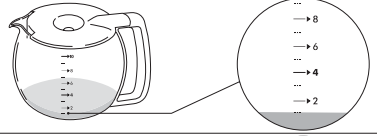
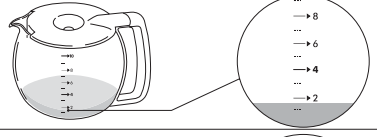
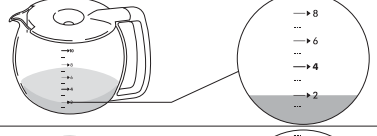
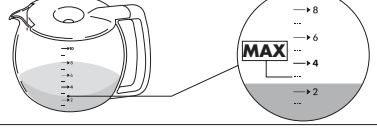


كمية الماء التي ينبغي أن تحتويها الغرافة	لاعداد
	فنجان قهوة ايطالية واحد
	فنجانين اثنين من القهوة الايطالية
	ثلاث فناجين من القهوة الايطالية
	أربعة فناجين قهوة ايطالية

الحل	اسباب العطل	العطل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قوموا بعملية ازالة الكلس وفق ما جاء في مقطع " ازالة الكلس"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ينبغي ازالة الكلس من ماكينة اعداد القهوة المقطرة</li> </ul>	طالت مدة سيلان القهوة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• التشطيف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف</li> </ul>	طعم القهوة حمضي
<ul style="list-style-type: none"> <li>• املأوا خزان البخار وفق ما ورد في فصل "ملء خزان البخار".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• غلاية البخار لا تحتوي ماء</li> </ul>	لا يمكن انتاج البخار لاعداد الكابوشينو
<ul style="list-style-type: none"> <li>• استعملوا دائما حليب مقشود جزئيا وبارد بدرجة حرارة البراد</li> <li>• نظفوا بدقة تقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص تلك المشار اليها بحرف B في الرسم 16</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية</li> <li>• جهاز اعداد الكابوشينو وسخ</li> </ul>	لا تتكون الرغوة عند اعداد الكابوشينو
<ul style="list-style-type: none"> <li>• نظفوا بدقة تقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص تلك المشار اليها بحرف B في الرسم 16</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• جهاز اعداد الكابوشينو وسخ</li> </ul>	يتابع الحليب سيلانه من خزان الحليب حتى وان كان مقبض البخار مغلقا

- بعد التنظيف ينبغي إعادة تركيب القطع بشكل صحيح. تأكدوا بنوع خاص من كون الخلاط المطاطي مركب بشكل صحيح ومن أنه تم الضغط على جهاز الاستحلاب الأحمر اللون إلى أن يتم الاستماع إلى الطقة.
- انتظروا حوالي الساعة للسماح للمحلول أن يفعل فعله.
- اشعلوا الماكينة واتركوا المحلول ينصرف إلى أن يفرغ الخزان تماما.
- شطفوا الخزان من جديد واعدوا تشغيل الماكينة بالماء فقط ما لا يقل عن 3 مرات (غرفة ماء واحدة ممتلئة).

ملاحظة: لتسهيل تنظيف انبوب خزان الحليب يمكن استعمال الفرشاة المزودة مع الماكينة. في حال عدم القيام بعملية التنظيف هذه بعد كل استعمال قد يترتب عنه استحلاب الحليب بشكل سيء وعدم شطف الحليب نفسه أو تسرب الحليب من انبوب خزان الحليب.

#### عمليات تنظيف اخرى

- نظفوا بانتظام ايضا الغرفة وحامل المرشاح والمرشاح الدائم.
- لتنظيف قطع الماكينة البلاستيكية لا تستعملوا محاليل أو مواد كاشطة. يكفي استعمال خرقة طرية ورطبة.
- استخراج حوض تجميع الماء والسوائل وافرغوه ونظفوه بشكل دوري.
- لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء.

#### إزالة الكلس

مع مرور الوقت من شأن الكلس الموجود في الماء سد الثقوب والاخلال بحسن اشتغال الماكينة وإطالة مدة اعداد القهوة. ترسب الكلس مربوط بقساوة الماء وبعده المرات التي تستعملون فيها الماكينة. من أجل الحصول على افضل النتائج عليكم القيام من حين لآخر بإزالة الكلس.

- استخراج المرشاح المقاوم للكلور والمرشاح الدائم من الماكينة (تجنبنا لتلويثهما).
- أصرفوا 4 فناجين من الماء داخل الغرفة.
- أذيبوا فيها محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير.
- ضعوا الغرفة على لوحة التسخين وحامل المرشاح دون القهوة المجروشة.
- اضغطوا على مفتاح القهوة COFFEE واتركوا ينصرف ما يعادل نحو فنجانين اثنين ومن ثم اضعفوا الماكينة.

#### العناية الفنية والصيانة

من حال حدوث عطل أو حال سوء اشتغال الماكينة اتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع الأقرب لكم. ان من شأن التصليحات التي يقوم بها اشخاص غير متعمدين تعطيل مفعول الضمانة. لا تغطي الضمانة التصليحات المترتبة على عدم القيام بعملية ازالة الكلس المشار إليها أعلاه بشكل نظامي ودوري.

- قبل البدء بصرف الحليب انتظروا اشتعال الإشارة الضوئية "OK" (الرسم 11) التي تدل الى انه تم بلوغ درجة الحرارة المثلى لاستحلاب الحليب.
  - عندما تصبح القهوة جاهزة اصرفوا منها قليلا (حوالي 60 سم مكعب) في فنجان كبير بما فيه الكفاية وضعوا هذا الأخير تحت انبوب خزان الحليب (الرسم 8).
  - أديروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة نورة واحدة على الأقل (الرسم 8)، بحيث يخرج الحليب المستحلب من انبوب خزان الحليب. في حال استعمال فناجين صغيرة الحجم لا بد من ادخال القانسوة المقاومة للبخ في انبوب خزان الحليب (الرسم 12) تجنبنا لبخ الحليب.
  - املأوا الفجان بكمية الحليب المستحلب. نصيحة: من أجل الحصول على أفضل كابوشينو يستحسن اعتماد نسبة الثلث من القهوة مقابل الثلثين من الحليب المستحلب.
  - لوقف تسرب الحليب أديروا مقبض البخار بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة.
  - ملاحظة: من أجل أن يتزبد الحليب بشكل جيد انتظروا دائما، بين فنجان كابوشينو وآخر، أن تشتعل الإشارة الضوئية "OK" (الرسم 11).
  - بعد الانتهاء من اعداد آخر فنجان كابوشينو وقبل اطفاء الماكينة ارفعوا انبوب شفط الخزان فوق مستوى ما يكون قد بقي من الحليب (كما هو موضح في الرسم 13) واديروا مقبض البخار بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة. اتركوا البخار يتصاعد بعض الثواني ومن ثم اقفلوا المقبض فيما الانبوب مرفوع كما جاء أعلاه. لأسباب متصلة بالنظافة يستحسن القيام بهذه العملية دائما من أجل الحيلولة دون ترسب الحليب في دوائر الماكينة الداخلية.
  - واخيرا من أجل تجنب تصلب الحليب ينبغي غسل خزان الحليب فورا وفق ما جاء في باب "تنظيف جهاز تزييد الحليب".
- وصفة**
- اعداد الكابوشينو بالقهوة الايطالية**
- من أجل الحصول على الكابوشينو ذات النكهة الكثيفة ينبغي اعداد القهوة على النحو التالي:
- املأوا الغرافة بكمية الماء المشار إليها في الجدول الموجود في نهاية هذه الارشادات.
  - ملاحظة: لا تتجاوزوا أبدا كمية الماء القصوى المشار إليها في الجدول لأنه من شأن ذلك احداث تسرب القهوة خلال التشغيل.
- اصرفوا هذه الكمية من الماء (الرسم 4) ولا تضعوا الغرافة على لوحة التسخين.
  - ضعوا مكيايين اثنين من القهوة (7+7 جرامات) لكل فنجان كابوشينو واحد تزييدون اعداده. بإمكان القهوة أن تكون اما من نوعية القهوة المقطرة أو من نوعية الموكا (تسمح هذه النوعية الاخيرة من اعداد كابوشينو ايطالي طيب).
  - أغلقوا غطاء القهوة واضغطوا على زر أو مفتاح القهوة COFFEE (الرسم 6).
  - عندما تستمعون الى بقبقة نهاية الصرف ضعوا فنجانا (ينبغي أن لا يكون من البلاستيك لأنه قد يعوج شكله نتيجة الحرارة) وسط لوحة التسخين (الرسم 14). انتبهوا أن لا تحترقوا: ان لوحة التسخين شديدة السخونة.
  - املأوا فنجان القهوة (حوالي 60 سم مكعب) بنقل مقبض صرف القهوة من اليسار الى اليمين (الرسم 14).
  - اعدوا الكابوشينو وفق ما جاء في باب "اعداد الكابوشينو".
  - ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة، لزالة الروائح ولحسن تشغيلها، ينبغي عليكم القيام بعدد من عمليات اعداد القهوة دون استعمال القهوة المجروشة وغسل غلاية البخار على النحو التالي: املأوها بالماء وانزعوا خزان الحليب واضغطوا على زر أو مفتاح الكابوشينو. بعد 5 دقائق افتحوا مقبض البخار الى ان ينتهي الصرف تماما (حوالي 15 دقيقة).
- التنظيف والصيانة**
- قبل البدء بعملية التنظيف أو الصيانة أطفئوا الماكينة وافصلوها عن التيار الكهربائي واتركوها تبرد.
- تنظيف جهاز تزييد الحليب**
- انزعوا خزان الحليب بالضغط على الرافعة "PRESS" وشدوا أو اسحبوا في نفس الوقت نحو الأعلى. اغسلوا خزان الحليب بالماء الساخن.
  - انزعوا جهاز الاستحلاب الأحمر اللون بالضغط على الكلاب (A) وشدوا أو اسحبوا في نفس الوقت نحو الأعلى (الرسم 15). انزعوا الخلاط المطاطي واغسلوا ونظفوا بالماء الساخن بنوع خاص الثقوب الأربعة المشار إليها في الرسم 16 (نظفوها بواسطة ابرة). تأكدون من كون الثقوب المشار اليه بحرف B غير مسدودا.

- ارفعوا غطاء القهوة واسحبوا ماسورة حامل المرشاح من مكانها بشدها نحو الأعلى (الرسم 1).
- افتحوا الماسورة بالضغط حيث مكتوب "PUSH" وثبتوا يدقه المرشاح في مكانه كما هو موضح في الرسم 2.
- أفلوا الماسورة وأعيدوها الى مكانها بالضغط عليه نحو الأسفل حتى النهاية.
- بعد حوالي 80 دورة أو عملية، أو بعد حوالي ستة أشهر من التشغيل ينبغي استبدال المرشاح المقوم للكور

#### اعداد القهوة

- املاؤا الغرافة بالماء البارد حتى مستوى عدد فناجين القهوة الذي تريدهون اعدادها (الرسم 37).
- ملاحظة: حذار من تجاوز المستوى الذي يشير الى 10 فناجين لأن من شأن ذلك احاث تسرب الماء من فتحات الماكينة الخلفية. كما يستحسن عدم استعمال الماء المسخن كي لا تشير الماكينة مسبقا الى الانتهاء من صرف القهوة.
- اصرفوا الماء بالخزان (الرسم 4). تكون كمية القهوة التي تحصلون عليها بعد الانتهاء من صرفها أقل بقليل من كمية الماء المصروفة في الخزان نتيجة الماء الذي يبقى في القهوة المجروشة وكذلك نتيجة الماء الذي يتحول الى بخار.
- ضعوا الغرافة على لوحة التسخين وتأكدوا من وجود الغطاء عليها.
- ضعوا القهوة المجروشة في المرشاح بواسطة المكيال وسورها بشكل متساوي (الرسم 5).
- كقاعدة عامة استعملوا مكيال سوي واحد (حوالي 7 جرامات) لكل فنجان قهوة واحد تريدهون 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 غطاء القهوة واضغطوا على زر أو مفتاح القهوة. عندها تشتعل الإشارة الضوئية ON (الرسم 6) وتبدأ الماكينة باعداد القهوة.

- من الطبيعي جدا ان يتصاعد بعض البخار من الماكينة أثناء صرف القهوة وان يتكون بعض الماء المكثف على مقربة من الغطاء.
- من أجل المحافظة على القهوة ساخنة بعد صرفها ضعوا الغرافة على لوحة التسخين وابقوا الماكينة مشتعلة (الإشارة الضوئية ON مشتعلة): هكذا تحافظ القهوة داخل الغرافة على درجة الحرارة المثلى.

#### اعداد الكابوشينو

- أول مرة يتم فيها ملء الغلاية بالماء
- تأكدوا من كون غلاية البخار مطفأة (إشارة كابوشينو الضوئية ON مشتعلة).
- فكوا سدادة الغلاية (D) بادارتها بعكس دوران عقارب الساعة. كما تأكدوا من كون مقبض البخار مغلق.
- املاؤا المكيال (K) بالماء حتى مستوى 170 جرام – 6 اونصات (الرسم 7).
- اصرفوا الماء رويدا بالغلاية. انتبهوا الى عدم تجاوز مستوى MAX (الرسم 7).
- أغلقوا سدادة الغلاية بادارتها بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة. ملانة كما هي تمكن الغلاية من اعداد من 15 الى 20 فنجان كابوشينو.
- ملاحظة: لأسباب متعلقة بالأمان والسلامة لا يمكن حل السدادة عندما تكون الغلاية ساخنة. فاذا لزم حل السدادة لسبب من الأسباب انتظروا ان تبرد الغلاية أو فرغوها من البخار عن طريق ابقاء مقبض البخار مفتوحا (الرسم 8).
- ملاحظة: من المستحسن ملء الغلاية عندما تكون باردة وذلك باستعمال المكيال. فاذا تم ملءها فيما كانت ساخنة (مثلا عندما ينتهي الماء فيما تعدون الكابوشينو) يستحسن صرف مكيال واحد. لا تحاولوا أبدا ملء الغلاية حتى المستوى 170 جرام – 6 اونصات (الرسم 7) لأن من شأن ذلك الحيلولة دون تزييد الحليب بشكل جيد.
- المرات التالية التي يتم فيها ملء الغلاية بالماء
- ينبغي أن يتم ملء الغلاية بالماء في المرات التالية وفق ما جاء في المقطع السابق، فقط عندما يكون قد انتهى الماء تماما في الغلاية.
- اعداد القهوة اللازمة للكابوشينو
- قبل كل شيء اضغطوا على مفتاح "كابوشينو" (الرسم 9) بحيث يتم تسخين غلاية البخار فيما يتم تنفيذ عمليات اعداد القهوة.
- تأكدوا من أن خزان الحليب مثبتا بشكل جيد الى الماكينة.
- املاؤا خزان الحليب بالحليب المقشود جزئيا والموجود بنفس درجة حرارة البراد. يمكن خزان الحليب المملوء حتى المستوى MAX من اعداد 2 أو 3 فناجين كابوشينو. لا تجاوزوا أبدا الدرجة الصغيرة الموجودة مباشرة فوق العيارة MAX (الرسم 10) لأن من شأن ذلك أن يؤدي الى مواصلة تسرب الحليب من الانبوب حتى بعد الانتهاء من اعداد الكابوشينو.

اقرأوا بانتباه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال  
الماكينة واحفظوه لمراجعتها متى اقتضت الحاجة. فقط  
هكذا يمكنكم الحصول على أفضل النتائج بأقصى  
درجات السلامة.

#### مواصفات الماكينة

(راجعوا الرسم في الصفحة 3)

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

- C ماسورة المرشاح المقاوم للكlor
- D
- E سداة الغلاية
- F غلاية البخار
- G مقبض البخار

H خلاط

I خزان الحليب

L مكبال القهوة

X قانسوة مقاومة البخ

M فرشاة

O زر الكابوشينو ON/OFF (غلاية البخار)

N إشارة الكوشينو الضونية ON/OFF (غلاية البخار)

Q إشارة OK الضونية (حرارة البخار)

P إشارة القهوة الضونية ON/OFF

R زر القهوة ON/OFF

S مرشاح القهوة

T لوحة التسخين

U مفتاح صرف القهوة الايطالية (لاعداد الكابوشينو)

مؤشر مستوى الماء

V غرافة

Z حامل المرشاح

A خزان الماء

B غطاء القهوة

K مكبال الماء

#### تنير بخصوص السلامة

إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة  
الإكسبرسو ولتسخين المشروبات: إنتهوا بالتالي  
وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة  
استعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.

- تجنبوا المس بالأطراف 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 والبولستيرول المتمد، 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 مبلاً  
أو رطبة.

• في حال حصول عطل أو في حال سوء إشتغال  
الماكينة أفصلوا التيار الكهربائي ولا تحاولوا القيا  
بالتصليحات بأنفسكم. بل إتصلوا بمركز العناية  
الفنية المعتمد من قبل المصنع واطلبوا استعمال  
قطع الغيار الأصلية. إن من شأن عدم إحترام هذ  
القاعدة الإخلال بسلامة الماكينة.

- ينبغي عدم إستبدال سلك التغذية التابع لهذه الماكينة  
من قبلكم لأن عملية الإستبدال تحتاج لأدوات  
خاصة. في حال تعرض السلك للضرر أو في حال  
الحاجة لاستبداله إتصلوا فقط بمركز العناية الفني  
المعتمد من قبل المصنع تجنباً لأية مخاطر.  
خلال الاستعمال لا تلامسوا مسطحات الماكينة  
الحامية. استعملوا المقابض فقط.

#### التركيب

- ثبتوا الماكينة على مسطح بعيداً 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 غلبة التيار  
الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني  
متخصص إستبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.  
في حال تعرض السلك للضرر لاستبداله إتصلوا  
بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع لأن  
عملية الإستبدال تحتاج لأدوات خاصة.
- لا تركيبوا أبداً الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة  
الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء  
إلحاق الضرر بالماكينة).

#### المرشاح المقاوم للكlor

يزيل المرشاح طعم الكlor من الماء.

لتركيبه تصرفوا على النحو التالي:

- انزعوا المرشاح المقاوم للكlor من الكيس البلاستيكي  
وشطفوه تحت عنفية الماء.