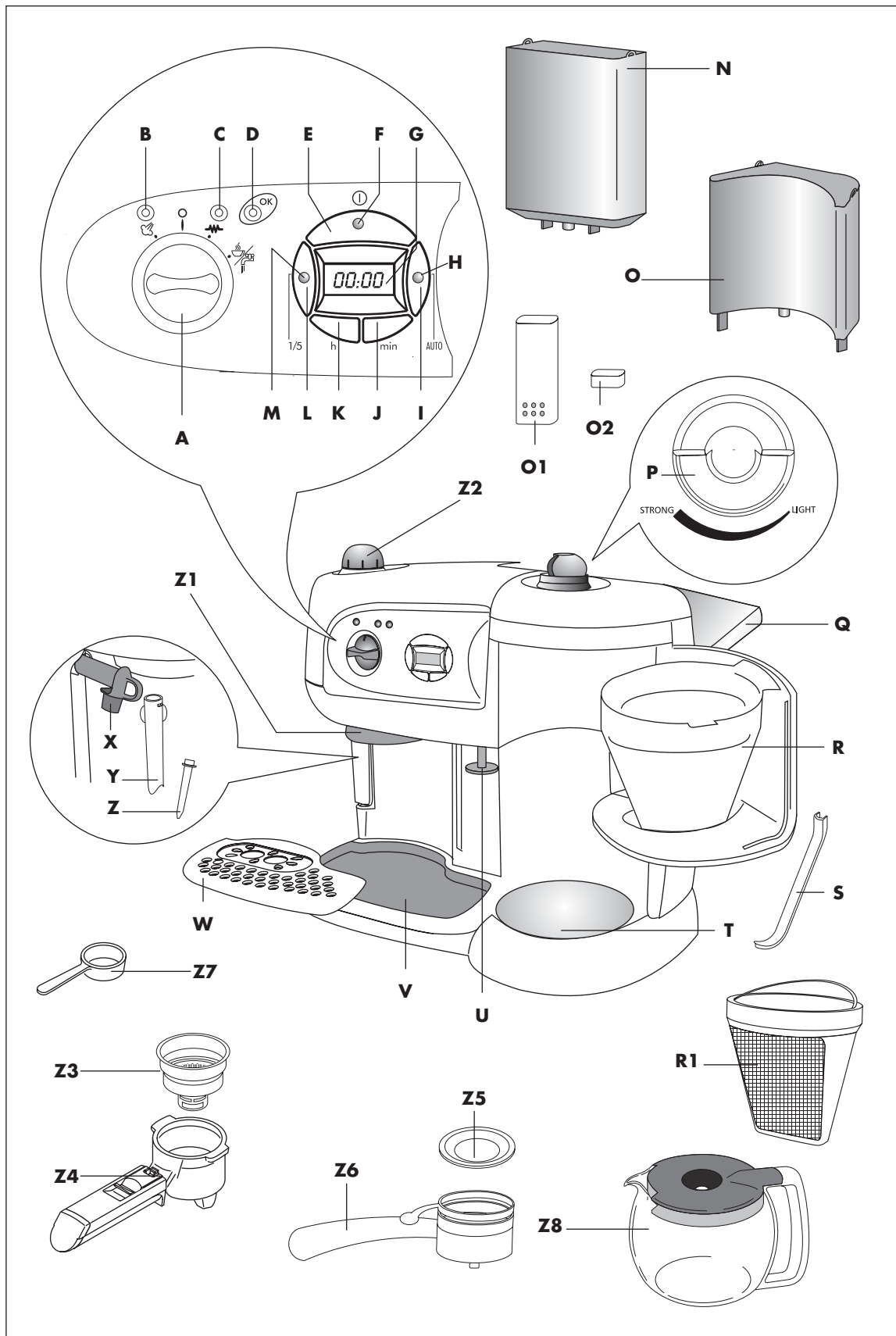


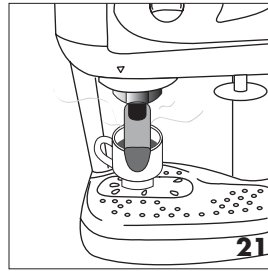
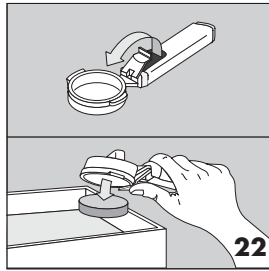
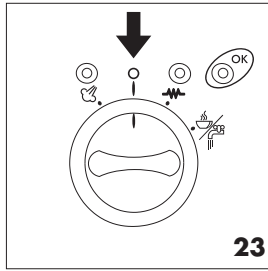
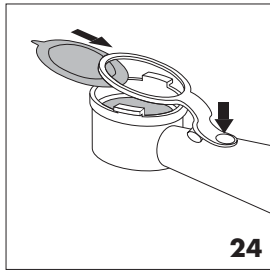
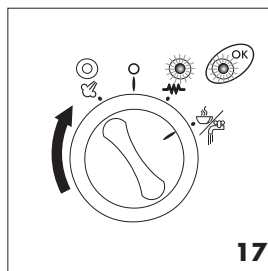
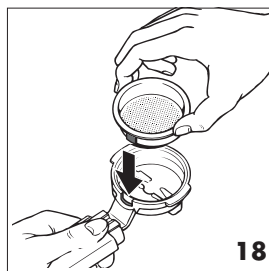
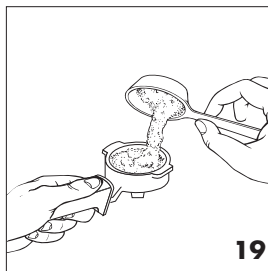
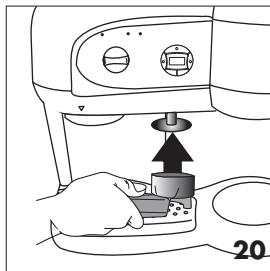
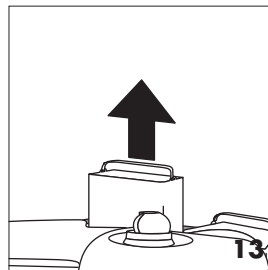
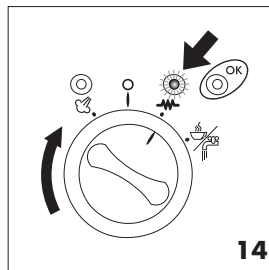
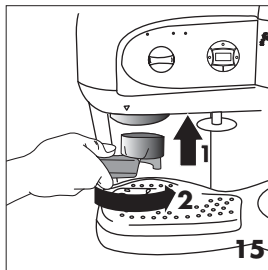
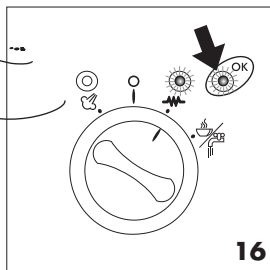
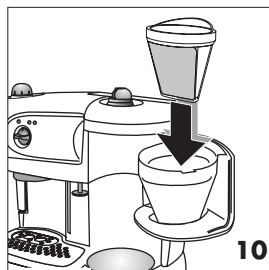
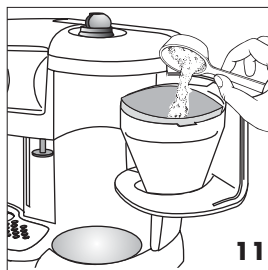
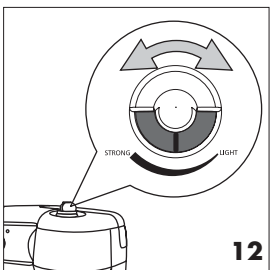
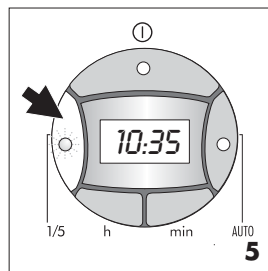
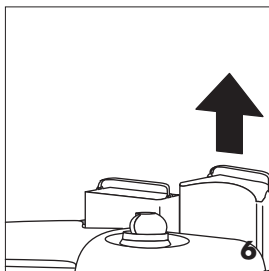
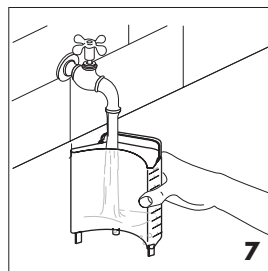
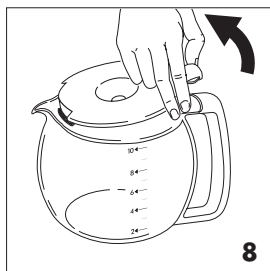
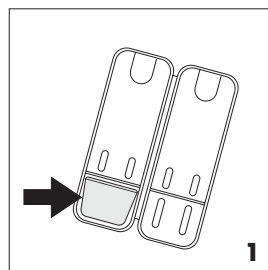
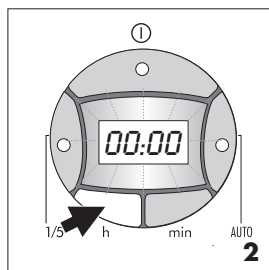
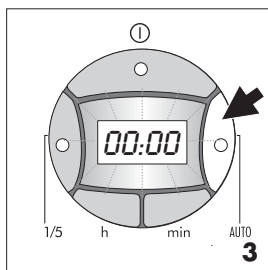
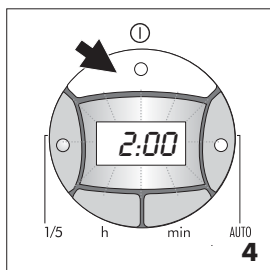
ماكينة لتحضير القهوة

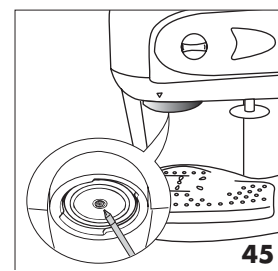
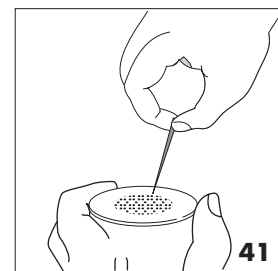
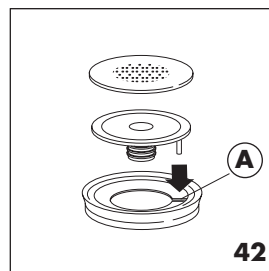
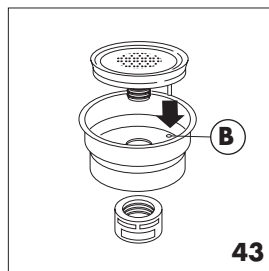
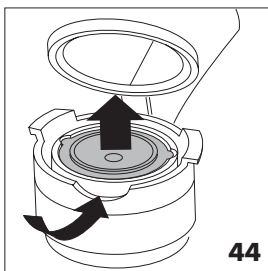
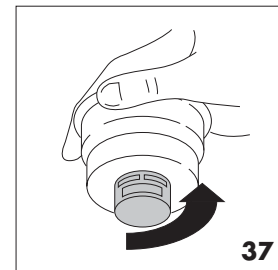
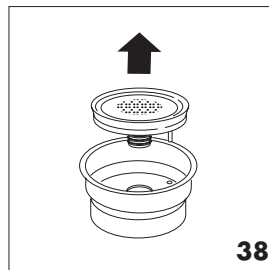
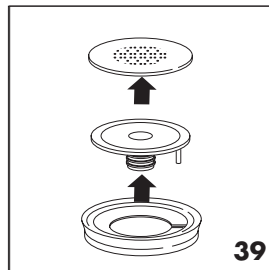
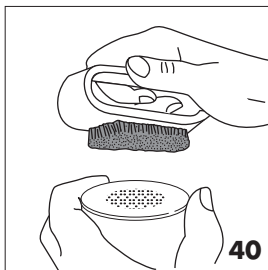
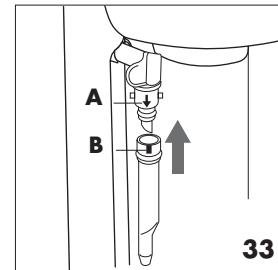
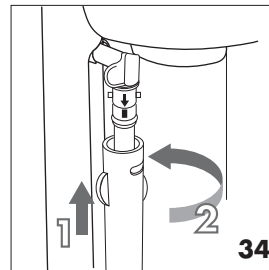
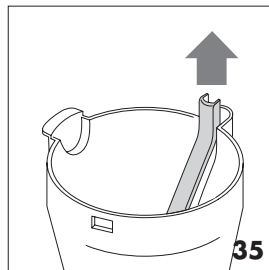
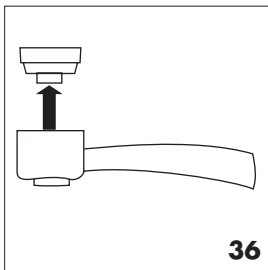
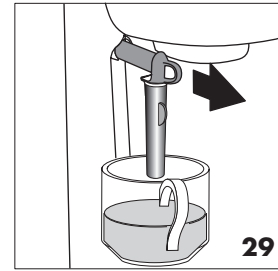
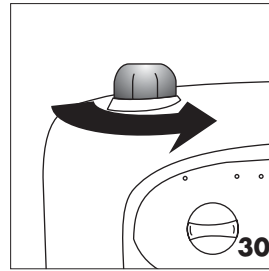
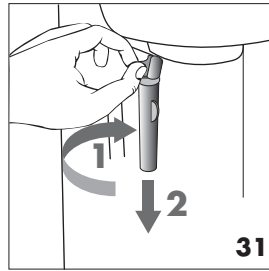
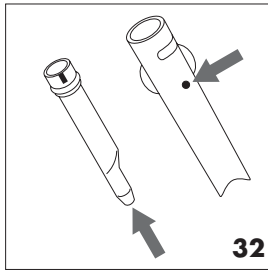
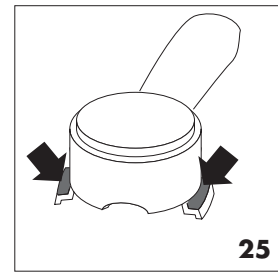
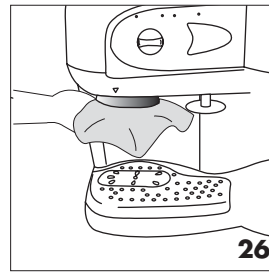
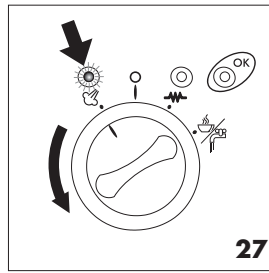
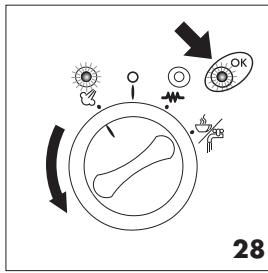


طريقة الإستعمال

5732120900/02.03







اقرأوا بانتباه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال الماكينة. فقط بهذا الطريقة يمكنكم الحصول على أفضل النتائج بأقصى درجات السلامة.

مواصفات الماكينة

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

- A مفتاح انتقاء قهوة الاكسبرسو أو البخار
- B اشارة البخار الضوئية
- C الاشارة الضوئية التي تدل على اشتعال ماكينة قهوة الاكسبرسو
- D اشارة OK الضوئية الخاصة بقهوة الاكسبرسو أو البخار
- E مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة
- F اشارة مفتوح/مقفول الضوئية الخاص بالقهوة المقطرة
- G شاشة
- H اشارة AUTO الضوئية
- I مفتاح اختيار التشغيل المؤجل
- J مفتاح لتغيير الدقائق
- K مفتاح لتغيير الساعات
- L مفتاح اختيار 1-5 فنانجين
- M اشارة 1-5 فنانجين الضوئية
- N خزان الماء لقهوة الاكسبرسو
- O خزان الماء للقهوة المقطرة
- 10 ماسورة المرشاح المقاوم للكلور (ان وجد)
- 20 المرشاح المقاوم للكلور (ان وجد)
- P مفتاح اختيار "نظام النكهة" الخاص بالقهوة المقطرة
- Q غطاء خزان الماء
- R حامل مرشاح القهوة المقطرة
- 1R مرشاح دائم (ان وجد)
- S أداة محافظة على النكهة
- T لوحة تسخين القهوة المقطرة
- U مكباس
- V حوض تجميع السوائل
- W صينية فنانجين قهوة الاكسبرسو
- X انبوب صرف البخار
- Y أداة صنع الكابوشينو
- Z بربوز
- 1Z بخاخ سخانة الاكسبرسو
- 2Z مقبض البخار الخاص بالكابوشينو
- 3Z مرشاح مع أداة تزييد الفسدة
- 4Z حامل مرشاح قهوة الاكسبرسو
- 5Z مرشاح القريض (ان وجد)
- 6Z حامل مرشاح القريض (ان وجد)
- 7Z مكبال القهوة
- 8Z غرافة القهوة المقطرة

تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات: إنتبهوا بالتالي وتجنبوا الإحترق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة استعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
 - تجنبوا التماس مع الأطراف 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 أبدا الماكينة فيما أيديكم أو أرجلكم مبللة أو رطبة.
 - حذار من ترك الأطفال أو غير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.
 - تأكدوا من عدم قيام الأطفال باللعب أو اللهو بالماكينة.
 - في حال حصول عطل أو في حال سوء اشتغال 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.
- #### 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.
 - في حال عدم تناسب مأخذ التيار مع علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص إستبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.
 - لا تركيبوا أبدا الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

المرشاح المقاوم للكلور (ان وجد)

يزيل المرشاح طعم الكلور من الماء. لتركيبه تصرفوا على النحو التالي:

- انزعوا المرشاح المقاوم للكلور من الكيس البلاستيكي وشطفوه تحت عنفية الماء.
- ارفعوا خزان الماء واسحبوا الماسورة من مكانها بشدها نحو الأعلى.
- افقوا الماسورة بالضغط حيث مكتوب "PUSH" وثبتوا بدقه المرشاح في مكانه كما هو موضح في الرسم 1.
- أفلقوا الماسورة وأعيدوها الى مكانها داخل خزان ماء القهوة المقطرة واضغطوا بحزم نحو الأسفل.
- بعد حوالي 80 دورة أو عملية، أو بعد حوالي ستة اشهر من التشغيل ينبغي استبدال المرشاح المقاوم للكلور

كيفية العمل لتحضير القهوة المقطرة

كيفية ضبط الساعة أو التوقيت

مباشرة بعد وصل الماكينة بالشبكة الكهربائية المنزلية تظهر على الشاشة الأرقام 00:00 بشكل واما مض أو متقطع.

لضبط الساعة تصرفوا على النحو التالي:

- 1 اضغطوا على الزر HOUR (الرسم 2) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا، الى أن يبدأ رقم الساعات الظاهر على الشاشة بالزيادة.
 - 2 قبل أن تنتهي الشاشة من الومض (حوالي 5 ثواني) اضبطوا الساعة بالضغط تكرارا على الزر HOUR.
 - 3 اضبطوا الدقائق بالضغط تكرارا على الزر MIN. (بالامكان تسريع هذه العملية بالابقاء على الزر مضغوطة).
 - 4 بعد الانتهاء من ضبط الساعة أو التوقيت انتظروا نحو 5 ثوان عندما تنتهي الشاشة من الومض كي يصبح التوقيت مبرمجا ومحفوظا بالذاكرة.
- بامكانكم، اذا ما لزم الامر، اعادة ضبط الساعة أو التوقيت من جديد بالضغط 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.

برمجة الاشتعال الأوتوماتيكي

بالامكان برمجة الماكينة لاعداد القهوة المقطرة بشكل أوتوماتيكي.

تأكدوا من أن التوقيت مضبوط بشكل صحيح. من أجل برمجة الماكينة بحيث تقوم باعداد القهوة في وقت لاحق تصرفوا على النحو التالي:

- 1 اضغطوا على الزر أو المفتاح AUTO (الرسم 3) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا والى أن تظهر على الشاشة الأرقام 00:00 بشكل واما مض.
 - 2 قبل أن تنتهي الشاشة من الومض (حوالي 5 ثوان) اضبطوا الساعة التي تريدون أن تقوم الماكينة فيها باعداد القهوة وذلك بالضغط تكرارا على الزر HOUR.
 - 3 اضبطوا الدقائق بالضغط تكرارا على الزر MIN.
 - 4 بعد حوالي 5 ثوان تتوقف الشاشة عن الومض مشيرة الى أنه تم تسجيل الساعة المبرمجة في الذاكرة.
 - 5 بعد برمجة الماكينة بهذا الشكل يكفي الضغط على الزر أو المفتاح AUTO (عندها تشتعل الإشارة الضوئية الموجودة على الزر أو المفتاح) من أجل الحصول في كل مرة على القهوة في الساعة المبرمجة.
- في حال أردتم تعديل التوقيت الذي تقوم الماكينة فيه باعداد القهوة بشكل أوتوماتيكي اضغطوا المفتاح AUTO مدة ثانيتين اثنتين تقريبا. ومن ثم أعيدوا البرمجة وفق ما جاء أعلاه انطلاقا من البند 2.
- ينبغي الأخذ بعين الاعتبار أن الماكينة، في الساعة المبرمجة، تبدأ باعداد القهوة المقطرة فقط دون اشغال ماكينة اعداد قهوة الاكسبرسو.

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 مفتاح القهوة ON/OFF (الرسم 4) مدة ثانيتين اثنتين تقريبا الى أن تظهر على الشاشة الومضة الأرقام 2:00.
 - 2 عدلوا المدة التي تريدون بالضغط على الزر HOUR (كما بامكانكم 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 1-5 فنانجين

لتصين الصرف والنكهة عندما يتم اعداد اقل من 6 فنانجين اضغطوا على مفتاح 1-5 فنانجين قهوة (الرسم 5) بحيث تشتعل الإشارة الضوئية الموجودة على المفتاح نفسه.

اعداد القهوة المقطرة

- ارفعوا الغطاء واسحبوا خزان الماء الموجود الى اليمين (الرسم 6).
- املاؤا الخزان بالماء الطازج والنظيف حتي مستوى عدد فنانجين القهوة الذي تريدون اعدادها على أن لا تتجاوزوا أبدا المستوى الموجود بمحاذات عبارة MAX (الرسم 7).
- اعيدوا الخزان الى مكانه بالضغط عليه بلطف بحيث يتم فتح الصمامة الموجودة في قعره. بالامكان ترك الخزان في مكانه وصرف الماء فيه بواسطة غرافة القهوة المشتملة على مؤشرات المستوى (الرسم 8).
- افنحوا كوة حامل المرشاح بادارتها نحو اليمين (الرسم 9).

كيفية تحضير قهوة الإسبرسو

ملء خزان الماء

ارفعوا الغطاء واستخرجوا خزان الماء الموجود الى اليسار (الرسم 13) بسحبه نحو الأعلى.
املأوا الخزان بالماء الطازج والنظيف.
أعيدوا الخزان الى مكانه بالضغط عليه بلطف بحيث يمكن فتح الصمامة الموجودة في قعره.
بالامكان ملء الخزان دون سحبه بصرف الماء مباشرة فيه من وعاء أو غرافة.
ملاحظة: لا تشعلوا أبدا الماكينة فيما الخزان فارغ من الماء وانتهوا دائما الى اعادة ملء الخزان كلما بقي فيه من الماء ما لا يزيد عن سنتمترين اثنين.

تسخين مجموعة القهوة

من أجل الحصول على قهوة الاسبرسو بدرجة الحرارة المثلى لا بد من تسخين الماكينة: وعليه من المستحسن ادارة مفتاح الاختيار حتى الوضعية (الرسم 14) قبل ما لا يقل عن نصف ساعة من تحضير القهوة مع ترك حامل المرشاح مثبتا في الماكينة (تأكدوا دائما من كون مقبض البخار مقفولا). من أجل تثبيت حامل المرشاح ضعه تحت بخاخ الغلاية على ان تكون القبضة باتجاه اليسار (الرسم 15)، وادفعوه نحو الأعلى وفي نفس الوقت أديرُوا القبضة نحو اليمين بشدة. بعد مضي نصف ساعة حضروا القهوة وفق الاصول الموضحة في الفصل التالي.

بخلاف ذلك ومن أجل السرعة بالامكان القيام بالتالي:

- 1 أشعلوا الماكينة بالضغط على مفتاح الاختيار حتى الوضعية (الرسم 14) وثبتوا حامل المرشاح في الماكينة دون ملئه بالقهوة المجروشة.
- 2 ضعوا فنجان من القهوة اسفل حامل المرشاح. استعملوا نفس الفنجان الذي سوف تستعملوه لتحضير القهوة من أجل تسخينه.
- 3 انتظروا لاشتعال الإشارة الضوئية OK (الرسم 16). مباشرة بعد ذلك اضغطوا على مفتاح الاختيار حتى الوضعية (الرسم 17). اتركوا الماء يتسرب الى ان تنطفئ الإشارة الضوئية OK ومن ثم اضغطوا من جديد على مفتاح الاختيار حتى الوضعية (الرسم 14) لوقف الصرف.
- 4 أفرغوا الفنجان وانتظروا ان تشتعل الإشارة الضوئية OK من جديد واعيدوا العملية نفسها مرة أخرى. (من الطبيعي أن يتسرب بعض البخار خلال عملية فك حامل المرشاح).

• ثبتوا المرشاح الدائم (ان وجد) او المرشاح الورقي في حامل المرشاح (الرسم 10).

• ضعوا القهوة المجروشة في المرشاح بواسطة المكيال وسوها بعض الثني (الرسم 11).

• كقاعدة عامة استعملوا مكيال سوي واحد (حوالي 7 جرامات) لكل فنجان قهوة واحد تريون اعداده (مثلا 10 مكاييل 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 كوة حامل المرشاح وثبتوا الغرافة بغطائها على لوحة التسخين.

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

ملاحظة: تشتمل ماكينة القهوة على جهاز المحافظة على النكهة داخل حامل مرشاح القهوة المقطرة الذي يزيد من مدة تخمير القهوة مما يسمح بتحسين صرفها، بحيث يمكن الحصول بهذه الطريقة على قهوة كاملة النكهة وقوية.

• اضغطوا على مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة (الرسم 4) بحيث تشتعل الإشارة الضوئية ON الموجودة على المفتاح نفسه مشيرة الى ان الماكينة بدأت باعداد القهوة (من أجل اعداد القهوة في التوقيت المبرمج اضغطوا على الزر أو المفتاح AUTO (الرسم 3) فتشتعل الإشارة الضوئية الموجودة على الزر أو المفتاح نفسه.

من الطبيعي جدا ان يتصاعد بعض البخار من الماكينة أثناء صرف القهوة.

من أجل المحافظة على القهوة ساخنة أثناء صرفها ثبتوا الغرافة على لوحة التسخين وابقوا الماكينة مشتعلة (إشارة القهوة المقطرة الضوئية مشتعلة): هكذا تحافظ القهوة داخل الغرافة على درجة الحرارة المثلى.

• لاطفاء الماكينة اضغطوا على مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة.

كيفية اختيار نكهة القهوة المقطرة

بواسطة نظام النكهة بالامكان اختيار نكهة القهوة المقطرة وفق مذاقكم الشخصي. بادارة مقبض ضبط نكهة القهوة المقطرة (الرسم 12) يمكن برمجة الماكينة من أجل الحصول على طعم قوي (STRONG) أو خفيف (LIGHT).
ان من شأن نظام النكهة تغيير طعم القهوة من قوي الى خفيف فيما تبقى النكهة على ما هي غير متبدلة.

كيفية تحضير قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة

- 1 بعد الانتهاء من تسخين الماكينة وفق ما جاء في الفصل السابق، أدخلوا مرشاح القهوة المجروشة مع جهاز تبريد القشدة في حامل المرشاح وتأكدوا من دخول النتوء بشكل سليم في المكان المشار إليه في الرسم 18.
- 2 في حال أردتم إعداد فنجان قهوة واحد أملأوا المرشاح بمكيال واحد من القهوة المجروشة - حوالي 7 جرامات (الرسم 19). أما إذا أردتم إعداد فنجانين اثنين من القهوة استعملوا المرشاح وأملأوه بأقل من مقياسين اثنين من القهوة المجروشة بقليل (حوالي 6+6 جرامات). أملأوا المرشاح تدريجياً بالقهوة المجروشة تجنباً لطفحان القهوة.
- 3 ملاحظة: قبل ملء حامل المرشاح بالقهوة تأكدوا دائماً من خلو المرشاح من رواسب القهوة المجروشة المستعملة سابقاً. ملحوظة: استعملوا قهوة من النوع الجيد ودقيقة أو ناعمة الجرش الموضبة خصيصاً لماكينات إعداد قهوة الاسبرسو.
- 3 وزعوا القهوة المجروشة بشكل متساوي واضغطوها قليلاً بواسطة المكابس (الرسم 20).
- 4 ملاحظة: ضغط القهوة المجروشة مهم جداً للحصول على قهوة الاسبرسو الطيبة. إذا ضغطتم كثيراً تتسرب القهوة ببطء ويكون لون القشدة داكناً. أما إذا ضغطتم قليلاً تتسرب القهوة بسهولة وسرعة أكبر وتحصلوا على قشدة فاتحة اللون.
- 4 أزيلوا ما يكون فائضاً من القهوة الموحدة على جوانب حامل المرشاح وثبتوا هذا الأخير إلى الماكينة: أديره بشدة (الرسم 15) تجنباً لتسرب الماء.
- 5 ثبتوا الفناجل أو الفناجين تحت صنبير حامل المرشاح (الرسم 21). لتسخين الفناجين قبل إعداد القهوة من المستحسن غسلها بالماء الساخن أو تركها على المسطح العلوي.
- 6 تأكدوا من كون إشارة الاسبرسو OK الضوئية (الرسم 16) مشتعلة (إذا كانت مطفاة فتظنوا إلى أن تشتعل)، ومن ثم اضغطوا على مفتاح  (الرسم 17) إلى أن تحصلوا على الكمية التي تريدها من أجل وقف الصرف اعيدوا من جديد نفس المفتاح إلى الوضعية  (الرسم 14).
- 7 من أجل فك حامل المرشاح أديرُوا المقبض من اليمين إلى اليسار.
- 8 ملاحظة: تجنباً لتسرب أو بخر الماء أو القهوة لا تفكوا حامل المرشاح أبداً فيما الماكينة تصرف القهوة.
- 8 لازالة القهوة المستعملة حافظوا على المرشاح ثابتاً عن طريق استعمال المرفاع الموجود في المقبض وأزيلوا القهوة عن طريق خبط حامل المرشاح وهو في الوضعية المنقلبة (الرسم 22).
- 9 لأطفاء ماكينة القهوة اديرُوا المفتاح إلى وضعية "O" (الرسم 23).
- 8 ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة لا بد من غسل كافة الأكسسوارات والوثر الداخلية ومن تحضير القهوة ما لا يقل عن خمس مرات دون استعمال القهوة المجروشة.

كيفية إعداد قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القريص (ان وجد)

- 1 سخنوا الماكينة وفق ما جاء في مقطع "تسخين مجموعة القهوة" وتأكدوا من ابقاء حامل المرشاح مثبتاً إلى الماكينة من أجل الحصول على قهوة أكثر سخونة. كما أن التسخين يزيد من احكام رقيقة حامل المرشاح.
- 2 اضغطوا على مفتاح حامل المرشاح وادخلوا القريص على أن يكون مركزياً بقدر الممكن قياساً بالمرشاح (الرسم 24). اتبعوا دائماً التعليمات الواردة على توضيب القريص بما يسمح بتثبيت هذا الأخير على المرشاح بشكل صحيح.
- 3 ملاحظة: استعملوا دائماً قريصات تحترم مقاييس ESE الواردة على التوضيبات التي تحمل العلامة التالية:



تشكل مقاييس ESE نظاماً مقبولاً من أهم منتجي القريصات وهي تسمح بإعداد قهوة الاسبرسو بشكل بسيط ونظيف.

3 ثبتوا حامل المرشاح إلى الماكينة بإدارته دائماً إلى أقصى الحدود (الرسم 15).

4 ملاحظة: من أجل احكام الغلق بما يسمح بالحيولة دون تسرب الماء من جوانب حامل المرشاح من المستحسن القيام من حين لآخر بطلاء الجزء الأسفل من النتوءات الجانبية بقليل من الزبدة أو الزيت (كما هو موضح في الرسم 25).

5 هام جداً: في حال استعمال حامل مرشاح القريص بعد استعمال حامل مرشاح القهوة المجروشة لا بد من القيام قبل ذلك بإزالة بقايا القهوة التي بقيت معلقة على بخاخ الغلاية (الرسم 26). في حال عدم القيام بعملية التنظيف هذه من الممكن أن يتسرب الماء من جوانب حامل مرشاح القريص فيما يتم إعداد القهوة.

4 اتبعوا التعليمات من البند 5 إلى البند 7 من الفصل.

5 لنزع القريص اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا القريص.

6 لأطفاء الماكينة اديرُوا المفتاح على وضعية "O" (الرسم 23).

تحضير الكابوشينو

- 1 أعدوا قهوة الأسبرسو وفق ما جاء في المقاطع السابقة على أن تستعملوا فناجين كبيرة.
- 2 أديروا مقبض المفتاح إلى وضعية : (الرسم 27).
- 3 انتظروا أن تشتعل الإشارة الضوئية "OK" (الرسم 28) التي تدل على أن الغلاية قد بلغت درجة الحرارة المثلى لإنتاج البخار.
- 4 أثناء ذلك املأوا وعاءا بنحو 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوشينو واحد تريدون أعداده. ينبغي أن تكون درجة حرارة الحليب درجة حرارة البراد (غير حامي). عند اختيار الوعاء عليكم أن تأخذوا بعين الاعتبار أن حجم الحليب سوف يزداد 2 أو 3 أضعاف. ملاحظة: من المستحسن استعمال حليب مقشود جزئيا بدرجة حرارة البراد.
- 5 اسحبوا جهاز اعداد الكابوشينو نحو الامام وادبره الى اليسار (الرسم 29): خلال هذه العملية حذار من ملامسة بخاخ السخانة لانه حامي.

- ومن ثم ضعوا وعاء الحليب تحت جهاز اعداد الكابوشينو نفسه.
- 6 غطسوا جهاز اعداد الكابوشينو في الحليب بعمق 2 سم تقريبا وادبروا مقبض البخار بعكس دوران عقارب الساعة (الرسم 30) (بادارتكم المقبض كثيرا او قليلا تتحكمون بكمية البخار التي تنسرب من جهاز اعداد الكابوشينو). عندها يبدأ حجم الحليب بالازدياد ويأخذ شكل القشدة.
- 7 عند بلوغ درجة الحرارة المطلوبة (حوالي 60 درجة مئوية) اوقفوا صرف البخار بإدارة مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة.
- 8 اصرفوا الحليب المستحلب في الفناجين المحتوية على القهوة المعدة سابقا. عندما يصبح الكابوشينو جاهزا اضيفوا كمية السكر التي ترغبون واكسوا الرغوة بقليل من مسحوق الشوكولا.

- ملاحظة: عندما تريدون اعداد اكثر من فنجان كابوشينو واحد عليكم قبل كل شيء اعداد كافة فناجين القهوة ومن ثم تحضير الحليب المزيد لكافة فناجين الكابوشينو. هام جدا: نظفوا دائما جهاز اعداد الكابوشينو بعد الاستعمال، على النحو التالي:

- 1 اصرفوا بعض البخار مدة بضعة ثوان بإدارة مقبض البخار (الرسم 30).
- 2 بيد ابقوا على الجزء العلوي ثابتا وفي اليد الاخرى فكوا جهاز اعداد الكابوشينو بإدارته بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة ولسحبوه من البربوز (الرسم 31).
- 3 انزعوا بربوز البخار بسحبته من انبوب الصرف.
- 4 اغسلوا جهاز اعداد الكابوشينو وبربوز البخار بعناية بالماء الفاتر.
- 5 تأكدوا من كون التقيين الاثنين المشار اليهما في الرسم 32 غير مسدودين. اذا اقتضى الامر نظفوهما بواسطة ابرة.
- 6 اعيدوا تركيب بربوز البخار بدخاله في انبوب البخار شريطة ان يتساوى السهم A مع العلامة B المشار اليها في الرسم 33.
- 7 ركب من جديد حنفية البخار بدفعها ولولبتها في العمق باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 34).

إنتاج الماء الساخن

- تمتلك هذه الماكينة من تسخين سوائل اخرى غير الحليب والحصول على نتائج ممتازة.
- 1 اشعلوا الماكينة عن طريق ادارة مفتاح الاختيار حتى وضعية (الرسم 14).
 - 2 ضعوا وعاءا تحت جهاز اعداد الكابوشينو.
 - 3 عندما تشتعل إشارة OK الضوئية ضعوا مفتاح الاختيار في وضعية (الرسم 17) وفي نفس الوقت اديروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (الرسم 30): سوف يخرج الماء الساخن من جهاز اعداد الكابوشينو.
 - 4 لووقف صرف الماء الساخن اديروا مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة وثبتوا مقبض الاختيار في وضعية "O".

التنظيف والصيانة

- 1 لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد كاشطة.
 - 2 نظفوا بانتظام كأس حامل المرشاح والمرشاح وحوض تجميع السوائل وخزان الماء.
- ملاحظة: خلال عملية التنظيف لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء. فهي جهاز كهربائي.

تنظيف جهاز المحافظة على النكهة

- لتنظيف جهاز المحافظة على النكهة بسهولة يمكن استخراجها من حامل المرشاح (R) بسحبه نحو الأعلى (الرسم 35). لتركيه من جديد يكفي ادخال جهاز المحافظة على النكهة في المسارات الخاصة الموجودة على الحافة الداخلية لحامل مرشاح القهوة المقطرة.

تنظيف حامل مرشاح القهوة المجروشة

- كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القهوة المجروشة على النحو التالي:
- انزعوا المرشاح مع جهاز تزييد القشدة من حامل المرشاح (الرسم 36).
 - فكوا سدادة جهاز تزييد القشدة (الرسم 37) بحسب اتجاه السهم الموجود على السدادة نفسها. انزعوا جهاز تزييد القشدة من الحاوية بدفعه من جهة السدادة (الرسم 38).
 - انزعوا الحلقات أو الرقاقات المطاطية والمرشاح المعدني (الرسم 39).
 - شطفوا كافة الاجزاء ونظفوا بعناية المرشاح المعدني بالماء الساخن وبواسطة فرشاة (الرسم 40). تأكدوا من كون ثقب المرشاح المعدني غير مسدود والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 41).
 - اعيدوا تركيب المرشاح والحلقات أو الرقاقات المطاطية على الاسطوانة. تأكدوا من ادخال صنبر الاسطوانة البلاستيكية داخل ثقب الحلقة أو الرقيقة المطاطية (الثقب A بالرسم 42).
 - ادخلوا المجموعة التي تم الحصول عليها في حاوية المرشاح الفولاذية (الرسم 43) وتأكدوا من أن الصنبر دخل ثقب المسند نفسه (الثقب B بالرسم 29).
 - ثم شدوا السدادة.
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.

تنظيف حامل مرشاح القريص (ان وجد)

- 1 كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القريص على النحو التالي:
- اضعطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا المرشاح (الرسم 44). نظفوا حامل المرشاح من الداخل. لا تغسلوه ابدأ بواسطة ماكينة تنظيف الأواني.
- نظفوا المرشاح بعناية بواسطة الماء الساخن وفرشاة. تأكدوا من كون ثقب المرشاح المعدني غير مسدودة والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 41).
- أعيدوا ادخال المرشاح
- تفقد الضمالة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظلمي.

تنظيف بخاخ الغلاية

- 1 كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا بخاخ الغلاية على النحو التالي:
- تأكدوا من أن ماكينة تحضير القهوة غير حامية ومن أن مأخذ التيار الكهربائي مفصول.
- إنزعوا بواسطة مفك البرغي الذي يثبت بخاخ غلاية قهوة الاكسبرسو (الرسم 45).
- نظفوا الغلاية بواسطة خرقة طرية (الرسم 46).
- نظفوا بعناية البخاخ بالماء الساخن وبواسطة فرشاة وتأكدوا من عدم انسداد الثقوب. وفي حال انسدادها نظفوها بواسطة ابرة.
- إعيدوا شطف البخاخ تحت حنفية الماء وبالفرشاة.
- أعيدوا تركيب البخاخ من جديد.
- تفقد الضمالة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظلمي.

إزالة الكلس من قسم قهوة الاكسبرسو

- 1 من المستحسن إزالة الكلس كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة. من المستحسن استعمال المواد المعدة خصيصا لإزالة الكلس من ماكينات تحضير قهوة الاكسبرسو الموجودة بالسوق. في حال عدم توافر هذه المواد بالإمكان القيام بالتالي:
- 1 أصرفوا في خزان الماء الخاص بقهوة الاكسبرسو نحو ليتر ماء واحد.
- 2 أذيبوا في الخزان محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك (المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير).
- 3 أديروا مقبض مفتاح الاختيار الى وضعية OK. وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK.
- 4 تأكدوا من كون حامل المرشاح غير مركبا وثبتوا وعاءا تحت بخاخ الماكينة.
- أديروا مقبض مفتاح الاختيار الى وضعية $\frac{1}{2}$ (الرسم 17) وأصرفوا نحو نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن ثم أوقفوا الصرف عن طريق ادارة مفتاح الاختيار الى وضعية "O" (الرسم 23).

إزالة الكلس من قسم القهوة المقطرة

- 1 مع مرور الوقت من شأن الكلس الموجود في الماء سد الثقوب والاخلال بحسن اشتغال الماكينة. تملك ماكينة اعداد القهوة جهازا لمراقبة كمية الكلس. عندما تصل كمية الكلس قدرا مرتفعا تبدأ إشارة القهوة الضوئية ON/OFF بالومض. هذا يعني أنه أن الألوان لبدء عملية إزالة الكلس. قوموا بإزالة الكلس عن طريق استعمال المواد المعدة خصيصا لإزالة الكلس من ماكينات تحضير القهوة المقطرة الموجودة بالسوق. في حال عدم توافر هذه المواد بالإمكان القيام بالتالي:

- 1 أصرفوا 4 فناجين من الماء داخل الغرارة.
- 2 أذيبوا فيها محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك (المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير) وأصرفوا المحلول الذي حصلتم عليه في خزان الماء الخاص بالقهوة المقطرة.
- 3 ضعوا الغرارة على لوحة التسخين.
- 4 أديروا مفتاح مفتوح/مقفول الخاص بالقهوة المقطرة وأتركوا ينصرف ما يعادل نحو فنجان واحد ومن ثم اضعفوا الماكينة.
- 5 انتظروا 15 دقيقة للسماح للمحلول أن يفعل فعله ومن ثم أعيدوا هذه العملية نحو 4-5 مرات.
- 6 أشعلوا الماكينة وأتركوا المحلول ينصرف الى أن يفرغ الخزان تماما.
- 7 شطفوا الخزان من جديد وأعيدوا تشغيل الماكينة بالماء فقط ما لا يقل عن 3 مران (3 خزانات ماء كاملة).
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بعمليات التنظيف وفق ما جاء أعلاه بشكل منتظم.

الحل	اسباب العطل	العطل
• قوموا بعملية ازالة الكلس وفق ما جاء في مقطع " ازالة الكلس من قسم القهوة المقطرة"	• ينبغي ازالة الكلس من ماكينة اعداد القهوة المقطرة	طالت مدة سيلان القهوة المقطرة
• شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس من قسم المرشاح" أو "ازالة الكلس من قسم قهوة الاكسبرسو"	• الشطف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف	طعم قهوة الاكسبرسو أو المقطرة حمضي
• انتظروا اشتعال اشارة قهوة الاكسبرسو OK الضوئية • سخنوا الماكينة وفق ما جاء في فصل "تسخين مجموعة قهوة الاكسبرسو" • سخنوا فناجين القهوة بنشطيفها بالماء الساخن	• اشارة قهوة الاكسبرسو OK الضوئية لم تكن مشتعلة بعد عند اختيار صرف القهوة • لم يتم تسخين الماكينة بشكل مسبق • لم يتم تسخين فناجين القهوة	قهوة الاكسبرسو باردة
• املؤوا خزان الماء • نظفوا ثقوب الصنابير	• عدم وجود ماء في الخزان • ثقوب خروج القهوة من حامل المرشاح مسدودة	قهوة الاسبرسو لا تخرج
• ثبتوا حامل المرشاح بشكل صحيح وادبروه بشدة حتى النهاية • استبدلوا الحلقة المطاطية لدى احد مراكز العناية الفنية • نظفوا ثقوب خروج القهوة	• حامل المرشاح مركب بشكل غير صحيح • فقدت الحلقة المطاطية التابعة للغلاية مرونتها • ثقوب خروج القهوة من حامل المرشاح مسدودة	تتسرب قهوة الاسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من الثقوب
• املأوا خزان الماء • اضغطوا القهوة المجروشة اكثر • زيدوا كمية القهوة • استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو	• خزان الماء فارغ • القهوة المجروشة مكبوسة قليلا • كمية القهوة المجروشة قليلة • القهوة مجروشة بشكل غليظ	ضجيج المضخة مرتفع قشدة القهوة فاتحة (تسيل بسرعة من الصنبر)
• اضغطوا القهوة اقل مما فعلتم • قللوا كمية القهوة المجروشة • نفذوا عملية التنظيف وفق ما جاء في مقطع "تنظيف بخاخ الغلاية" • استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو	• القهوة المجروشة مكبوسة كثيرا • كمية القهوة المجروشة كبيرة • بخاخ الغلاية مسدود • القهوة مجروشة بشكل ناعم كثيرا	قشدة القهوة داكنة اللون (القهوة تسيل ببطء من الصنبر)
• استعملوا دائما حليب بارد بدرجة حرارة البراد • نظفوا بدقة ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو وفق ما ورد في مقطع "تنظيف جهاز تربيد الحليب"	• الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية • جهاز اعداد الكابوشينو وسخ	عند اعداد الكابوشينو الرغبة لا تتكون