المرشاح بدقة في المكان المشار اليه بالرسم 2.

• أغلقوا المسورة وأعادوها إلى مكانها بالضغط نحو الأسفل.

• بعد 80 دورة أو عملية أو بعد ستة أشهر من الاستعمال ينبغي استبدال المرشاح مقاوم للكلور.

كيفية تحضير القهوة المقطرة

• ارفعوا الغطاء واستخرجوا خزان الماء (الرسم 3).

• املأوا الخزان بالماء الطازج والتنظيف حتى المستوى الذي يناسب عدد فناجين القهوة التي تريدون اعدادها (الرسم 4).

• أعادوا الخزان إلى مكانه بالضغط عليه بلطف. بالأمكان ترك الخزان في مكانه وملئه بالماء بواسطة الغرافاة المرقمة (الرسم 5)

كيفية اختيار نكهة القهوة المقطرة في حال عدم توافر هذه المواد بالامكان استعمال الخل او بالامكان القيام بانقاء نكهة القهوة المقطرة بواسطة جهاز النبيذ الابيض والقيام بالتالي:
 انقاء النكهة. بادارة مقبض ضبط النكهة (الرسم 11) 1 ازعوا المرشاح المقاوم للكلور
 بالامكان اعداد الماكينة للحصول على نكهة قوية 2 اصرفوا في الخزان فنجانين اثنين من الخل او النبيذ
 الابيض وثلاثة فنجانين من الماء. ضعوا الخزان في الماكينة.
 يعدل الجهاز النكهة من قوية الى خفيفة فيما يبقى الطعم
 على ما هو.

3 ضعوا الغرافة على لوحة التسخين وحامل المرشاح
 ملاحظة: عندما تريدون اعداد القهوة للمرة الاولى لا بد
 دون القهوة المجروشة
 من غسل كافة الاكسسوارات ودوائر الماكينة الداخلية 4 اضغطوا على المفتاح ON/OFF. انتظروا صرف
 على النحو التالي:
 ما يعادل فنجان واحد ثم اطفئوا الماكينة.
 حضروا ما لا يقل عن غرفتين اثنين من القهوة دون 5 اتركوا الخل يفعل فعله نحو ساعة واحدة.
 استعمال القهوة المجروشة (باتباع التعليمات الواردة في 6 شغلوا الماكينة من جيد لصرف باقي المحلول.
 فصل "كيفية اعداد القهوة المقطرة").
 7 لتشطيف الماكينة شغلوها بعد اضافة الماء ومن دون
 اضافة قهوة مجروشة نحو ثلاثة مرات (3 خزانات
 ماء كاملة)

التنظيف والصيانة

قبل البدء بأية عملية تنظيف أو صيانة أطفئوا الماكينة
 وافصلوا مأخذ التيار الكهربائي واتركوا الماكينة تبرد.
 1 لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محليل أو مواد قاشطة.
 يكفي استعمال خرقنة طرية ورطبة.
 2 خلال عملية التنظيف لا تغطسوا أبداً الماكينة بالماء.
 فهي جهاز كهربائي.

تنظيف جهاز انتقاء النكهة

لتنظيف الجهاز بشكل جيد ازهوه من الكوز حامل المرشاح
 يدفعه بلطف نحو الأعلى (الرسم 11). لاعادة تركيبه في
 مكانه يكفي ادخاله من الجهة العليا

إزالة الكلس

في حال كان الماء الذي تستعملوه من النوع الصلب
 يتراكم الكلس مع مرور الوقت. ان من شأن ترسب
 الكلس الاخذل بحسن استغلال الماكينة.
 من المستحسن إزالة الكلس كلما نفذتم نحو 40 دورة أو
 عملية. من المستحسن استعمال المواد المعدة خصيصا
 لازالة الكلس من مكائنات اعداد قهوة المقطرة المتواجدة
 في السوق.

مشاكل الاشتغال

الحل	أسباب العطل	العطل
قاموا بازالة الكلس وفق ما جاء في فصل "ازالة الكلس"	ينبغي ازالة الكلس من الماكينة	اطالة مدة تقطير القهوة
أعادوا تشطيف الماكينة وفق ما جاء في فصل "ازالة الكلس"	عملية الشطف لم تكن كافية	طعم القهوة مخل