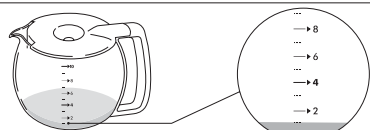
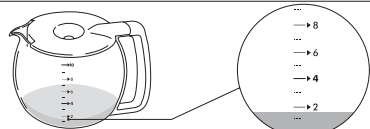
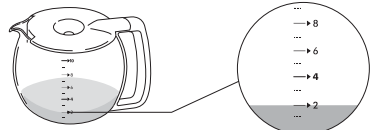
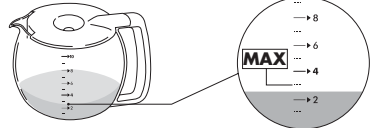


كمية الماء التي ينبغي أن تحتويها الغرافة	لاعداد
	فنجان قهوة ايطالية واحد
	فنجانين اثنين من القهوة الايطالية
	ثلاث فناجين من القهوة الايطالية
	أربعة فناجين قهوة ايطالية

الحل	اسباب العطل	العطل
• قوموا بعملية ازالة الكلس وفق ما جاء في مقطع " ازالة الكلس "	• ينبغي ازالة الكلس من ماكينة اعداد القهوة المقطرة	طالت مدة سيلان القهوة
• شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل " ازالة الكلس "	• التشطيف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف	طعم القهوة حمضي
• املأوا خزان البخار وفق ما ورد في فصل " ملء خزان البخار " .	• غلاية البخار لا تحتوي ماء	لا يمكن انتاج البخار لاعداد الكابوشينو
• استعملوا دائما حليب مقشود جزئيا وبارد بدرجة حرارة البراد • نظفوا بدقة ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص تلك المشار اليها بحرف B في الرسم 16	• الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية • جهاز اعداد الكابوشينو وسخ	لا تتكون الرغوة عند اعداد الكابوشينو
• نظفوا بدقة ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص تلك المشار اليها بحرف B في الرسم 16	• جهاز اعداد الكابوشينو وسخ	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 الخلط المطاطي مركب بشكل صحيح ومن أنه تم الضغط على جهاز الاستحلاب الأحمر اللون إلى أن يتم الاستماع إلى الطقة.
- 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.
- 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 (غرافة ماء واحدة ممتلئة).
- في حال تابعت الإشارة الضوئية الحمراء ON/OFF بالومض في نهاية هذه العملية اعيدوا من جديد تنفيذ عملية ازالة الكلس.

عمليات تنظيف أخرى

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

إزالة الكلس

مع مرور الوقت من شأن الكلس الموجود في الماء سد الثقوب والاخلال بحسن اشتغال الماكينة وإطالة مدة اعداد القهوة. ترسب الكلس مربوط بفساوة الماء وبعدد المرات التي تستعملون فيها الماكينة. من أجل الحصول على افضل النتائج عليكم القيام من حين لآخر بإزالة الكلس. تملك ماكينة اعداد القهوة جهازا لمراقبة كمية الكلس. عندما تصل كمية الكلس قدرا مرتقعا تبدأ إشارة القهوة الضوئية ON/OFF بالومض. هذا يعني أنه آن الأوان لبدء عملية ازالة الكلس. لتنفيذ هذه العملية عليكم القيام بالتالي:

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

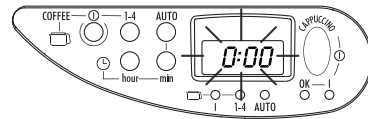
- قبل البدء بصرف الحليب انتظروا اشتعال الإشارة الضوئية "OK" (الرسم 28) التي تدل الى انه تم بلوغ درجة الحرارة المثلى لاستحلاب الحليب.
- عندما تصبح القهوة جاهزة اصرفوا منها قليلا (حوالي 60 سم مكعب) في فنجان كبير بما فيه الكفاية وضعوا هذا الأخير تحت انبوب خزان الحليب (الرسم 11).
- أديرُوا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة دورة واحدة على الأقل (الرسم 11)، بحيث يخرج الحليب المستحلب من انبوب خزان الحليب. في حال استعمال فناجين صغيرة الحجم لا بد من ادخال القانسوة المقومة للبخ في انبوب خزان الحليب (الرسم 12) تجنباً لبلخ الحليب.
- املاؤا 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 أديرُوا 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 10).
- 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) وادبرُوا 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 اجل الحيلولة دون ترسب الحليب في دوائر الماكينة الداخلية.
- واخيرا من أجل تجنب تصلب الحليب ينبغي غسل خزان الحليب فوراً وفق ما جاء في باب "تنظيف جهاز تزبيد الحليب".
- وصفة
- اعداد الكابوشينو بالقهوة الايطالية
- من أجل الحصول على الكابوشينو ذات النكهة الكثيفة ينبغي اعداد القهوة على النحو التالي:
- املاؤا 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 تزيديون اعدادده. 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 ON/OFF (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.
- املاؤا 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: املاؤها 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 تزبيد 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 بدقه المرشاح في مكانه كما هو موضح في الرسم 2.
 - أفللوا 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 المقاوم للكور
- اعداد القهوة**
- املأوا الغرافة بالماء البارد حتى مستوى عدد فنانجين القهوة الذي تريدون اعدادها (الرسم 37).
 - **ملاحظة:** حذار من تجاوز المستوى الذي يشير الى 10 فنانجين 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 وسووها بشكل متساوي (الرسم 5).
 - **قاعدة عامة** استعمالوا مكيال سوي واحد (حوالي 7 جرامات) لكل فنانجين قهوة واحد تريون اعداده (مثلا 10 مكاييل من أجل الحصول على 10 فنانجين قهوة). غير أنه قد تتبدل كمية القهوة المجروشة المستعملة بحسب المذاق الشخصي. استعمالوا قهوة مجروشة من النوع الجيد والمتوسط الجرش والموضبة خصيصا لمكينات اعداد القهوة المقطرة.
 - اغلقوا غطاء القهوة واضغطوا على زر أو مفتاح القهوة. عندها تشتعل الإشارة الضوئية ON (الرسم 6) وتبدأ الماكينة باعداد القهوة. (من أجل اعداد القهوة في التوقيت المبرمج اضغطوا على الزر أو المفتاح AUTO (الرسم 3) فتشتعل الإشارة الضوئية AUTO). بعد ثوان قليلة تبدأ القهوة بالخروج. في نهاية ذلك تنطلق 4 اشارات صوتية منذرة بأنه تم اعداد 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 (3) بادارتها بعكس دوران عقارب الساعة. كما تأكدوا من كون مقبض البخار مغلق.
 - املأوا المكيال (32) 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. ملأته كما هي تمكن الغلاية من اعداد من 15 الى 20 فنانجين 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 13).
 - **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 8) بحيث يتم تسخين غلاية البخار فيما يتم تنفيذ عمليات اعداد القهوة.
 - تأكدوا من أن خزان الحليب مثبتا بشكل جيد الى الماكينة.
 - املأوا خزان الحليب بالحليب المقشود جزئيا والموجود بنفس درجة حرارة البراد. يمكن خزان الحليب المملوء حتى المستوى MAX من اعداد 2 أو 3 فنانجين كابوشينو. لا تجاوزوا أبدا الدرجة الصغيرة الموجودة مباشرة فوق العبارة MAX (الرسم 9) لأن من شأن ذلك أن يؤدي الى مواصلة تسرب الحليب من الانبوب حتى بعد الانتهاء من اعداد الكابوشينو.

- في حال عدم تناسب مأخذ التيار مع علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص استبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب. في حال تعرض السلك للضرر لاستبداله اتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع لأن عملية الاستبدال تحتاج لأدوات خاصة.
- لا تركبوا أبدا الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة الى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

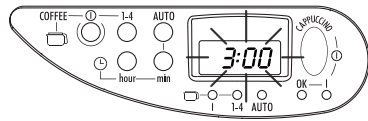
كيفية ضبط الساعة أو التوقيت

مباشرة بعد وصل الماكينة بالشبكة الكهربائية المنزلية تظهر على الشاشة (الرسم 23) الأرقام 0:00 بشكل وفاض أو منقطع.



لضبط الساعة تصرفوا على النحو التالي:

- 1 اضغطوا على الزر HOUR مدة ثانيتين اثنتين تقريبا، الى أن يبدأ رقم الساعات الظاهر على الشاشة بالزيادة.
- 2 قبل أن تنتهي الشاشة من الومض (حوالي 5 ثواني) اضغطوا الساعة بالضغط تكرارا على الزر HOUR. 3 اضغطوا الدقائق بالضغط تكرارا على الزر MIN. (بالامكان القيام بهذه العملية بسرعة بالإبقاء على الزر مضغوطا).
- 4 بعد الانتهاء من ضبط الساعة أو التوقيت انتظروا نحو 5 ثوان. عندما تنتهي الشاشة من الومض تبدأ الساعة بالعمل. في حال توجب إعادة ضبط الساعة أو التوقيت من جديد اضغطوا مدة ثانيتين اثنتين تقريبا على الزر HOUR. ومن ثم تصرفوا على النحو المشار اليه أعلاه انطلاقا من البند 2.
- ضبط الساعة أو التوقيت يزول من الذاكرة في حال انقطاع التيار الكهربائي بشكل مؤقت.



مدة المحافظة على سخونة

الماكينة مبرمجة من قبل المصنع من أجل المحافظة على القهوة ساخنة مدة ساعتين اثنتين اعتبارا من ساعة التشغيل.

غير انه بالامكان تعديل هذه المدة وذلك بالقيام بما يلي:

- 1 اضغطوا على زر أو مفتاح القهوة (الرسم 20) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا الى أن تظهر على الشاشة الومضة الأرقام 2:00.
- 2 عدلوا المدة التي تريدون بالضغط تكرارا على الزر HOUR (كما بإمكانكم الضغط أيضا على الزر MIN في حال رغبتكم بذلك).
- 3 بعد ضبط المدة انتظروا نحو 5 ثوان. وعندما تنتهي الشاشة من الومض تكون المدة الجديدة قد تم تسجيلها في الذاكرة.

ملاحظة: في حال اخترتم المدة 0:00 تحافظ الماكينة على القهوة ساخنة باستمرار.

اختيار 4-1 فناجين

لتحسين الصرف والنكهة عندما يتم اعداد اقل من 5 فناجين من القهوة اضغطوا على مفتاح 4-1 فناجين قهوة

بالإضافة في زر أو مفتاح القهوة (الرسم 20) بحيث تشتعل الإشارة الضوئية 4-1 فناجين قهوة.

المرشاح المقاوم للكلور

يزيل المرشاح طعم الكلور من الماء.

لتركيبه تصرفوا على النحو التالي:

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

برمجة الاشتعال الأوتوماتيكي

تأكدوا من أن التوقيت مضبوط بشكل صحيح.

من أجل برمجة الماكينة بحيث تقوم باعداد القهوة في وقت لاحق تصرفوا على النحو التالي:

إقرأوا بإنتباه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال

الماكينة واحفظوه لمراجعته 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 إستعمال العبارات التالية بشكل متواصل:

- 1 ماسورة المرشاح المقاوم للكلور
 - 2 المرشاح المقاوم للكلور
 - 3 سداة الغلاية
 - 4 غلاية البخار
 - 5 مقبض البخار
 - 6 جهاز الاسحلاب
 - 7 خلاط
 - 8 خزان الحليب
 - 9 مكبال القهوة
 - 10 قلنسوة مقاومة البخ
 - 11 فرشاة
 - 12 زر الكابوشينو ON/OFF (غلاية البخار)
 - 13 اشارة الكبوشينو الضوئية ON/OFF (غلاية البخار)
 - 14 اشارة OK الضوئية (حرارة البخار)
 - 15 اشارة AUTO الضوئية
 - 16 اشارة 1-4 فنانجين الضوئية
 - 17 اشارة القهوة الضوئية ON/OFF
 - 18 زر الدقائق
 - 19 زر الساعة
 - 20 زر القهوة ON/OFF
 - 21 زر 1-4 فنانجين
 - 22 زر AUTO
 - 23 شاشة
 - 24 مرشاح القهوة
 - 25 لوحة التسخين
 - 26 مفتاح صرف القهوة الايطالية (لاعداد الكابوشينو)
 - 27 مؤشر مستوى الماء
 - 28 غرافة
 - 29 حامل المرشاح
 - 30 خزان الماء
 - 31 غطاء القهوة
 - 32 مكبال الماء
- تحذير بخصوص السلامة**
- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات: إنتبهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة إستعمالكم 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 الى مصدر للخطر.
 - ينبغي إستعمال 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.
 - لا تلمسوا أبدا الماكينة فيما أيديكم أو أرجلكم مبللة أو رطبة.
 - في حال حصول عطل أو في حال سوء إشتغال الماكينة أفصلوا التيار الكهربائي ولا تحاولوا القيام بالتصليحات بأنفسكم. بل إتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع واطلبوا استعمال قطع الغيار الأصلية. إن من شأن عدم إحترام هذه 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 الفنية المعتمد من قبل المصنع تجنباً لأيّة مخاطر.
 - خلال الاستعمال لا تلامسوا مسطحات الماكينة الحامية. استعملوا المقابض فقط.
- 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.

ماكينة تحضير القهوة

طريقة الإستعمال