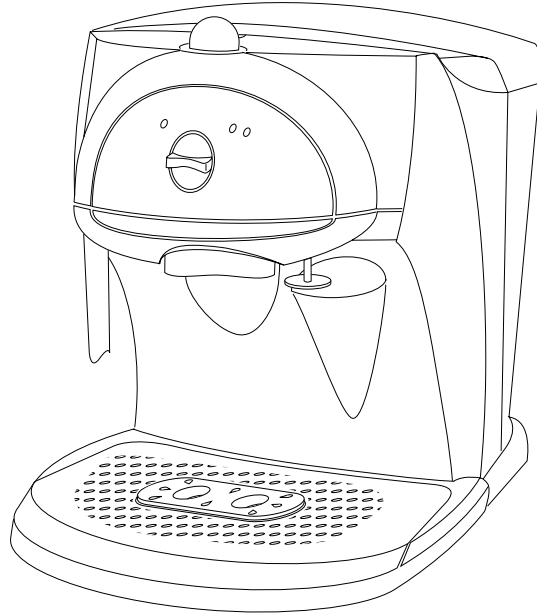
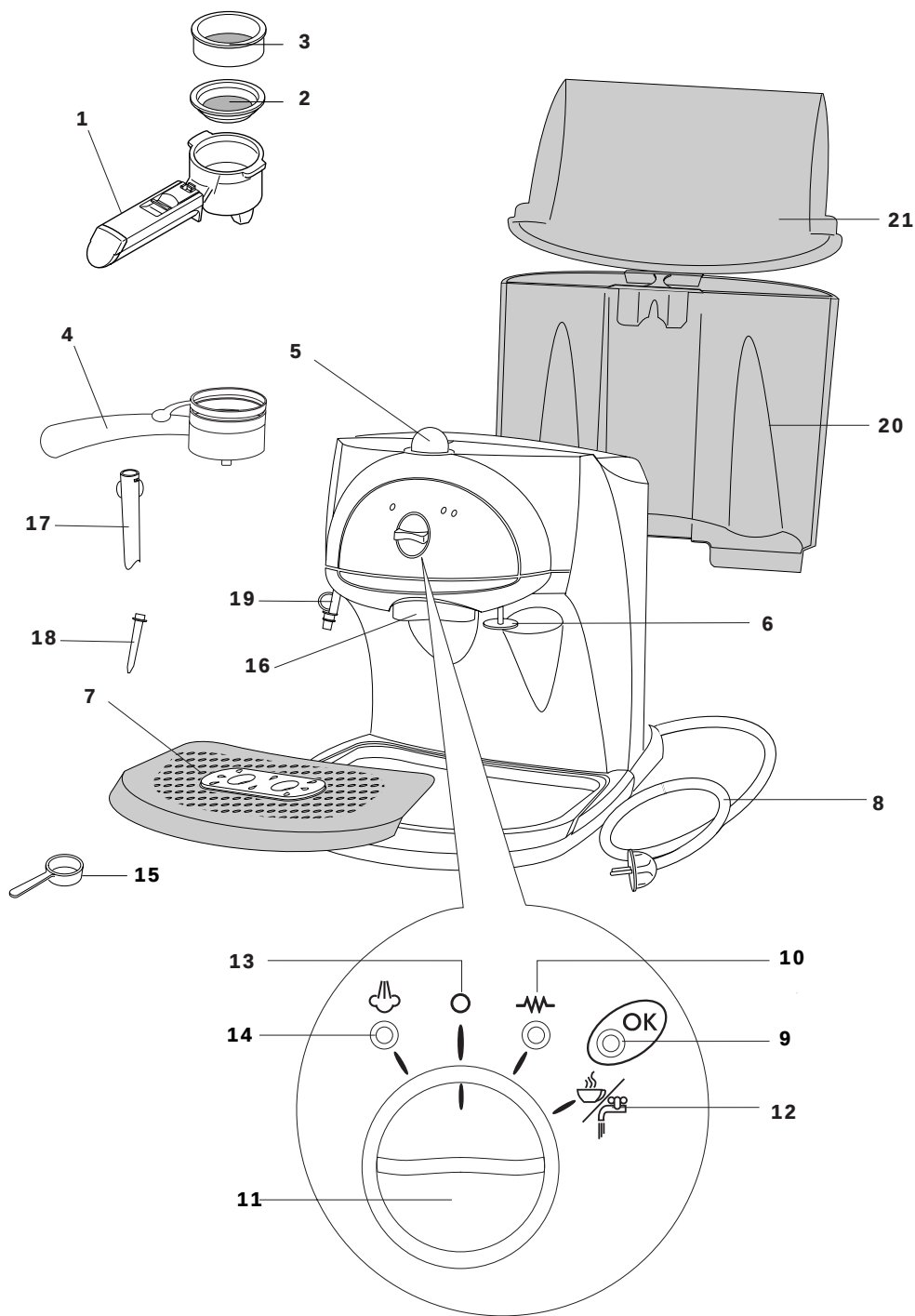
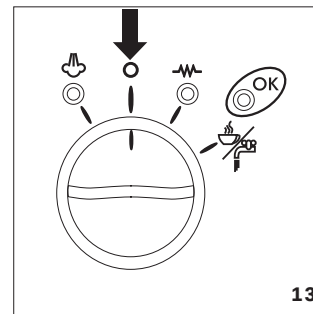
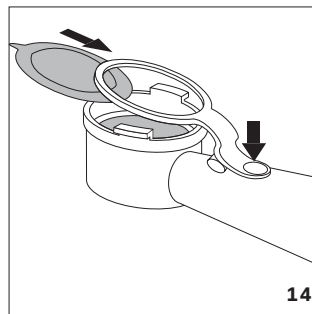
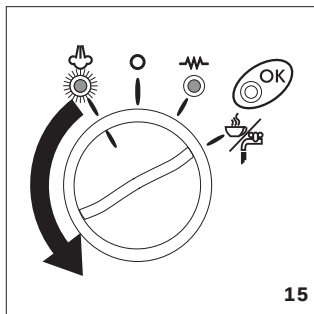
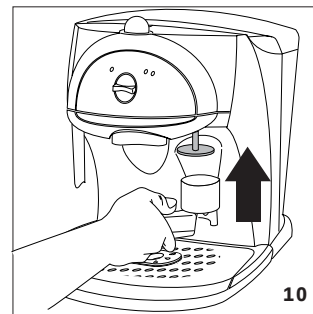
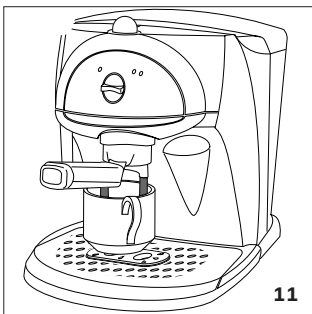
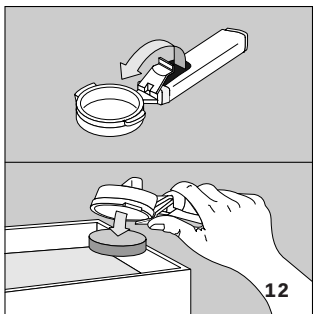
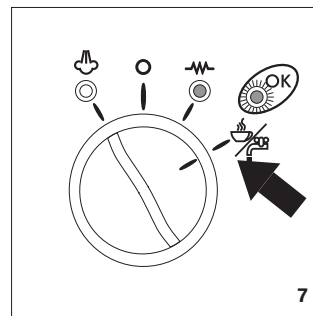
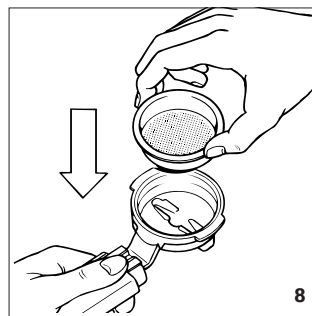
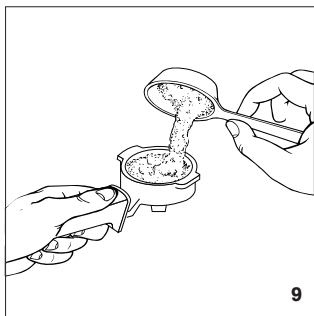
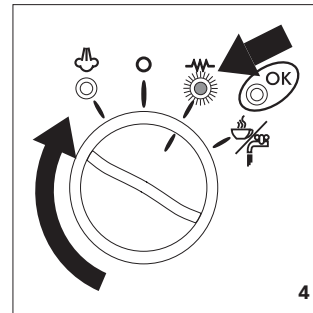
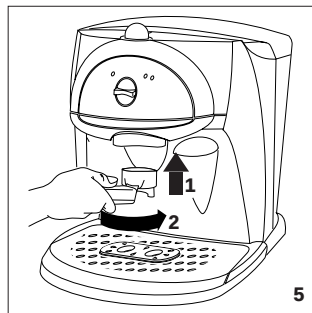
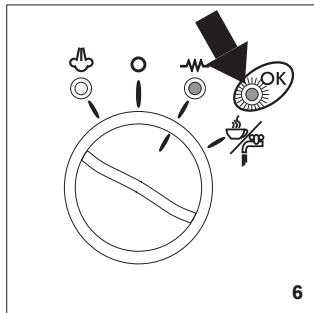
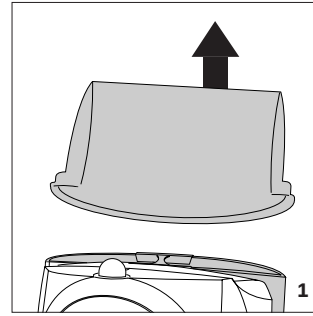
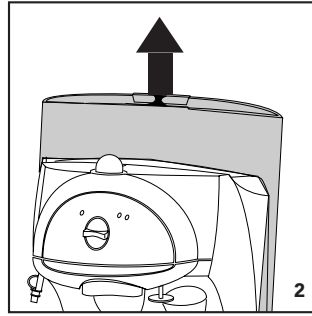
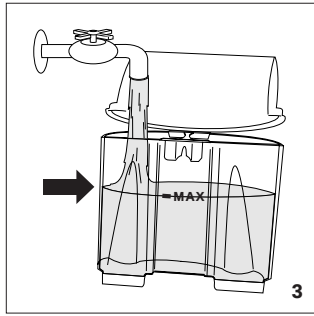


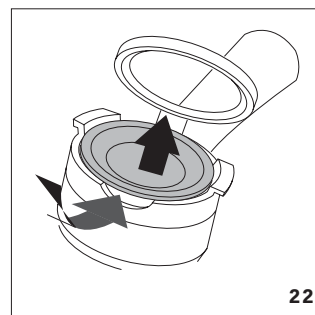
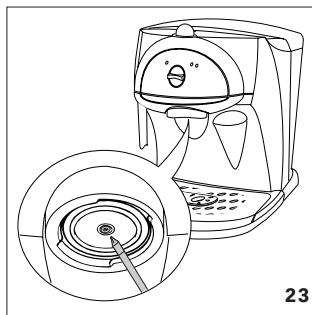
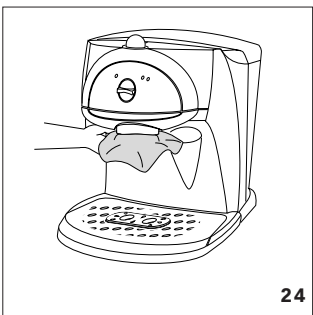
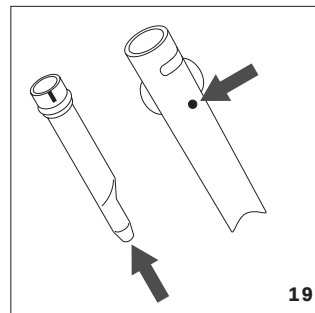
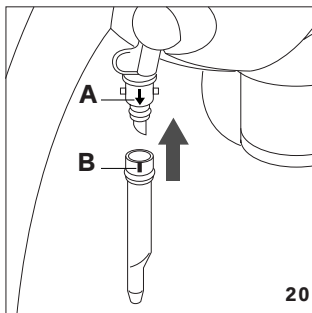
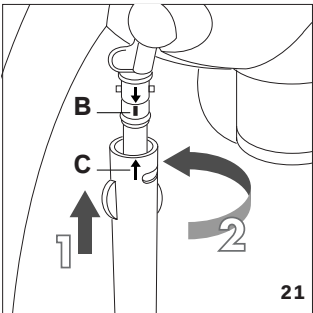
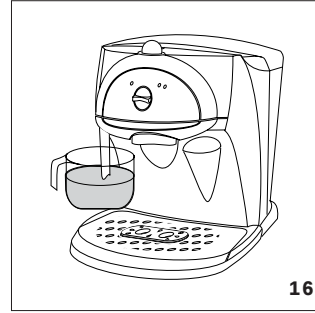
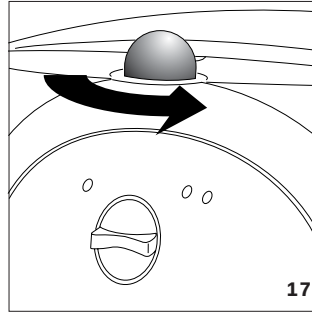
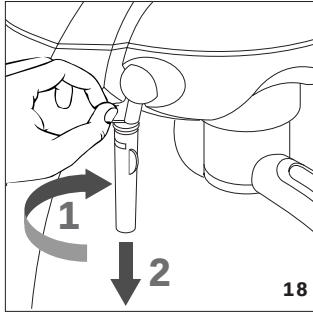
ماكينة لتحضير القهوة



طريقة الإستعمال







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

مواصفات الماكينة

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

- 1 حامل مرشاح القهوة المجروشة
- 2 مرشاح فنجان واحد
- 3 مرشاح فنجانين اثنين
- 4 حامل مرشاح القريض (ان وجد)
- 5 مقبض البخار
- 6 كباس
- 7 مسند الفناجين
- 8 سلك التغذية
- 9 اشارة ضوئية OK
- 10 اشارة ضوئية (الماكينة مشتعلة) في وظيفة القهوة
- 11 مفتاح اختيار الوظائف
- 12 وضعية  صرف القهوة/الماء
- 13 "O" وضعية الاطفاء
- 14 اشارة البخار الضوئية  (الماكينة مشتعلة) في وظيفة البخار
- 15 مكبال القهوة
- 16 بخاخ الغلاية
- 17 جهاز اعداد الكابوشينو
- 18 صنبور البخار
- 19 انبوب الصرف
- 20 خزان الماء
- 21 غطاء خزان الماء

تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو 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 أبدا الماكينة فيما أيديكم أو أرجلكم مبللة أو رطبة.
- حذار من ترك الأطفال أو غير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.
- في حال حصول عطل أو في حال سوء إستعمال 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 تغذية هذه الماكينة من قبلكم لأن ذلك يحتاج لأدوات خاصة. في حال تعرض السلك للضرر أو اذا احتجتم لاستبداله إتصلوا فقط بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع تجنباً لأية مخاطر.

التركيب

- ثبثوا الماكينة على مسطح بعيداً عن حنفيات وأحواض الماء.
- تأكدوا من أن توتر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة. أوصولوا 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 استبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.
- لا تركيبوا أبدا الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة المثوية إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).
- في حال كان سلك التغذية أطول من المسافة اللازمة للوصول إلى علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار بالامكان ادخال الجزء الفائض منه داخل الماكينة وذلك بدفعه داخل النقب الذي يخرج منه.

تحضير قهوة الإسبرسو

ملء خزان الماء

ارفعوا غطاء خزان الماء (الرسم 1) واستخرجوا هذا الأخير بسحبه نحو الأعلى (الرسم 2). املأوا الخزان بالماء الطازج والنظيف على ان لا تتجاوزوا المستوى حيث تم كتابة العبارة MAX (الرسم 3). أعيديوا الخزان الى مكانه بالضغط عليه بلطف بحيث يمكن فتح الصمامة الموجودة اسفل الخزان نفسه. بالامكان ملء الخزان دون نزعه من مكانه عن طريق صرف الماء مباشرة فيه بواسطة غرافة. ملاحظة: لا تشغلوا ابدأ الماكينة دون ماء بالخزان. وتذكروا ان تملأوا الخزان بالماء كلما انخفض مستوى الماء فيه دون سنتمترين اثنين من القاع.

التسخين الأولي لمجموعة القهوة

من أجل الحصول على قهوة الإسبرسو بدرجة الحرارة المثلى يجب تسخين الماكينة بشكل أولي: وعليه ينبغي ادارة مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية (الرسم 4) قبل ما لا يقل عن نصف ساعة من تحضير القهوة مع ابقاء حامل المرشاح مثبتا في الماكينة (تأكدوا دائما ان ابقاء مقبض البخار مغلقا). من أجل تثبيت حامل المرشاح ضعه تحت بخاخ الغلاية على ان تكون القبضة باتجاه اليسار، وادفعوه نحو الأعلى وفي نفس الوقت أديروا المقبض نحو اليمين (الرسم 5). اديروا المقبض بحزم حتى النهاية. بعد مضي نصف ساعة حضروا القهوة وفق الاصول الموضحة في الفصل التالي.

بخلاف ذلك ومن اجل القيام بسرعة بعملية التسخين الأولي بالامكان القيام بالتالي:

1 أشعلوا الماكينة وأديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية (الرسم 4) وثبتوا حامل المرشاح الى الماكينة دون ملئه بالقهوة المجروشة.

2 ضعوا فنجان من القهوة اسفل حامل المرشاح. استعملوا نفس الفنجان لتحضير القهوة بحيث يمكن تسخينه.

3 انتظروا اشتعال الاشارة الضوئية OK (الرسم 6). مباشرة بعد ذلك أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية (الرسم 7). اتركوا الماء يتسرب الى ان تنطفئ الاشارة الضوئية OK ومن ثم اوقفوا صرف القهوة بادارة مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية (الرسم 4).

4 أفرغوا الفنجان وانتظروا اضاءة الاشارة الضوئية OK من جديد واعيديوا العملية نفسها من جديد.

كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة

1 بعد الانتهاء من التسخين الأولي للماكينة وفق ما جاء في الفصل السابق، وفي حال اردتم تحضير فنجان قهوة واحد، أدخلوا مرشاح فنجان واحد (أصغر المرشاحين) في حامل المرشاح (الرسم 8) واملأوه بمكيال واحد سوي من القهوة المجروشة، حوالي 7 جرامات (الرسم 9). أما اذا اردتم تحضير فنجانين اثنين من القهوة استعملوا مرشاح فنجانين اثنين (أكبر المرشاحين) واملأوه بمكيالين اثنين غير طافحين من القهوة المجروشة (حوالي 6+6 جرامات).

2 وزعوا القهوة المجروشة بشكل متساوي واضغطوها قليلا بواسطة الكباس (الرسم 10).

ملاحظة: ضغط القهوة المجروشة مهم جدا للحصول على قهوة الاسبرسو الطيبة. اذا ضغطتم كثيرا تتسرب القهوة ببطء ويكون لون القشدة داكنا. أما اذا ضغطتم قليلا تتسرب القهوة بسهولة وسرعة أكبر وتحصلون على قشدة فاتحة اللون.

3 أزيلوا ما يكون فائضا من القهوة الموجودة على جوانب حامل المرشاح وثبتوا هذا الأخير الى الماكينة: أديروه دائما حتى النهاية (الرسم 5).

4 ثبتوا الفنجان أو الفناجين تحت صنادير حامل المرشاح (الرسم 11)، على انه من المستحسن تسخينهما قبل اعداد القهوة بشطفهما بالماء الساخن.

5 تأكدوا من كون الاشارة الضوئية OK (الرسم 6) مشتعلة (اذا كانت مطفاة انتظروا الى أن تشتعل)، ومن ثم اختاروا وضعية (الرسم 7).

الى ان تحصلوا على الكمية التي تريدون. من أجل وقف الصرف اعيديوا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية (الرسم 4).

6 من اجل فك حامل المرشاح أديروا المقبض من اليمين الى اليسار.

ملاحظة: تجنبنا لتسرب أو بخ الماء أو القهوة لا تفكوا حامل المرشاح أبدا فيما الماكينة تصرف القهوة.

7 لازالة القهوة المستعملة حافظوا على المرشاح ثابتا عن طريق استعمال الكابح الموجود في المقبض وازيلوا القهوة عن طريق خبط حامل المرشاح وهو في الوضعية المنقلبة (الرسم 12).

8 لاطفاء الماكينة أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "O".

ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة لا بد من غسل كافة الأكسيسوارات والدوائر الداخلية وذلك بتكرار عملية اعداد القهوة، دون استعمال القهوة المجروشة، ما لا يقل عن خمس مرات.

تحضير الكابوشينو

- 1 أعدوا قهوة الاسبرسو وفق ما جاء في المقاطع السابقة على أن تستعملوا فناجين كبيرة.
- 2 أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "O" (الرسم 15) وانتظروا ان تشتعل الإشارة الضوئية "OK" (الرسم 6) التي تدل الى ان الغلاية قد بلغت درجة الحرارة المثلى لإنتاج البخار.
- 3 أثناء ذلك املأوا وعاء بنحو 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوشينو واحد تزيديون اعداده. ينبغي أن تكون درجة حرارة الحليب درجة حرارة البراد (غير ساخن). عند اختيار الوعاء عليكم ان تأخذوا بعين الاعتبار ان حجم الحليب سوف يزداد 2 أو 3 أضعاف.
- 4 ملاحظة: من المستحسن استعمال حليب مقشود جزئياً بدرجة حرارة البراد.
- 4 ضعوا وعاء الحليب تحت جهاز اعداد الكابوشينو (الرسم 16).
- 5 غطسوا جهاز اعداد الكابوشينو في الحليب بعمق 2 سم تقريباً وادبروا مقبض البخار بعكس دوران عقارب الساعة (الرسم 17) (بادارتكم المقبض كثيراً او قليلاً تتحكمون بكمية البخار التي تتسرب من جهاز اعداد الكابوشينو). عندها يبدأ حجم الحليب بالازدياد ويأخذ شكل القشدة.
- 6 عند بلوغ درجة الحرارة المطلوبة (حوالي 60 درجة مئوية) اوقفوا صرف البخار بإدارة مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة وفي نفس الوقت بإدارة مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "O" (الرسم 13).
- 7 اصرفوا الحليب المستحلب في الفناجين المحتوية على القهوة المعدة سابقاً. الكابوشينو أصبح جاهزاً. عندها اضيفوا كمية السكر التي ترغبون وكسوا الرغبة بقليل من مسحوق الشوكولا.
- هام جداً: نظفوا دائماً جهاز اعداد الكابوشينو بعد الاستعمال، على النحو التالي:**
- 1 اصرفوا بعض البخار مدة بضعة ثوان بإدارة مقبض البخار (الرسم 17).
- 2 بيد ابقوا على الجزء العلوي ثابتاً وفي اليد الأخرى فكوا جهاز اعداد الكابوشينو بدارته بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة واسحبوه من الصنبور (الرسم 18).
- 3 انزعوا صنبور البخار بسحبه من انبوب الصرف.
- 4 اغسلوا جهاز اعداد الكابوشينو وصنبور البخار بعناية بالماء الفاتر.
- 5 تأكدوا من كون النقيبين الاثنین المشار اليهما في الرسم 19 غير مسدودين. اذا اقتضى الامر نظفوهم بواسطة ابرة.
- 6 أعيدوا تركيب صنبور البخار بادخاله في انبوب البخار شريطة ان يتسلى السهم A مع العلامة B المشار اليها في الرسم 20.
- 7 أعيدوا تركيب جهاز اعداد الكابوشينو بادخاله حتى النهاية في صنبور البخار شريطة ان يتسلى السهم C مع العلامة B المشار اليها في الرسم 21 ومن ثم أديروه بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.

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

- 1 سخنوا الماكينة وفق ما جاء في مقطع "التسخين الأولي لمجموعة القهوة" وتأكدوا من ابقاء حامل المرشاح مثبتاً الى الماكينة من أجل الحصول على قهوة أكثر سخونة. كما أن من شأن التسخين الأولي المساعدة على ان يكون حامل المرشاح محكم الشد.
- 2 اضغطوا على مفتاح حامل المرشاح وادخلوا القريص على أن يكون مركزياً بقدر الممكن قياساً بالمرشاح (الرسم 14).
- ملاحظة: استعملوا دائماً قريصات تحترم مقاييس ESE الواردة على التوضيحات التي تحمل العلامة التالية:



- تشكل مقاييس ESE نظاماً مقبولاً من أهم منتجي القريصات وهي تسمح باعداد قهوة الاسبرسو بشكل بسيط ونظيف.
- 3 ثبتوا حامل المرشاح الى الماكينة بدارته دائماً الى أقصى الحدود (الرسم 5).
- تحذير: 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 24). في حال عدم القيام بعملية التنظيف هذه من الممكن تسرب الماء من جوانب حامل مرشاح القريص فيما يتم اعداد القهوة.
- 4 اتبعوا التعليمات من البند 4 الى البند 6 من المقطع السابق.
- 5 لنزع القريص اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا القريص.
- 6 لاطفاء الماكينة أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "O" (الرسم 13).

إنتاج الماء الساخن

إزالة الكلس

من المستحسن إزالة الكلس كلما حضرتم نحو 200 فنجان قهوة. من المستحسن أيضا استعمال المواد المعدة خصيصا لازالة الكلس من ماكينات اعداد قهوة الاسبرسو المتواجدة في السوق. في حال عدم توافر هذه المواد من الممكن القيام بالتالي:

- 1 أصرفوا في خزان الماء نحو ليتر ماء واحد.
 - 2 أذيبوا في الخزان محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك (متوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير).
 - 3 أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "OK" وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK.
 - 4 تأكدوا من كون حامل المرشاح غير مركبا وثبتوا وعاء تحت بخاخ الماكينة.
 - 5 أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "O" واصرفوا نحو نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن ثم اوقفوا الصرف عن طريق تثبيت مفتاح اختيار الوظائف في وضعية "O".
 - 6 انتظروا نحو 15 دقيقة للسماح للمحلول أن يفعل فعله ومن ثم اعيدوا الصرف حتى يفرغ الخزان تماما.
 - 7 من أجل ازالة بقايا المحلول والكلس شطفوا الخزان جيدا واملاؤه بالماء النظيف واعيدوا تركيبه.
 - 8 أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "O" واصرفوا الصرف الى أن يفرغ الخزان تماما.
 - 9 أديروا مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "OK" وأعيدوا العمليتين المشار اليهما في البند 7 والبند 8 مرة اخرى.
- لا تغطي الضمانة التوصيلات التي تحتاجها ماكينة القهوة والنااتجة عن مسائل الكلس في حال عدم القيام بعمليات ازالة الكلس بشكل منتظم ودوري.

- 1 شغلوا الماكينة عن طريق ادارة مفتاح اختيار الوظائف الى وضعية "OK" (الرسم 4).
- 2 ضعوا وعاءا تحت جهاز اعداد الكابوشينو.
- 3 عندما تشتعل إشارة OK الضوئية ضعوا مفتاح اختيار الوظائف في وضعية "OK" (الرسم 7) وفي نفس الوقت اديروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (الرسم 17): سوف يخرج الماء الساخن من جهاز اعداد الكابوشينو.
- 4 لوقف صرف الماء الساخن اديروا مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة وثبتوا مفتاح اختيار الوظائف في وضعية "O".

التنظيف والصيانة

تنظيف حامل مرشاح القريص (ان وجد)

من حين لآخر نظفوا حامل مرشاح القريص على النحو التالي:

- اصغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا المرشاح (الرسم 22).
 - تأكدوا من كون ثقب المرشاح غير مسدودة. نظفوا المرشاح بعناية بواسطة الماء الساخن وفرشاة غير قاشطة.
 - نظفوا داخل حامل المرشاح ونظفوا ايضا الرقيقة المطاطية.
 - اعيدوا ادخال المرشاح لا تفسدوا حامل المرشاح أبدا في ماكينة غسل الأواني.
- ### تنظيف بخاخ الغلاية
- نظفوا بخاخ الغلاية، مرة واحدة على الأقل في السنة، على النحو التالي:

- تأكدوا من أن ماكينة تحضير القهوة غير حامية ومن أن مأخذ التيار الكهربائي مفصول.
- انزعوا بواسطة مفك البرغي الذي يثبت بخاخ غلاية قهوة الاسبرسو (الرسم 23).
- نظفوا منطقة الغلاية حيث يوجد البخاخ بواسطة خرقة طرية (الرسم 24).
- نظفوا بعناية البخاخ بواسطة فرشاة وصابون لغسل الصحن حتى تنظف كافة الثقوب.
- اعيدوا تشطيف البخاخ تحت حنفية الماء وبالفرشاة.
- اعيدوا تركيب بخاخ الغلاية من جديد.

عمليات تنظيف اخرى

- 1 للتنظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد قاشطة. يكفي استعمال خرقة طرية ورطبة.
- 2 انزعوا حوض تجميع السوائل وافرغوه ونظفوه بشكل دوري.

3 نظفوا خزان ماء الاسبرسو.

ملاحظة: خلال عملية التنظيف لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء. فهي جهاز كهربائي.

العطل	اسباب العطل	الحل
قهوة الاسبرسو لا تخرج	- عدم وجود ماء في الخزان - ثقوب صنادير حامل المرشاح مسدودة	- املؤوا خزان الماء - نظفوا ثقوب الصنادير
تتسرب قهوة الاسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من الثقوب	- بخاخ الغلاية مسدود - الخزان مركب بشكل سيء - والصمامة الموجودة اسفله غير مفتوحة	- نفذوا التنظيف وفق ما جاء في باب "تنظيف بخاخ غلاية الكاسبرسو" - اضغوا بلطف على الخزان بحيث يمكن فتح الصمام الموجود اسفله
تتسرب قهوة الاسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من الثقوب	- حامل المرشاح مركب بشكل غير صحيح - فقدت الرقيقة المطاطية التابعة للغلاية مرونتها - ثقوب صنادير حمل المرشاح مسدودة	- ثبثوا حامل المرشاح بشكل صحيح وادبروه بشدة حتى النهاية - استبدلوا الرقيقة المطاطية لدى احد مراكز العناية الفنية - نظفوا ثقوب الصنادير
قهوة الاسبرسو باردة	- الاشارة لضوئية OK لم تشتعل لحظة لضغط على مفتاح صرف لقهوة - لم يتم تنفيذ عملية التسخين الاولى - لم يتم تسخين الفناجين بشكل اولي	- انتظروا اشتعال الاشارة OK - نفذوا عملية التسخين الاولى المنوه عنها في مقطع "التسخين الاول مجموعة القهوة" - سخنوا الفناجين بشكل اولي
ضجيج المضخة مرتفع	- خزان الماء فارغ - الخزان مركب بشكل سيء - والصمامة الموجودة اسفله غير مفتوحة	- املئوا خزان الماء - اضغوا بلطف على الخزان بحيث يمكن فتح الصمام الموجود اسفله
قشدة القهوة فاتحة (تسيل بسرعة من الصنبر)	- القهوة المجروشة مكبوسة قليلا - كمية القهوة المجروشة قليلة - القهوة مجروشة بشكل غليظ	- اضغطوا القهوة المجروشة اكثر - زيدوا كمية القهوة - استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو
قشدة القهوة داكنة اللون (القهوة تسيل ببطء من الصنبر)	- القهوة المجروشة مكبوسة كثيرا - كمية القهوة المجروشة مرتفعة - بخاخ غلاية الاسبرسو مسدود	- اضغطوا القهوة اقل مما فعلتم - خففوا كمية القهوة المجروشة - نفذوا عملية التنظيف وفق ما جاء في باب "تنظيف بخاخ الغلاية" - استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو
طعم القهوة حمضي	التشطيف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف	شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس"
عند اعداد الكابوشينو الرغبة لا تتكون	- الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية - جهاز اعداد الكابوشينو غير نظيف	- استعملوا دائما حليب بارد بدرجة حرارة البراد - نظفوا بعناية ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص تلك المشار اليها في الرسم 19.