

ماكينة قهوة



إرشادات للاستعمال

اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا، قبل تركيب أو استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة بإمكانكم الحصول على أجود النتائج وعلى أقصى حد من السلامة عند استعماله.

وصف الجهاز

هذا المصطلحات ستستخدم باستمرار في الصفحات التالية:

- (A) مقبض اختيار القهوة إسبريسو أو البخار
- (B) لمبة اشارة البخار
- (C) لمبة اشارة اشعال القهوة إسبريسو
- (D) لمبة اشارة OK قهوة إسبريسو أو بخار
- (E) زر اشعال / اطفاء القهوة بالفلتر
- (F) لمبة اشارة مشتعّل / منطفئ للقهوة بالفلتر
- (G) خزان الماء للقهوة إسبريسو
- (H) خزان الماء للقهوة بالفلتر
- (I) زر اختيار النكهة "Flavor System"
- (J) غطاء خزان الماء
- (K1) حامل الفلتر للقهوة بالفلتر
- (K2) فلتر دائم (ان وجد)
- (L) مسطح تسخين للقهوة بالفلتر
- (M) مكبس صغير
- (N) وعاء جمع القطرات
- (O) صينية لوضع فناجين القهوة إسبريسو
- (P) انبوب تزويد البخار
- (P1) حنفية تحضير الكابتشينو
- (P2) انبوب للتزويد
- (Q) دش سخانة الاسبريسو
- (R) مقبض البخار للكابتشينو
- (S) مقياس صغير
- (T) مصفاة كبيرة للقهوة المطحونة لحصتين إثنين
- (U) حامل الفلتر للقهوة إسبريسو
- (V) مصفاة صغيرة للقهوة المطحونة لحصة واحدة أو للرقاق (إذا كان مزود بها)
- (W) ابريق للقهوة إسبريسو

تنبيهات للسلامة

- هذه الماكينة صُنعت لعمل "قهوة إسبريسو" و "التسخين المشروبات". إحدروا لكي لا تحترقوا من تدفق الماء أو البخار أو لاستعمال غير مناسب للماكينة.
- لا تمسوا بالمره الاجزاء الساخنة.
- بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينة، تأكدوا من انها كاملة ولا اتلاف بها. اذا ساوركم الشك، لا تستعملوا الجهاز ومن الافضل التوجه الى فنيين متخصصين وكفؤ.

- يجب عدم ترك مكونات غلاف التعليب (اكياس بلاستيكية، بوليستيرول،... الخ) في متناول ايدي الاطفال لانها منبع خطر لهم.
- هذا الجهاز يجب ان يستعمل فقط للاستعمال المنزلي.
- اي استعمال اخر يُعتبر خاطئاً فلذلك خطير.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولاً عن اضرار محتملة تنتج عن استعمالات خاطئة، غير ملائمة و غير معقولة.
- لا تمس الجهاز بأيدي او ارجل مبللة او رطبة.
- لا تسمح للاطفال او للأشخاص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة.
- تأكد من ان لا يلعب الاطفال بالجهاز.
- في حالة العطل أو العمل السيئ للجهاز، يجب إطفاء الجهاز وعدم العبث به. لاي تصليحات يجب التوجه فقط الى مركز الصيانة التقني المُصرح له بذلك من الصانع، وأطلب ان يتم استعمال قطع غيار اصلية. ان عدم احترام ما ذكر اعلاه من الممكن ان يجازف بسلامة الجهاز.
- ان سلك التغذية بالتيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب ان لا يتم تغييره من قبل المُستعمل، وذلك لان تغييره يحتاج لاستعمال ادوات خاصة، في حالة حدوث عطب في السلك، او لكي يتم تغييره، يجب التوجه فقط الى مركز الصيانة المُصرح له بذلك من الصانع لتجنب اي خطر ما.

التركيب

- ثم يوضع الجهاز على مسطح عمل بعيدا عن صنادير او احواض المياه.
- تأكد من ان قدره شبكة التغذية الكهربائي مطابقه للقدره الموضحه على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. ثم يوصل الجهاز فقط بوصلة تيار له قدرة 10 امبير على الاقل ومزوده بوصلة ارض فعاله. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولاً في حالة حصول حوادث سببها عدم وجود وصلة الارض لشبكة التيار.
- في حالة عدم مطابقة وصلة شبكة التيار وفيشة الجهاز، إعمل على تبديل الفيشة باخرى مناسبة من قبل أشخاص كفؤ.
- لا تركيب الجهاز على الاطلاق في بيئة قد تصل درجة حرارتها الى صفر درجة مئوية او اقل (اذا تجمد الماء، قد تصيب الجهاز اضرارا).

كيفية تحضير القهوة بالفلتر

تحضير القهوة بالفلتر

- ارفع الغطاء و ارفع خزان الماء الموجود على اليمين (شكل 1).

- لإملا الخزان بماء طازج ونظيف حتى يصل معدل الماء الى العلامة الدالة على عدد فناجين القهوة المرغوب تحضيرها، منتبهين لعدم تعدي الاشارة MAX (شكل 2).

- أدخل من جديد خزان الماء في الماكينة بدفعة بخفه، وذلك لفتح الصمام الموجود في قعر الخزان نفسه. من الممكن ترك الخزان في مكانه والعمل على ملئه بواسطة ابريق الماء والذي توجد عليه إشارات مستوى الماء (شكل 3).

- افتح الباب حامل الفلتر بلفه باتجاه اليمين (شكل 4).
- ضع الفلتر الدائم (ان وجد) (او الفلتر من الورق) في حامل الفلتر (شكل 5).

- ضع البن المطحون في الفلتر مستعملا المقياس المزود وإعمل على توزيعه بانتظام (شكل 6).
- من المتعارف عليه استخدام المقياس وبه البن المطحون موزع جيدا (حوالي 7 غرامات) لعمل فنجان قهوة واحد (مثلا 10 مقاييس للحصول على 10 فناجين).

- أغلق الباب حامل الفلتر وضع الابريق مع غطاءه المدرج على السطح المُسخّن.
- إختار النكهة المرغوبه مثل ما هو موضح في فصل "كيف تختار نكهة القهوة بالفلتر".

- انتبه: الماكينة مزودة بنظام الاحتفاظ بالنكهة وهو داخل حامل الفلتر للقهوة المتقطره. والذي يطيل مدة عبور الماء في البن مُحَسِّنًا استخراجها، والقهوة التي نحصل عليها مذاقها كامل وكثيف.

- اضغط على مفتاح مشتعّل / منطفئ للقهوة بالفلتر (شكل 7). ونقوم لمبة الاشارة مشتعلة قهوة بفلتر والموجوده فوق الزر باعلامنا بان ماكينة القهوة بالفلتر تشتعل.

- القهوة تبدأ بالخروج بعد بضع ثوان.
- انه لطبيعيا ان يخرج من الجهاز قليلا من البخار خلال خروج القهوة. للمحافظة على القهوة ساخنه بعد خروجها، ضع الابريق فوق المسطح الساخن واترك الجهاز يشتغل. تحتفظ القهوة الموجوده في الابريق بالحراره الصحيحه.

- لاطفاء الماكينة اضغط على زر مشتعّل / منطفئ للقهوة بفلتر.

كيفية إختيار نكهة القهوة بالفلتر

انه بطريقة الفلافور سيستم اي "نظام النكهة" من الممكن إختيار نكهة قهوة الفلتر حسب المذاق الشخصي. بلف مقبض ضبط نكهة قهوة الفلتر (شكل 8)، من الممكن تحضير الماكينة للحصول على قهوة ذات طعم قوي (في وضع STRONG)، او قهوة خفيفه (في وضع LIGHT).

نظام فلافور سيعمل على تغيير تركيز القهوة ولا يغير على الاطلاق من الطعم الاساسي للقهوة.

إجراءات لعمل قهوة إسبريسو

تعبئة خزان الماء

ارفع غطاء خزان الماء الموجود على اليسار ، ومن ثم أخرج الخزان بشده الى الاعلى (شكل 1). ثم بتعبئة الخزان بماء نظيف وبارد. أدخل من جديد الخزان بقليل من الضغط وذلك حتى يفتح الصمام الموجود في قاع الخزان نفسه.

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

انتبه: لا نغم بتشغيل الجهاز بدون ماء في الخزان وتذكر دائما بتعبئته عندما يصل مستوى المياه الى اثنين سنتيمتر فوق القاع.

التسخين المُسبق لماكينة القهوة

للحصول على قهوة إسبريسو ذات الحراره الصحيحه، يُنصح بالتسخين المُسبق للماكينة: يجب لف مقبض الاختيار الى الوضع 3 (شكل 9) على الاقل نصف ساعة قبل تحضير القهوة، مع التأكد من ترك حامل الفلتر مشبوكة بالماكينة (تأكد دائما من ان مقبض البخار يكون مُغلقا). لشبك حامل الفلتر، يجب وضعه تحت دُش الساخنه مع المقبض باتجاه اليسار، إدفعه للاعلى وفي نفس الوقت قم بلف المقبض باتجاه اليمين، انظر الى شكل 10. يجب لفها بحزم. بعد انقضاء نصف الساعة، قم بتحضير القهوة باتباع الطريقه الموضحه في الباب التالي.

خيارا، ليتم التسخين المُسبق بسرعه اعلى، من الممكن ايضا اتباع هذه الطريقه الاخرى:

1. اشعل الماكينه بلف مقبض الاختيار حتى وضع 3 (شكل 9) واشبك حامل الفلتر بالماكينه بدون ملئه بالبن المطحون.

2. ضع فنجان قهوة تحت حامل الفلتر. استعمل نفس فنجان القهوة الذي سيستعمل لتحضير القهوة وذلك لكي يتم تسخينها المُسبق.

3. انتظر حتى تشتعل لمبة الاشارة OK (شكل 11) ومن بعدها مباشرة قم بلف مقبض الاختيار لوضع 3 (شكل 12). اترك ليخرج الماء حتى انطفاء لمبة الاشارة OK، من ثم اقطع التوزيع بلف مقبض الاختيار لوضع 3 (شكل 9).

4. أفرغ الفنجان، انتظر حتى تشتعل لمبة الإشارة "OK" من جديد وأعد مرة أخرى عملية التحضير. (انه لطبيعيا ان يخرج قليلا من البخار الغير ضار اثناء فك حامل الفلتر).
- كيفية تحضير قهوة إسبريسو مع حامل الفلتر للبن المطحون.

1. بعد ان قُمت بتسخين الماكينه المُسبق كما ذكر في الفقرة السابقة، اذا أردت تحضير فقط فنجان قهوة واحد، أدرج فلتر للبن المطحون مع نظام رفع الكريم في حامل الفلتر وتأكد من ان الجناح تم ادخاله في مكانه الخاص كما هو مبين في شكل 13.
2. اذا أردت تحضير فنجان واحد، إملا الفلتر بمقياس مليئ بالبن المطحون حتى حافته اي حوالي 7 غرامات (شكل 14). اذا أردت بالعكس تحضير فنجاني قهوة، استعمل الفلتر واملئه بمقياسين ليسا مليئين من البن المطحون (حوالي 6 + 6 غرامات). املئه رويدا رويدا لكي لا يطفح البن المطحون.
- تنبيه مهم: استعمل ننا من نوع جيد وطحن ناعم مُجهز لماكينة قهوة إسبريسو.

مهم: لتعمل الماكينه جيدا تأكد قبل وضع البن في حامل الفلتر بانه نظيفا وخاليا من البن الذي استعمل في المرة السابقة.

3. اعمل على توزيع البن المطحون على مستوى واحد، واضغطه قليلا بواسطة المكبس الصغير (شكل 15).

انتبه: ان ضغط البن المطحون مهم جدا للحصول على قهوة إسبريسو جيدة. اذا تم الضغط كثيرا، ستخرج القهوة ببطئ و رغوة القهوة سيكون لونها غامقا. ولكن اذا كان الضغط خفيفا، ستخرج القهوة بسرعة وسنحصل على قهوة رغوتها قليلة ولونها فاتحا.

4. ابعد البن الزائد اذا وُجد عن حافة حامل الفلتر وأشبكه بالماكينة، وذلك بلفه دائما بحزم (شكل 10) لتجنب خروج الماء.

5. ضع الفنجان او الفناجين، انه من الافضل اذا تم تسخينها المسبق وغسلها بقليل من الماء الساخن، تحت أنبوب حامل الفلتر (شكل 16)، من المفضل تسخينها مسبقا بقليل من الماء الساخن.

6. تأكد من ان لمبة الإشارة OK إسبريسو (شكل 11) مشتعله (اذا كانت منطفئه، انتظر حتى تشتعل)، من ثم قُم باختيار *** (شكل 12) حتى تحصل على الكمية المرغوبه. لاييقاف هذه العملية يجب ارجاع مقبض الاختيار الى وضع *** (شكل 9).

7. لحل حامل الفلتر، قُم بلف المقبض من اليمين الى اليسار. **تنبيه: لتجنب الرذاذ، لا تحل حامل الفلتر بينما تكون الماكينه في حالة توزيع.**
8. لازالة البن المستعمل، اترك الفلتر مثبتا بواسطة الرافعه الخاصه والتي يحتويها المقبض، أخرج البن بطرق حامل الفلتر مقلوبا (شكل 17).
9. لاطفاء الماكينه، عليك لف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل 18).
- تنبيه: لو استعملت هذه الماكينه لأول مرة، فله من الضروري غسل كافة الاكسسوارات والدورات الداخليه، بتحضير خمسة فناجين قهوة بدون استعمال البن المطحون.

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

1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلما هو موضح في الفقرة "تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولا و معلقا بالآلة. و هكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.
- ملاحظة: يجب استخدام الرقاقة التي تطابق النموذج أو المعيار ESE: و هذا النموذج يكون متواجدا 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 بقدر 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 دائما نحو الأسفل (صورة رقم 6).
5. متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 5, 6, 7 من الفقرة السابقة.

الاجراءات لعمل الكابوتشينو

1. اجعل البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار (شكل 24)
2. بيد عليك مسك القسم العلوي وباليدي الثانيه قم بفك لولب حنفية تحضير الكابوتشينو باتجاه عقارب الساعة واخرج الحنفية (شكل 25).
3. اخرج الحنفية بسحبها من انبوب التوزيع.
4. اغسل بعنايه صانع الكابوتشينو والحنفيه بماء فاتر.
5. تأكد من ان الثقبان المشار اليهما بالشكل رقم 26، ليست مسدوده. اذا كان ضروريا نظفها بمساعدة دبوس.
6. ركب من جديد حنفية البخار بادخالها في انبوب البخار منتبها ان يتطابق السهم 1 مع العلامه ب المشار اليها في الشكل 27.
7. ركب من جديد حنفية البخار بدفعها ولوليتها في العمق باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 28).

انتاج الماء الساخن

1. اشعل الماكينه بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل 11).
2. ضغ اناء تحت حنفية تحضير الكابوتشينو.
3. عندما تشتعل لمبة الاشارة OK، قم بوضع مقبض الاختيار في وضع  (شكل 12) وفي نفس الوقت قم بلف مقبض البخار ضد اتجاه عقارب الساعة (شكل 24)؛ الماء الساخن يخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو.
4. لاييقاف خروج الماء الساخن، قم بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة وضع المقبض للاختيار في وضع "O".

النظافه والصيانه

1. لنظافه الماكينه لا تستعمل مواد مذيبه او منظفات خادشه. يكفي استعمال قطعة قماش طريه ومبلله.
 2. نظف بانتظام حامل الفلتر، الفلترات، الوعاء جامع القطرات و خزان الماء.
- انتبه: خلال التنظيف لا تغمر الماكينه في الماء على الاطلاق، فهي جهاز كهربائي.**

تنظيف حافظ النكهه:

- لتنظيف حافظ النكهه بطريقة اسهل، من الممكن اخرجه من حامل الفلتر (K) بسحبه الى الاعلى (شكل 29). لادخاله في مكانه يكفي ادخاله من الاعلى في زلاقات الفلافر سيستم الخاصه.

تنظيف حامل الفلتر للبن المطحون

- بعد تحضير 300 فنجان من القهوة عليك بغسل حامل الفلتر للرقاقات متبعا ما يلي:
- انزع الفلتر ورافع الكريم.
 - نظف داخل حامل الفلتر. لا تغسله في جلايه الاطباق.

1. قم بتحضير القهوة إسبريسو كما هو موضح في الفقرات السابقه، باستعمال فناجين كبيره بما فيه الكفايه.
 2. قم بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل 22) تشتعل لمبة الاشاره للبخار  (شكل 22).
 3. انتظر ان تشتعل لمبة الاشارة "OK" (شكل 11). ان اشتعال اللمبه يدل على ان حرارة السخانه قد وصلت الى الحراره المثاليه لانتاج البخار.
 4. في نفس الوقت، قم بتعبئة وعاء ب 100 غرام 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.
 - تنبيه مهم: يُنصح باستعمال حليب مقشود جزئيا و بحراره البراد.
 5. اخرج حنفية تحضير الكابوتشينو بشدها الى الامام ولفها الى اليسار (شكل 23)، انتبه ان لا تمس دُش السخانه لانها ساخنه.
 - من ثم ضع وعاء الحليب تحت حنفية تحضير الكابوتشينو.
 6. أغمر حنفية تحضير الكابوتشينو في الحليب لما يقارب 2 سم وقم بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة شكل رقم 24، (يمكن تغير كمية البخار التي ستخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو بلف مقبض البخار اقل او اكثر). عند هذه النقطة، يبدأ الحليب بزيادة حجمه ويتخذ شكل الكريم.
 7. عند الوصول للحراره المرغوبه (الحراره المثاليه تكون 60 درجه مئوية)، يجب ايقاف توزيع البخار بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة.
 8. أُسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة إسبريسو الذي تم تحضيره سابقا. الآن الكابوتشينو جاهز: السكر حسب الرغبه، واذا رغبت يمكنك رش بودرة الشوكولاته على الرغوه.
 - انتبه: اذا اردت تحضير اكثر من كابوتشينو عليك اولا بتحضير فناجين القهوة وفي النهايه تحضير الحليب مع القشطه لجميع الكابوتشينو.
- مهم: نظف دائما حنفية تحضير الكابوتشينو بعد استعمالها. تصرف كما يتبع:**

التخلص من الجير في قسم تحضير القهوة الإسبريسو

1. قبل القيام بآلية نظافة أو صيانة ، قم بإطفاء الماكينة ، و اتركها لفبرد و انزع الفيشه من وصلة شبكة التيار .
تنبيه: خلال التنظيف ، لا تغمر ابدأ الماكينة في الماء ، انها جهاز كهربائي
2. تأكد بين حين وآخر من ان ثقب فلتري القهوة ليست مسدوده. اذا كان ضروريا ، نظف بعناية الفلتر بالماء الساخن وادعها باسفنج حاكه.
3. نظف بانتظام حامل الفلتر. لا تقم بغسله ابدأ في غسالة الصحون.

التخلص من الجير في قسم تحضير القهوة الإسبريسو

ينصح بالتخلص من الجير في الماكينة كل حوالي 300 فنجان قهوة. ينصح باستعمال المنتجات الخاصة بالتخلص من الجير لماكنات القهوة إسبريسو الموجوده في السوق. اذا كانت هذه المنتجات غير متوفرة فانه بالإمكان اتباع الاجراء التالي:

1. املا خزان الماء بلتر من الماء.
2. قم بحل ملعقتين (30 غرام تقريبا) من حامض السيتريك (متوفر في الصيدليه او في دكان البقاله).
3. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  وانتظر اشتعال لمبة الاشارة OK.
4. تأكد من ان حامل الفلتر ليس مشبوكا، وضع وعاء تحت دش الماكينه.
5. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل 12) وفرغ نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن بعدها اوقف العمليه بلف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل 18).

6. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقه، ثم ابدأ التوزيع من جديد وحتى تفريغ محتوى الخزان كليا.
7. لازالة بقايا المحلول والجير، قم بغسل الخزان جيدا، ثم املئه بماء نظيف وادخله في مكانه الخاص.
8. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  و اتركه يوزع الماء حتى يفرغ الخزان كليا.
9. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  وقم بتكرار العمليه رقم 7 و 8 مرة اخرى.

ان تصليح ماكينة القهوة لمشاكل متعلقه بالجير ، لا تدخل الضمان اذا كانت ازالة الجير الموصوفه اعلاه لم يتم تنفيذها بانتظام.

آزالة الجير في قسم تحضير القهوة بالفلتر

ان الجير الموجود في الماء بعبور الوقت يسبب انسدادات تجازف في تشغيل جيد للماكينه. ننصح بالقيام بازالة الجير بعد ما يقارب 40 استخدام للماكينه. قم باوالة الجير باستعمال المود المزيله والخاصه بماكنات القهوة بالفلتر الموجوده في السوق. ان لم تجد هذه المنتجات، عليك باتباع الطريقه التاليه:

1. سكب 4 فناجين من الماء داخل الابريق.
 2. قم بحل ملعقتين (30 غرام تقريبا) من حامض السيتريك (متوفر في الصيدليه او في دكان البقاله).
 3. ضع الابريق فوق مسطح التسخين.
 4. اضغط على زر اشعال / اطفاء قهوة بالفلتر، انتظر حتى يخرج ما يعادل فنجانا ومن ثم اطفئ الجهاز.
 5. اترك المحلول ان يقوم بمفعوله لمدة 15 دقيقه، عليك باعادة العمليه 4 و 5 مرة اخرى.
 6. اشعل الماكينه حتى يخرج كل الماء الموجود في الخزان.
 7. اشطف وذلك بتشغيل الجهاز فقط باستعمال الماء على الاقل 3 مرات (3 خزانات من الماء).
- الضمان لا يسري مفعوله ان لم تقم بانتظام بالتنظيفات التي تم شرحها مسبقا.

- عليك بفك سداده اداة رفع الكريم (شكل رقم 30) بالاتجاه المشار اليه بالسهم الموجود على السداده نفسها.
- اسحب اداة رفع الكريم من مكانه وذلك ردفعه من جهة السداده.
- انزع السداده المانع.
- عليك بغسل كافة الاجزاء واغسل بعناية الفلتر المعدني بماء ساخن وادعكه بفرشاه (شكل رقم 25).
- افحص ثقب الفلتر المعدني حتى لا تكون مسدوده والا نظفها باستعمال دبوسا (انظر شكل رقم 31).
- قم بتركيب الفلتر والسداده المانع فوق الاسطوانه البلاستيكيه كما هو مشار اليه في الشكل رقم 33. انتبه حتى يتم ادراج محور الاسطوانه البلاستيكيه داخل ثقب السداده كما هو مشار اليه بالسهم في شكل رقم 33.
- ادراج الكل في الوعاء المعدني للفلتر (شكل رقم 34)، منتبها ان يتم ادراج الاسفين داخل الثقب الخاص به (انظر الى السهم في شكل رقم 34).
- ادراج ولولب السداده.
- الضمان لا يسري مفعوله ان لم تقم بانتظام بالتنظيفات التي تم شرحها مسبقا.

تنظيف دش سخانه

- انه لمن الضروري ان تقوم كل 300 فنجان من القهوة على الاقل بتنظيف دش سخانه الاسبريسو كما يلي:
- تأكد من ان ماكينة القهوة ليست ساخنه وان الفيشه منزوعه من وصلة التيار .
- بمساعدة المفك، قم بفك البراغي التي تثبت دش سخانه الاسبريسو (شكل 35).
- نظف بقطعة قماش مبلله المكان الموجود فيه الدش
- نظف بعناية الدش بماء ساخن بدعكه مستعملا الفرشاه. تأكد من ان الثقب ليست مسدوده والا عليك بتنظيفها باستعمال الدبوس.
- اغسل الدش تحت الحنفية داعكا اياها باستمرار .
- ركب دش سخانه الاسبريسو.
- الضمان لا يسري مفعوله ان لم تقم بانتظام بالتنظيفات التي تم شرحها مسبقا.

استعمال مطابق للغرض المصنوع منه

الجهاز

- صنع هذا الجهاز من اجل إعداد القهوة ومن اجل تسخين المشروبات.
- أي استعمال آخر، يعتبر غير لائق.
- هذا الجهاز غير مناسب للاستعمال التجاري.
- لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل غير لائق.
- هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمال المنزلي.
- يجب عدم استعماله في:
- أماكن مخصصة للطهي لموظفي المحلات التجارية والمكاتب وفي مناطق عمل أخرى.
- المزارع.
- الفنادق و تراكيبات الضيافة الأخرى.
- مؤجري غرف النوم.

المشكلة	اسباب محتمله	الحل
وقت خروج القهوة بالفلتر اصبح طويلا	يجب ازالة الجير من ماكينة القهوة بالفلتر	قم بازالة الجير كما هو موضح في قسم "ازالة الجير في قسم تحضير القهوة بالفلتر"
طعم القهوة بالفلتر والاسبريسو حامض	الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا	يجب الغسل كما هو موضح في قسمي ازالة الجير للقهوة بالفلتر والاسبريسو
قهوة الاسبريسو بارده	لمبة OK اسبريسو ليست مشتعله في لحظة الضغط على زر توزيع القهوة.	انتظر اشتعال لمبة اشارة OK اسبريسو.
	التسخين المسبق للماكينه لم يتم.	نذ التسخين المسبق كما في فقرة "تسخين مسبق لماكينة الاسبريسو".
	لم يت التسخين المسبق للفناجين.	قم بالتسخين المسبق للفناجين بغسلها بالماء الساخن
القهوة اسبريسو لا تخرج	ينقص الماء في الخزان.	املا الخزان بالماء.
	ثقوب بوز حامل الفلتر مسدوده.	نظف ثقوب البوز.
القهوة اسبريسو تقطر من حافة حامل الفلتر ولبس من الثقوب	حامل الفلتر ادرج خطأ.	اشبك حامل الفلتر جيدا وطم بلفه بالعمق.
	سدادة سخانة الاسبريسو المطاطيه خسرت مرونتها.	بدل سدادة السخانة في مركز صيانته متخصص.
	ثقوب بوز حامل الفلتر مسدوده	نظف ثقوب البوز.
ضوضاء عاليه للمضخة.	خزان الماء فارغ.	املا خزان الماء.
	البن المطحون تم كبسه قليلا.	اكبس البن المطحون اكثر.
	كمية البن المطحون قليله.	اكثّر من كمية البن المطحون.
	البن تم طحنه خشنا.	استعمل فقط بن مطحون لماكينة قهوة اسبريسو
كريم القهوة غامق (القهوة تنزل ببطئ من البوز).	• البن المطحون تم كبسه كثيرا. • كمية البن المطحون كثيره. • دس سخان الاسبريسو مسدوده.	• اكبس البن بصورة اقل. • قلل من كمية البن المطحون • قم بالتنظيف كما تشير اليه في فقرة "تنظيف دس سخانة الاسبريسو". • استعمل فقط بن مطحون لماكينة الاسبريسو.
لا تتكون رغوة الحليب عند تحضير الكابوتشينو.	• الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه. • حنفية تحضير الكابوتشينو وسخه.	• استعمل حليب بحرارة البراد دائما. • نظف بعناية ثقوب حنفية تحضير الكابوتشينو كما تشير اليه في فقرة "تنظيف حنفية الكابوتشينو".