



- إقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا ، قبل تركيب او استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة بإمكانكم الحصول على اجود النتائج وعلى اقصى حد من السلامة عند استعماله.

وصف الجهاز

هذا المصطلحات ستستخدم باستمرار في الصفحات التالية:

- 1 حامل فلتر اللبن المطحون
- 2 حامل فلتر لمسحوق البن مع جهاز لنفخ الكريم
- 3 فلتر للرقاقات (ان وجدت)
- 4 حامل فلتر للرقاقات (ان وجدت)
- 5 مقبض للبخر
- 6 مكبس صغير
- 7 موضع فنجين القهوة
- 8 سلك التغذية بالتيار الكهربائي
- 9 لمبة اشارة OK (قهوه / ماء او بخار)
- 10 لمبة اشارة - (ان وجدت)
- 11 مقبض للاختيار
- 12 موضع  توزيع قهوة / ماء
- 13 موضع مطفا
- 14 موضع بخار
- 15 مقياس للبن
- 16 دش الساخنة
- 17 انبوب التوزيع
- 18 حنفية لتحضير الكابتشينو
- 19 خزان الماء
- 20 غطاء خزان الماء

التركيب

- قم بوضع الجهاز على سطح عمل بعيدا عن صناديق او احواض المياه.
- تأكد من ان قدره شبكة التغذية الكهربائي مطابقه للقدرة الموضحة على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. قم بوصل الجهاز فقط بوصلة تيار له قدرة 10 امبير على الاقل ومزوده بوصلة ارض عاملة. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا 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 اشخاص 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).
- اذا كان سلك التغذية بالتيار الكهربائي اطول من المسافة الضرورية للوصول الى وصلة التيار ، انه من الممكن ادخال الجزء الزائد الى داخل الجهاز وذلك بدفع السلك الى داخل ثقب الخروج من الجهاز.
- انه من الممكن توجيه سلك التغذية الي اليسار او اليمين ، وذلك حسب مكان وجود وصلة التيار الاقرب للجهاز ، ويتم هذه بادراج السلك في القناة الموجودة في قاع الجهاز (شكل رقم 1).
- عندما يتم توجيه سلك التغذية ، يجب التأكد من انه مثبت جيدا بواسطة المشابك الخاصة الموجودة في قاع الجهاز (شكل رقم 1).

تنبيهات للسلامة

- هذه الماكينة صنعت لعمل " قهوة إسبريسو " و " لتسخين المشروبات ". إحدروا لكي لا تحترقوا من تدفق الماء او البخار او لاستعمال غير مناسب للماكينة.
- لا تلمسوا 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.
- لا يجب 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 يعتبر خاطئ فلذلك خطير.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن اضرار محتملة تنتج عن استعمالات خاطئة ، غير ملائمة و غير معقولة.
- لا تمس الجهاز بايدي او ارجل مبللة او رطبة.

إجراءات لعمل قهوة إسبريسو

تعبئة خزان الماء

انزع غطاء خزان الماء (شكل رقم 2) ، ومن ثم أخرج الخزان بشده الى الاعلى (شكل رقم 3). قم بتعبئة الخزان بماء نظيف وبارد مع الانتباه بعدم تجاوز كتابة MAX (شكل رقم 4). أدخل من جديد الخزان بقليل من الضغط وذلك حتى ينفتح الصمام الموجود في قاع الخزان نفسه. يمكن تعبئة الخزان بسهولة أكثر وبدون اخراجه من مكانه وذلك بصب الماء مباشرة بواسطة إبريق. **انتبه:** انه لطبيعي ايجاد ماء في الحيز تحت الخزان ، لذلك يجب بين حين وآخر تنشيف الماء باسفنجة نظيفة.

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

التسخين المسبق لماكينه القهوة

للحصول على قهوة إسبريسو ذات الحرارةه الصحيحه ، ينصح بالتسخين المسبق للماكينه: يجب لف مقبض الاختيار الى الوضع  (شكل رقم 5) على الاقل نصف ساعة قبل تحضير القهوة ، مع التاكيد من ترك حامل الفلتر مشبوكا بالماكينه (تأكد دائما من ان مقبض البخار يكون مغلقا). لشبك حامل الفلتر ، يجب وضعه تحت دش الساخنه مع المقبض باتجاه اليسار ، إدفعه للاعلى وفي نفس الوقت قم بلف المقبض باتجاه اليمين ، انظر الى شكل رقم 6. يجب لفها بحزم. بعد انقضاء نصف الساعة ، قم بتحضير القهوة باتباع الطريقه الموضحة في الباب التالي. خيارا ، ليتم التسخين المسبق بسرعة اعلى ، يجب ايضا اتباع الطريقه الاخرى:

1. اشعل الماكينه بلف مقبض الاختيار حتى وضع  (شكل رقم 5) وأثبثك حامل الفلتر بالماكينه بدون ملئه بالبن المطحون.

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

3. انتظر حتى تشتعل لمبة الاشاره OK (شكل رقم 8) ومن بعدها مباشرة قم بلف مقبض الاختيار لوضع  (شكل رقم 8). اترك ليخرج الماء حتى انطفاء لمبة الاشاره OK ، لذلك اقطع التوزيع بلف مقبض الاختيار لوضع  (شكل رقم 5).

4. أفرغ الفنجان ، انتظر حتى تشتعل لمبة الاشاره "OK" من جديد وأعد مرة اخرى عملية التحضير.

كيفية تحضير قهوة إسبريسو مع حامل الفلتر للبن المطحون.

1. ادراج الفلتر لمسحوق القهوة المزود بجهاز نفخ الكريم في حامل الفلتر ، وتأكي من ان الحناح أدرج في المكان المخصص له كما هو مبين في الشكل رقم 6 ، وأثبثك حامل الفلتر على الماكينه وذلك ليتم التسخين. لشبك حامل الفلتر يجب وضعه تحت دش الساخنه الانتباه ان يكون المقبض باتجاه اليسار ، انظر الى شكل رقم 7 ، ادفعه الى الاعلى وفي نفس الوقت قم بلف المقبض باتجاه اليمين بشده.

تنبيه مهم: استعمل بنا من نوع جيد وطحن ناعم مجهز لماكينه قهوة إسبريسو.

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

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

انتبه: ان ضغط البن المطحون مهم جدا للحصول على قهوة إسبريسو جيده. اذا تم الضغط كثيرا ، ستخرج القهوة ببطئ ورغوة القهوة سيكون لونها غامقا. ولكن اذا كان الضغط خفيفا ، ستخرج القهوة بسرعة وسنحصل على قهوة رغوتها قليلة ولونها فاتحا. المسبق واغسلها بقليل من الماء الساخن ، تحت أنبوب حامل الفلتر (شكل رقم 12).

5. تأكد من ان لمبة الاشاره OK إسبريسو (شكل رقم 7) مشتعله (اذا كانت منطفئه ، انتظر حتى تشتعل) ، من ثم قم باختيار  (شكل رقم 8) حتى تحصل على الكمية المرغوبه. لايقاف هذه العمليه يجب ارجاع مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 5).

6. لحل حامل الفلتر ، قم بلف المقبض من اليمين الى اليسار. **تنبيه:** لتجنب الرذاذ ، لا تحل حامل الفلتر بينما تكون الماكينه في حالة توزيع.

7. لازالة البن المستعمل ، اترك الفلتر مثبتا بواسطة الرافعه الخاصه والتي يحتويها المقبض ، أخرج البن بطرق حامل الفلتر منقلبا (شكل رقم 13).

8. لاطفاء الماكينه ، عليك لف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 14).

تنبيه: لو استعملت هذه الماكينه لأول مرة ، فانه من الضروري غسل كافة الاكسسوارات والدورات الداخليه ، بتحضير خمسة فناجين قهوة بدون استعمال البن المطحون.

- كيفية تحضير الاسبريسو مع حامل الفلتر للرقاقات (ان) 2.** قم بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 16) ، وانتظر ان تشتعل لمبة الاشارة " OK " (شكل رقم 7). ان اشتعال اللمبة يدل على ان حرارة السخانة قد وصلت الى الحرارة المثالية لانتاج البخار.
3. 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: ينصح باستعمال حليب مقشود جزئيا و بحرارة البراد.
4. ضع وعاء الحليب تحت حنفية تحضير الكابوتشينو (شكل رقم 17)
5. أغمر حنفية تحضير الكابوتشينو في الحليب لما يقارب 5 ملم وقم بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة شكل رقم 18 ، (يمكن تغيير كمية البخار التي ستخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو بلف مقبض البخار اقل او اكثر). عند هذه النقطة ، يبدأ الحليب بزيادة حجمه ويتخذ شكل الكريم.
6. عندما يتضاعف حجم الحليب، اغمر حنفية تحضير الكابوتشينو بالعمق واكمل تسخين الحليب (شكل رقم 19). عند الوصول للحرارة المرغوبة (الحرارة المثالية تكون 60 درجة مئوية) ، يجب ايقاف توزيع البخار بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة وضع المقبض للاختيار في وضع " O " (شكل رقم 14).
7. أسكب الحليب المستحلب في الفناجين التي تحتوي على القهوة إسبريسو الذي تم تحضيره سابقا. الان الكابوتشينو جاهز: السكر حسب الرغبة ، واذا رغبت يمكنك رش بودرة الشوكولاته على الرغوة.
- تنبيه مهم: اذا اردت تحضير القهوة بعد جهزت القسطه ، يجب عليك اولا تبريد السخانة والا تخرج القهوة محروقة. لتبريدها ، قم بوضع اناء تحت الدش ، ولف مقبض الاختيار حتى وضع " توزيع القهوة " وأخرج الماء حتى تتطفئ لمبة OK. ارجع مقبض الاختيار في وضع  وحضر القهوة كما هو موصوف في الفقرات السابقة.
- مهم: نظف دائما حنفية تحضير الكابوتشينو بعد استعمالها. تصرف كما يتبع:**
1. اجعل البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار (شكل رقم 18).
2. قم بفك لولب حنفية تحضير الكابوتشينو باتجاه عقارب الساعة (شكل رقم 20) وإغسله بعناية بماء فاتر.
3. تأكد من ان الثقوب الثلاثة لحنفية تحضير الكابوتشينو المشار اليها بالشكل رقم 21 ، بان لا تكون مسدودة. اذا كان ضروريا نظفها بمساعدة دبوس.
4. نظف أنبوب توزيع البخار ، ويجب ان تنتبه ان لا تحترق.
5. لولب من جديد حنفية تحضير الكابوتشينو.
- الاجراءات لعمل الكابوتشينو**
1. قم بتحضير القهوة إسبريسو كما هو موضح في الفقرات السابقة ، باستعمال فناجين كبيرة بما فيه الكفايه.



ان مستوى ESE هو نظام تم القبول به من اكبر منتجي الرقاقات ، ويسمح بتحضير قهوة الإسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.

3. أشبك حامل الفلتر بالماكينه ، وذلك بلفه حتى اخر لفه 0 (شكل رقم 6).

مهم: فيما لو إستعمل حامل الفلتر للرقاقات ، بعد استعماله للبن المطحون ، يجب ازالة البن المطحون الذي بقي ملتصقا بدش السخانة. اذا لم يتم هذا التنظيف ، من الممكن ان يحصل خروج الماء من حافات حامل الفلتر للرقاقات ، خلال عمل القهوة.

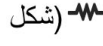
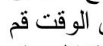
4. استمر كما هو مبين في النقاط 4 ، 5 ، 6 من الفقرة السابقة.

5. لازالة الرقيقه ، اضغط على الزر واسحبها من حامل الفلتر.

6. لاطفاء الماكينه يجب لف مقبض الاختيار حتى وضع "O" (شكل رقم 14).

انتاج الماء الساخن

تنظيف دش سخانه

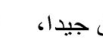
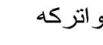
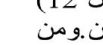
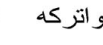
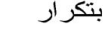
1. اشعل الماكينه بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 5).
2. ضع إناء تحت حنفية تحضير الكابوتشينو.
3. عندما تشتعل لمبة الإشاره OK ، قم بوضع مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 8) وفي نفس الوقت قم بلف مقبض البخار ضد اتجاه عقارب الساعة (شكل رقم 19) ؛ الماء الساخن يخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو.
4. لإقباخ خروج الماء الساخن ، قم بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة وضع المقبض للاختيار في وضع "O" (شكل رقم 14).
- انه لمن الضروري مرة في السنه على الأقل تنظيف 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 رقم 23).
- نظف بقطعة قماش مبلوله المكان الذي كان موجود فيه الدش (شكل رقم 24).
- فرشي الدش بقليل من مسحوق غسيل الصحون حتى يتم تنظيف كافة الثقوب.
- إغسل الدش تحت الحنفية داعكا اياها.
- ركب دش سخانه الاسبريسو.

النظافه والصيانه

تنظيفات اخرى

1. قبل القيام باية عملية نظافه او صيانه ، قم باطفاء الماكينه ، و اتركها لفبرد وانزع الفيشه من وصلة شبكة التيار.
- تنبيه: خلال التنظيف ، لا تغمر ابداء الماكينه في الماء ، انها جهاز كهربائي
2. تأكد بين حين وآخر من ان ثقب فلتر القهوة ليست مسدوده. اذا كان ضروريا ، نظف بعناية الفلتر بالماء الساخن وادعكها باسفنج حاكه.
3. نظف بانتظام حامل الفلتر. لا تقم بغسله ابداء في غسالة الصحون.

التخلص من الجير

- ينصح بالتخلص من الجير في الماكينه كل حوالي 200 فنجان قهوة. ينصح باستعمال المنتجات الخاصه بالتخلص من الجير لماكينات القهوة إسبريسو الموجوده في السوق. اذا كانت هذه المنتجات غير متوفره فانه بالامكان 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 بفك مقبض الاختيار في وضع  وانتظر اشتعال لمبة الإشاره OK.
4. تأكد من ان حامل الفلتر ليس مشبوكا ، وضع وعاء تحت دش الماكينه.
5. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 9) وفرغ نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن بعدها اوقف ذلك بلف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 14).
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 لمكانه الخاص.
8. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 8) واتركه يوزع الماء حتى يفرغ الخزان كليا.
9. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 5) 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.
1. قبل القيام باية عملية نظافه او صيانه ، قم باطفاء الماكينه ، و اتركها لفبرد وانزع الفيشه من وصلة شبكة التيار.
- تنبيه: خلال التنظيف ، لا تغمر ابداء الماكينه في الماء ، انها جهاز كهربائي
2. تأكد بين حين وآخر من ان ثقب فلتر القهوة ليست مسدوده. اذا كان ضروريا ، نظف بعناية الفلتر بالماء الساخن وادعكها باسفنج حاكه.
3. نظف بانتظام حامل الفلتر. لا تقم بغسله ابداء في غسالة الصحون.
- التخلص من الجير في قسم تحضير القهوة الإسبريسو
- ينصح بالتخلص من الجير في الماكينه كل حوالي 300 فنجان قهوة. ينصح باستعمال المنتجات الخاصه بالتخلص من الجير لماكينات القهوة إسبريسو الموجوده في السوق. اذا كانت هذه المنتجات غير متوفره فانه بالامكان 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 الإشاره 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  واتركه 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.

المشكلة	اسباب محتمله	الحل
لا تخرج القهوة إسبريسو	المسحوق رطب و / او تم ضغطه كثيرا ينقص الماء في الخزان ثقب بوز حامل الفلتر مسدوده دش سخانة الاسبريسو مسدوده الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا	اعمل القهوة من جديد بالضغط اقل و/او بتغير المسحوق املا الخزان بالماء نظف ثقب بوز نفذ التنظيف كما مشار اليه في الفقرة "تنظيف دش السخانة" اضغط على الخزان خفيفا لفتح الصمام في قعره
القهوة إسبريسو تقطر من حافة حامل الفلتر وليس من الثقب	حامل الفلتر أدرج خطأ خطأ سدادة سخانة الاسبريسو المطاطية خسرت مرونتها ثقب بوز حامل الفلتر مسدوده	أشبك حامل الفلتر جيدا وقم بلفه بقه حتى الآخر بدل سدادة السخانة في مركز صيانته متخصص نظف ثقب بوز
قهوة الاسبريسو بارده	لمبة OK إسبريسو ليست مشتعلة عندما يضغط على زر توزيع القهوة التسخين المسبق لم يتم الفناجين لم تسخن مسبقا	انتظر اشعال لمبة إشارة OK نفذ التسخين المسبق كما أشير في فقرة "تسخين مسبق للماكينه" سخن مسبقا الفناجين
ضوضاء عاليه للمضخة	خزان الماء فارغ الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا	املا الخزان اضغط قليلا على الخزان حتى يفتح الصمام في القعر
كريم القهوة لونه فاتح (ينزل بسرعه من البوز)	البن المطحون لم يتم مكبوس قليلا كمية البن المطحون عاليه طحن البن كبير نوعية البن المطحون ليست ملائمه	أكبس البن المطحون أكثر قلل من كمية البن المطحون استعمل فقط بن مطحون لماكينه قهوة إسبريسو غير نوعية البن المطحون
كريم القهوة غامق (القهوة تنزل ببطئ من البوز)	البن المطحون تم كبسه كثيرا كمية البن المطحونه عاليه دش سخان الاسبريسو مسدوده البن المطحون ناعم جدا مسحوق البن ناعم ورطب نوعية البن المطحون ليست مناسبه	أكبس البن اقل قلل من كمية البن المطحونه نفذ التنظيف كما أشير اليه في فقرة "دش سخان الاسبريسو" استعمل فقط بن مطحون لماكينه الاسبريسو استعمل فقط بن مطحون لماكينه إسبريسو غير نوعية البن المطحون
طعم القهوة حامض	الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا	يجب غسل الجهاز كما هو في "أزالة الجير"
لا تتكون رغوة الحليب عندما يتم تحضير	الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه تحضير الكابتشينو وسخه	استعمل حليب بحرارة البراد دائما نظف بعنايه ثقب حنفية تحضير الكابتشينو وخاصة المشار اليها في شكل 21