

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

تحذير بخصوص السلامة

أقرأوا بانتباه واحفظوا هذه الارشادات

- قبل استعمال الماكينة تأكدوا من أن توتر الشبكة الكهربائية يتناسب مع ما هو مكتوب على لوحة الماكينة نفسها. أوصلوا الماكينة فقط بمأخذ للتيار الكهربائي لا تقل قدرته على 10 امبير ومزود بتأريض مناسب.
- في حال عدم تناسب مأخذ التيار مع مأخذ الماكينة استبدلوا هذا الأخير بمأخذ آخر مناسب على ان يقوم بذلك مهني متخصص.
- السلامة الكهربائية لهذه الماكينة مضمونة فقط في حال تم وصلها بشبكة تأريض فعالة وفق ما تنص عليه احكام السلامة والامان الكهربائية المرعية الاجراء. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن اية اضرار تنتج عن عدم وجود تأريض. في حال الريب اتصلوا بفني متخصص.
- لا تشغلوا الماكينة بدون ماء
- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات. إنتهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة إستعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
- تجنبوا المس بالأطراف الحامية (انبوب البخار، منطقة الصرف الملامسة لحامل المرشاح وللمرشاح).
- لا تنزعوا كأس حامل المرشاح فيما الماكينة موجودة تحت الضغط أو قيد الصرف.
- لا تتركوا الماكينة وفيها ماء في مكان تصل درجة الحرارة المنوية فيه الى الصفر أو دونه.
- 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 استعمال 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.
- لا تستعملوا الماكينة أبدا في الحمام أو الدش.
- حذار من ترك الأطفال وغير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.
- لا تغطسوا الماكينة أبدا في الماء.
- قبل القيام بأية عملية تنظيف أو صيانة افصلوا الماكينة عن التيار الكهربائي وذلك بنزع المأخذ من علب الشبكة الكهربائية.
- في حال حصول عطل أو في حال سوء إستغلال 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 اجراء التركيب وفق ارشادات المصنع.
- 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.
- انزعوا مأخذ التيار من علب الشبكة الكهربائية في حال عدم تشغيل الماكينة. لا تتركوا الماكينة موصولة عبثا بالتيار الكهربائي.

تراعي هذه الماكينة توجيهات الجماعة الأوروبية CEE 87/308 (القرار الوزاري الصادر في 13/04/1989م)، الخاص بإزالة التشويش على أجهزة الراديو.

يمكن استعمال قهوة على شكل أقراص من أجل جعل تحضير القهوة أسرع وأسهل. من شأن ذلك جعل عملية تنظيف الماكينة أسهل بالإضافة الى الحصول دائما على المقدار الصحيح من القهوة اللازمة.

التثبيت

من أجل تثبيت الكأس الى الماكينة ضعوا هذا الاخير تحت بخاخ الغلاية (الرسم 6) ومن ثم ادفعوه نحو الاعلى وفي نفس الوقت اديره باتجاه اليمين. شدوا دائما الكأس في وضعيته هذه حتى النهاية.

تحضير قهوة الاكسبرسو

- استعملوا دائما الماء الطازج وحافظوا على نظافة خزان الماء.
- قبل صرف القهوة انتظروا دائما اشتعال الاشارة الضوئية OK مشيرة الى ان الماء الموجود في الغلاية قد بلغ درجة الحرارة المثلى لاعداد القهوة.
- ينبغي تسخين فناجين القهوة والكأس حامل المرشاح والمرشاحات قبل اعداد القهوة.
- لتسخين هذه الاكسسوارات بالامكان استعمال ماء الخنفية الساخن أو القيام بالتالي:

- أشعلوا الماكينة بالضغط على المفتاح ON/OFF (S).
- ادخلوا مرشاح فنجان قهوة واحد أو مرشاح فناجين اثنتين من القهوة (بحسب الحاجة) في الكأس (الرسم 7).
- انتظروا اشتعال الاشارة الضوئية OK ومن ثم اضغطوا على مفتاح صرف القهوة (U) وانركوا الماء الساخن يسخن الاكسسوارات.
- أطفئوا مفتاح الصرف وانزعوا الكأس والمرشاح وفناجين القهوة واتركوا الماء يسرح منها.
- من المستحسن تنفيذ هذه العملية (صرف الماء الساخن من دون وضع قهوة في المرشاح) حتى وان كنتم تريدون اعداد القهوة بعد صرف البخار.
- ان من شأن القيام بذلك في هذه الحالة اعادة الماكينة الى درجة الحرارة المثلى لاعداد القهوة الممتازة.
- للحصول على أفضل النتائج يستحسن استعمال قهوة من النوع الممتاز المحمصة والمجروشة بشكل جيد.

مواصفات الماكينة

- A لوحة التحكم
- B مقبض فتح البخار
- C خزان الماء (القابل للنزع في بعض الموديلات)
- D غطاء متحرك
- E سلك التغذية الكهربائية
- F انبوب صرف البخار والماء الساخن
- G جهاز اعداد الكابوشينو (ان وجد)
- H حوض تجميع الماء والسوائل
- I بخاخ الغلاية
- L كباس (ان وجد)
- M مكبال/كباس
- N كأس حامل المرشاح
- O كابح المرشاح
- P مرشاح فنجان قهوة واحد
- Q مرشاح فناجين اثنتين من القهوة
- R اشارة ضوئية OK
- S مفتاح ON/OFF مع اشارة ضوئية
- T مفتاح البخار
- U مفتاح صرف القهوة والماء

كيفية تشغيل الماكينة للمرة الاولى

بعد نزع الماكينة من التوضيب اسحبوا الكيس المشتمل على الاكسسوارات. في حال كانت الماكينة جديدة لا بد من غسل الاكسسوارات التالية بالماء الفاتر والصابون وتشطيبها بماء عذير: كأس حامل المرشاح، المكبال، المرشاحان. ومن ثم أغسلوا دائرة الماكينة الداخلية على النحو التالي:

ملء خزان الماء

ارفعوا الغطاء المتحرك واصرفوا داخل الخزان الماء الطازج (الرسم 1). في الموديلات المزودة بخزان ماء قابل للسحب يمكن القيام بسهولة بنزع الخزان بسحبه نحو الاعلى (الرسم 2). انتبهوا الى اعادة تغطيس الانابيب عندما تعيدوا الخزان الى مكانه.

عملية الغسل الاولى

- a اوصلوا الماكينة بالتيار الكهربائي مع مراعاة الارشادات الخاصة بالسلامة.
- b اضغطوا على مفتاح ON/OFF (S) ومفتاح صرف القهوة (U). عندها تشتعل الاشارة الضوئية الخاصة بمفتاح ON/OFF (الرسم 3) وتبدأ المضخة "بضخ الماء". انتظروا الى ان يخرج الماء من بخاخ الغلاية ومن ثم افصلوا مفتاح صرف القهوة. بعد حوال دقيقتين اثنتين تشتعل الاشارة الضوئية OK (الرسم 4) مشيرة الى ان الماء الموجود في الغلاية قد بلغ درجة الحرارة المرجوة.
- c اضغطوا من جديد على مفتاح الصرف لنحو 10/15 ثانية بحيث يهطل الماء من بخاخ الغلاية (الرسم 5)، ومن ثم اطفئوا مفتاح الصرف.
- d لاتمام عملية الغسل الاولى بشكل جيد اعيدوا ما جاء اعلاه نحو خمس او ست مرات. عندها تكون الماكينة جاهزة للاستعمال الاعتيادي.

ما العمل بعد ذلك؟**كيفية تحضير الكابوشينو الطيب**

- أشعلوا الماكينة واضغطوا على المفتاح ON/OFF وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK.
- لا يشكل تسرب بعض الماء من البخاخ عيبا أو عطلا بل انه شيء طبيعي.
- أدخلوا مرشاح فنجان قهوة واحد أو مرشاح فنجانين اثنين من القهوة (بحسب الحاجة) في الكأس (الرسم 7).
- ضعوا كيل واحد أو كيلين اثنين من القهوة المجروشة في المرشاح ووزعوها بشكل متساوي واضغطوها قليلا.
- بالإمكان تنفيذ هذه العملية في الماكينات المزودة بكباس عن طريق استعمال هذا الأخير الموجود بجانب البخاخ (الرسم 8)، مما يجعل عملية الكبس أكثر تجانسا وطعم القهوة أفضل. انزعوا ما قد يزيد من القهوة من جوانب المرشاح. في حال استعمالتم أقراص القهوة استعينوا فقط بمرشاح فنجان واحد. اضغطوا بكف يديكم على قرص القهوة حتى النهاية.
- ينبغي حفظ أقراص القهوة والتداول بها ووضعها في حامل المرشاح بشكل يحول دون اعواجها أو أحداث أي تبدل في شكلها.**
- ثبتوا الكأس وفق ما جاء أعلاه.
- ضعوا فنجان أو فنجاني القهوة الساخنة على حوض تجميع الماء والسوائل، بمحاذاة صنبر أو صبري الكأس. عندما تشتعل الإشارة الضوئية اضغطوا على مفتاح صرف القهوة واتركوه فقط عندما تحصلون على مقدار القهوة المطلوب (حوالي 20-30 ثانية) (الرسم 9).
- لفك الكأس انتظروا ثوان قليلة ومن ثم أديروا المقبض من اليمين باتجاه اليسار.
- لازالة القهوة المستعملة ابقوا على المرشاح ثابتا بواسطة الكلاب أو الكابح الخاص الموجود في المقبض وازيلوا القهوة المستعملة أو قرص القهوة المستعمل بضرب الكأس وهو في وضعية منقلبة رأسا على عقب (الرسم 10).
- في حال ابقاء الماكينة دون استعمال مدة طويلة يستحسن اطفائها وافراغ خزان الماء.
- عندما تعيدوا استعمالها قوموا بعملية غسل أولي وفق ما جاء أعلاه.
- استعملوا وعاء معدنيا يستحسن ان يكون قطره صغير وعلى ان يكون الوعاء طويلا.
- املاؤه بالحليب نحو الثلث تجنباً لفوران الحليب.
- اشعلوا الماكينة بالضغط على المفتاح ON/OFF.
- اضغطوا على مفتاح البخار. بعد حوالي 3 دقائق تشتعل الإشارة الضوئية OK مشيرة الى ان الماكينة قد بلغت درجة الحرارة المثلى لتوليد البخار (الرسم 11).
- انتبهوا: خلال هذه المرحلة قد يتسرب من البخاخ بعض الماء. ان ذلك امر طبيعي. بجميع الاحوال عليكم الانتباه كي لا تحترقوا.
- غطسوا انبوب صرف البخار في الحليب (الرسم 12) وأديروا مقبض فتح البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة. بإمكانكم التحكم بكمية البخار الذي يتسرب من الانبوب عن طريق المقبض.
- اخفضوا الوعاء بشكل يلامس فيه الانبوب سطح الحليب وغطسوا الانبوب من حين لآخر في الحليب مدة ثوان قليلة (الرسم 13).
- في الماكينات المزودة بجهاز لاعداد الكابوشينو عليكم تغطيس الانبوب في الحليب حتى الإشارة المرسومة على قلنسوة الجهاز نفسه (الرسم 14).
- في لحظات الصرف الأولى يتسرب البخار ممزوجا بالماء. من أجل الحصول على بخار جاف (من دون ماء) انتظروا قليلا فيما مقبض صرف البخار مفتوحا.**
- بعد الاستعمال مباشرة، فكوا جهاز اعداد الكابوشينو وشطفوه بالماء تجنباً لتصلب الحليب (الرسم 15).
- من حين لآخر نظفوا تقوب جهاز اعداد الكابوشينو بواسطة ابرة.

صرف البخار

(لأعداد الشاي والحساء، الخ).

وظيفة البخار مفيدة لتسخين السوائل.

اضغطوا على مفتاح ON/OFF وعلى مفتاح البخار.

بعد بضع دقائق تشتعل الإشارة الضوئية OK

مشيرة الى أن الماكينة قد بلغت درجة الحرارة المثلى لتنفيذ الوظيفة التي تمت برمجتها.

غطسوا انبوب صرف البخار في السائل الذي

تريدون تسخينه وأديرُوا مقبض فتح البخار بعكس

اتجاه دوران عقارب الساعة.

بإمكانكم التحكم بكمية البخار الذي يتسرب من

الانبوب عن طريق المقبض.

عندما يسخن السائل اغلقوا تماما مقبض البخار

واطفئوا مفتاح البخار.

إنتاج الماء الساخن

(لأعداد الشاي والحساء، الخ).

- أشعلوا الماكينة بالضغط على مفتاح ON/OFF

وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK.

- ضعوا كأساً أو فنجاناً تحت انبوب صرف البخار.

- اضغطوا على مفتاح الصرف وافتحوا في نفس

الوقت مقبض فتح البخار.

- عندها يبدأ الماء الساخن بالخروج من الانبوب.

وبعد الحصول على الكمية التي تريدون اقفلوا

مقبض البخار واطفئوا مفتاح صرف البخار

ومفتاح ON/OFF.

التنظيف والصيانة

- قبل البدء بأيّة عملية تنظيف أو صيانة أطفئوا

الماكينة وافصلوا مأخذ التيار الكهربائي

واتركوا الماكينة تبرد.

- لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد

قاسطة. يكفي استعمال خرقة طرية ورطبة.

- نظفوا بانتظام وبشكل دوري كأس حامل

المرشاح والمرشاح وحوض تجميع الماء

والسوائل وخزان الماء.

- لا تغسلوا أبداً الماكينة بالماء. فهي جهاز

كهربائي.

- لا تضعوا أبداً ولا تغسلوا القطع

والأكسيسورات في ماكينة غسل الأواني.

إزالة الكلس

من المستحسن إزالة الكلس كل 4-8 أشهر بحسب

قساوة الماء ووتيرة استعمال الماكينة. من

المستحسن استعمال الماء والخل لإزالة الكلس من

الماكينة على النحو التالي:

- أملأوا خزان الماء واصرفوا فيه نحو 8 معالق

كبيرة من الخل.

- شغلوا الماكينة كما لو كنتم تريدون تحضير

القهوة الى ان يفرغ الخزان ومن ثم شطفوا هذا

الأخير.

- أعيدوا تكرار هذه العملية باستعمال الماء دون

سواء نحو 2-3 مرات وشطفوا الخزان الى أن

تزيل رائحة الخل.

إن من شأن استعمال مواد أخرى للقيام بهذه

العملية أن يكون خطيراً.