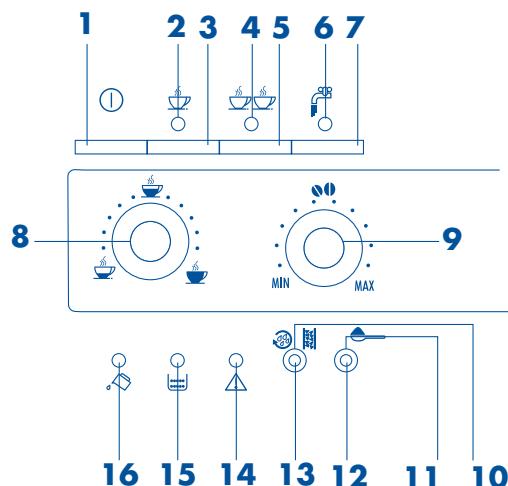


3

1. وصف الجهاز
2. تبيهات الامان
3. التركيب
4. تجهيز مكينة القهوه
 - 4.1 تعبئة خزان الماء
 - 4.2 تعبئة وعاء حب البن
 - 4.3 البدأ في تشغيل الماكينه
5. تحضير القهوه (باستعمال البخار)
6. ضبط مطحنة البن
7. تحضير قهوه إسبريسو باستعمال البن المطحون مسبقاً (بدلاً من حب البن)
8. توزيع الماء الساخن
9. تحضير الكابتشينو (باستعمال البخار)
10. تنظيف وصيانته
 - 10.1 تنظيف الماكينه
 - 10.2 تنظيف الناقع
 - 10.3 ازالة الجير
 - 10.4 برمجة قساوة الماء
11. معنى لمبات الاشاره المضاءة العاملة جيداً
12. معنى لمبات التحذير المضيء وماذا يجب عمله
13. مشاكل يمكن حلها قبل التوجه الى مركز الخدمات الفنية

1. وصف الجهاز (انظر صفحه 2)

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| L. غطاء رئيسي للبن المطحون | A. مسطح تسخين الفناجين |
| M. ناقع | B. مقبض البار |
| O. صانع كابتشينو (يمكن اخراجه) | C. أنبوب البار |
| P. بوز صانع الكابتشينو (يمكن اخراجه) | D. صانع الكابتشينو |
| Q. معيار للبن المطحون | E. خزان الماء (يمكن اخراجه) |
| R. وعاء لبقايا البن (يمكن اخراجه) | F. صينية وضع الفناجين |
| S. مقبض لضبط درجة الطحن | G. حوض لجمع القطرات (يمكن اخراجه) |
| T. وعاء لحب البن | H. باب للخدمات |
| U. مكان توصيب المعيار | I. موزع القهوة (يمكن ضبط ارتفاعه) |
| V. مُحقق لادخل البن المطحون | J. لوحة التحكم |
| Z. درج صغير يمكن تحريكه | K. غطاء وعاء حب البن |



لوحة التحكم

- | | |
|--|---|
| (10). مفتاح الشطف وازالة الجير | (1). زر اشتعال / اطفاء الماكينة |
| (11). لمبة إشارة البن المطحون مسبقاً (استثناء مطحنة البن) | (2). لمبة إشارة فنجان واحد و حرارة القهوة OK |
| (12). لمبة إشارة البن المطحون مُسبقاً (استثناء مطحنة البن) | (3). زر توزيع فنجان واحد |
| (13). لمبة إشارة إنذار للجير | (4). لمبة إشارة فنجانين و حرارة القهوة OK |
| (14). لمبة إشارة إنذار عام | (5). زر توزيع فنجانين |
| (15). لمبة إشارة بقايا وعاء البن مليئ أو غير موجود | (6) مؤشر ضوئي لإختيار الماء الساخن أو لإخراج البار. |
| (16). لمبة إشارة نقصان الماء أو خزان الماء غير موجود | 7. مفتاح لإختيار الماء الساخن. |
| | (8). مقبض اختيار كمية القهوة (قليل، عادي أو طویل) |
| | (9). مقبض اختيار كمية البن المطحون (الحصول على قهوة خفيفة، عادية أو قوية) |

5

3. التركيب

2. تبيهات للامان

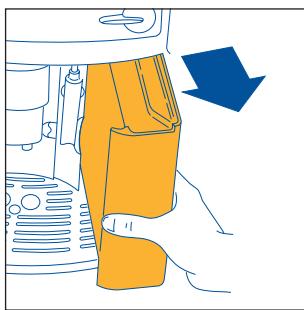
- بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينه، تأكدو من انها كامله ولا اتلاف بها. اذا ساوركم الشك، لا تستعملوا الجهاز ومن الافضل التوجه الى فنيين متخصصين وكفؤ.
- لا يجب ترك مكونات غلاف التعليب (اكياس بلاستيكية، بوليستيرول،... الخ) في متناول ايدي الاطفال لانها منبع خطر لهم.
- قم بوضع الجهاز على مسطح عمل بعيدا عن صنابير المياه والمغسلات ومنابع الحرارة.
- بعد ان وضعت الجهاز على مسطح العمل، تأكد من انه هناك مسافة 5 سم تقريبا بين سطح الجهاز وبين الجدران الجانبية والخلفيه، ومسافة 20 سم خالية من اي شيء فوق ماكينة القهوة.
- لا تركب الجهاز على الاطلاق في بيئه قد تصل درجة حرارتها الى صفر درجه مئويه او اقل (اذا تجمد الماء، قد تصيب الجهاز اضرارا).
- تأكيد من ان قدره شبكة التيار الكهربائي مطابقه للقدر الموضحه على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. قم بوصل الجهاز فقط بوصلة تيار قدرتها الدنيا 10 امبير ومزوده بوصلة ارض عامله لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن حوادث محتملة يسببها نقصان وصلة الارض.
- في حالة عدم المطابقة بين وصلة شبكة التيار وفيشه الجهاز، إعمل على تبديل الوصلة باخرى مناسبه من قبل اشخاص كفوء مهنيا.
- ان سلك التغذيه بالتيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب عدم تغييره من قبل المستعمل، وذلك لأن تغييره يحتاج لاستعمال ادوات خاصة. في حالة حدوث عطب في السلك، او لكي يتم تغييره، يجب التوجه فقط الى مركز الصيانه المُصرح له بذلك من الصانع، وأطلب ان يتم استعمال قطع غير اصلية. ان عدم احترام ما ذكر اعلاه من الممكن ان يجاذف بسلامة الجهاز.
- هذه الماكينه صنعت " لعمل القهوة إسبريسو " و " لتسخين المشروبات" : إلذروا الكي لا تتحرقو من تدفق الماء او البخار او لاستعمال غير مناسب للماكينه
- هذا الجهاز يجب إستعماله فقط لاستعمال المنزلي. اي استعمال اخر يعتبر غير مناسب فلذلك خطير.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن اضرار محتمله تنتج عن استعمالات خاطئة، غير ملائمه وغير معقوله.
- خلال الاستعمال لا تلمسوا بالمره الاجزاء الساخنه للجهاز، استعملوا المقابض او مواضع الايدي.
- لا تمسس الجهاز بابيدي او ارجل مبللة او رطبة.
- لا تسمح للأطفال او للأشخاص العاجزين باستعمال الجهاز بدون مراقبة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- في حالة العطل او العمل السيئ للجهاز، يجب عدم العبث به واطفاء الجهاز بسحب الفيشه من التيار. لایة تصليحات يجب التوجه فقط الى مركز الصيانه التقني المُصرح له بذلك من الصانع، وأطلب ان يتم استعمال قطع غير اصلية. ان عدم احترام ما ذكر اعلاه من الممكن ان يجاذف بسلامة الجهاز.
- ننصح بالبرمجه الشخصيه لقساوة المياه فورا و ذلك باتباع الفقره 10.4.

عند استخدام الماكينة في المرة الأولى من الضروري لاستيعاب استعمالها الصحيح اتباع الارشادات الموضحة في الفقرات التالية خطوة بخطوة.

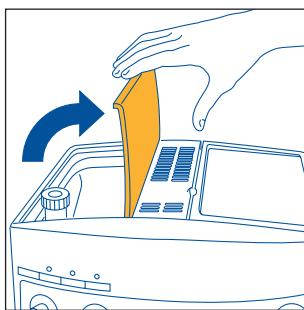
4. تجهيز ماكينة القهوة

4.1 تعبئة خزان الماء

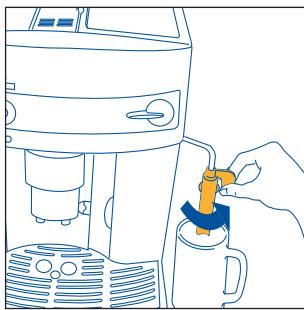
- اخرج خزان الماء (شكل رقم 1)، فم بşطفه وتعيشه بماء عذب بدون ان تتعدي الخط MAX. عند اخراج الخزان يجب ان يكون صانع الكابتشينو موجهاً وسط الماكينة والا فانه يمنع اخراج الخزان.
- ادخل الخزان من جديد وذلك بدفعه في العمق.



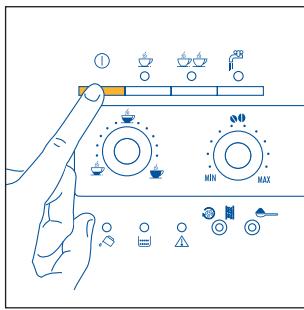
1



2



3



4

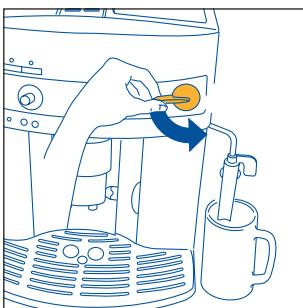
4.2 تعبئة وعاء حب البن

- افتح غطاء وعاء حب البن (شكل رقم 2)
- عبئ الوعاء بحب البن.
- اغلق الغطاء.

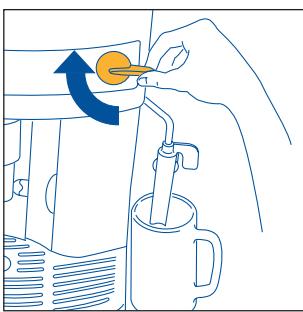
إِنْتَبِه: لتجنب التشغيل السيي، لا تدخل ابداً حب البن المطحون مُسبقاً، حب البن المُجفف، حب البن المُحلٍّ وأيضاً الأغراض التي يمكنها إحداث الضرر بالماكينة.

4.3 البدأ في تشغيل الماكينة

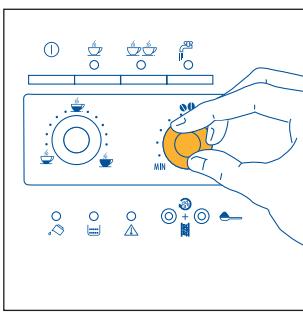
1. تأكد من أن خزان الماء مملوء عن سلك التغذية بالتيار قد تم ادخاله في مقبس شبكة التيار الكهربائي.
2. ابعد صانع الكابتشينو باتجاه الخارج وضع فنجان قهوة تحته (شكل رقم 3)، وانشغل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
3. فوراً بعد ذلك وخلال 30 ثانية عليك بلف مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى آخر الشوط (شكل رقم 5) (انه لطبيعي ان تصبح الماكينة كثيرة الضجة).
4. بعد بضعة دقائق يبدأ الماء بالخروج من صانع الكابتشينو. بعد ان تتم تعبئة الفنجان بحوالي 30 سم مكعب، عليك بلف مقبض البخار نصف دوره باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 6) وحتى نهاية الشوط، وذلك لايقاف خروج الماء.
5. انتظر حتى تنتهي لمبات الاشاره الخضراء **أياها كانت** من الاضاءه المتقطعة، وتبقى اضاءتها ثابتة. (عندما تضيء لمبات الاشاره الخضراء بثبات، هذا يعني بان الماكينة هي في مرحلة التسخين المسبق، لكن عندما تكون لمبات الاشاره الخضراء مضيئة اضاءة مستمرة يعني انها وصلت للحرارة المثاليه لعمل القهوة، فقره 11 نقطه 1 و 2).
6. بعد هذه المرحلة تكون الماكينة جاهزة للاستعمال.



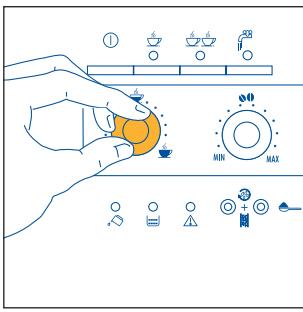
5



6



7



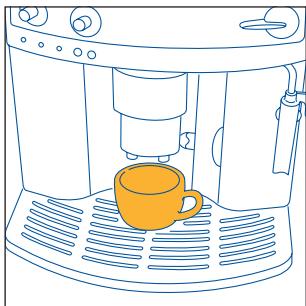
8

5. تحضير القهوة (باستعمال حب البن)

- عليك انتدك قبل طلب القهوة من جديد بان لمبات الاشارة مضاءة بطريقة ثابتة وبيان وعاء حب البن معبئ.
 - عليك بضبط المقضي اليمين (شكل رقم 7) لبرمجة نكهة القهوة المرغوبة. كمية حب البن الذي ستطحنه الماكينة ستكون اكثر كلما قمت بلف اكثراً للمقاضي باتجاه دوران عقارب الساعة، لذلك ستكون نكهة القهوة التي تحصل عليها اقوى. عند استخدامها لأول مرة، عليك باجراء التجارب وتحضير اكثراً من فنجان قهوة حتى تحصل على الموضع الصحيح للمقاضي. انتبه حتى لا تلف المقاضي باتجاه دوران عقارب الساعة (قطرات)، خاصة عندما يتم طلب فنجاناً قهوة.
 - عليك بضبط المقضي الساري (شكل رقم 8) لبرمجة كمية القهوة المرغوبة. ستكون القهوة اطول كلما قمت بلف اكثراً للمقاضي باتجاه دوران عقارب الساعة. عند استخدامها لأول مرة، عليك باجراء التجارب وتحضير اكثراً من فنجان قهوة حتى تحصل الى الموضع الصحيح للمقاضي.
 - ضع تحت ابواب الموزع فنجان ان اردت فنجاناً قهوة واحد (شكل رقم 9) او فنجانين ان اردت فنجاناً قهوة (شكل رقم 10). الحصول على كريم قهوة افضل عليك بنقريب موزع القهوة الى الفناجين جداً وذلك بتخفيضه (شكل رقم 11).
 - اضغط على الزر (شكل رقم 12) ان اردت تحضير فنجاناً واحداً او على الزر (شكل رقم 13) ان اردت تحضير فنجاني قهوة عند هذه اللحظة تقوم الماكينة بطحن حب البن، عليك بالقيام بنسق تصوير ومن ثم اكمل التوزيع داخل الفنجان. عندما تحصل على كمية القهوة المبرمحة مسقاً، تقوم الماكينة بابعاد التوزيع تلقائياً وتقوم ايضاً بطرد البن المستعمل في وعاء بقايا البن.
 - مضيقيتان ياستمرار، يمكن طلب فناجين اخرى من القهوة.
 - لاطفاء الماكينة عليك بالضغط على المفتاح ① . قبل اطفائك الماكينة تقوم هذه بالسطح تلقائياً: قليلاً من الماء الساخن تخرج من الابواب ويتم جمعها في وعاء جمع القطرات الموجوده تحت الابواب حتى لا تكتوي. ان لم يتم اطفاء الماكينة بالمفتاح ① ، على كل حال قائمها بعد مرور 3 ساعات و 15 دقيقة من الاستخدام، تقوم بالاطفاء التلقائي وبسطح قصير قبل ذلك.
- ملاحظة رقم 1:** ان خرجت القهوة قطرات او ان لم تخرج بالمرة، من الضروري لف مقضي ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر الى باب رقم 6). استمر بالتقىم طفة بعد اخرى وحتى تحصل على توزيع مرضي.
- ملاحظة رقم 2:** ان خرجت القهوة بسرعة او كان كريم القهوة غير مرضي، عليك بلف المقضي اليميني قليلاً باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 7). عليك بالقيام بالتجربة عدة مرات لتحديد الوضع الصحيح للمقاضي. انتبه حتى لا تلف المقاضي باتجاه دوران عقارب الساعة كثيراً، والا فذلك ستجازف بالحصول على توزيع بطيء جداً (قطرات)، خاصة عندما تزيد تحضير فنجانين من القهوة. ان لم تحصل على كريم مرضي، عليك بلف مقضي برمجة الطحن ايضاً (شكل رقم 17) طقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر الى الفقرة 6).

6. نصائح للحصول على قهوة اسخن

- ان بعد اشعال الماكينة اردت فنجان قهوة فصير (اقل من 60 سم مكعب)، تنصبك بالسطح مستعملاً الماء الساخن وذلك تسخين مسقى الفناجين (انظر الى النصيحة في الفقرة 3.4 في النقطة 5). ولكن ان من اكثر من 3/2 نقطتين من اخر توزيع للقهوة، واريد فنجاناً اخر فإنه من الضروري تسخين مسقى الموزع بالضغط على الزر ، (شكل رقم 14). اترك الماء يتذفق داخل حوض جمع القطرات الموجوده تحت الموزع، او استعمل هذا الماء لملئ (ومن ثم تنفيع) الفنجان الذي سيتم استعماله لتحضير القهوة وذلك ليتم تسخين مسقى له.



9

2) لا تستعمل فناجين قهوة سميكة الا ان كانت قد تم تسخينها مسبقاً، لانها تمتصل السخونة اكثر.

3) استعمل فناجين تم تسخينها مسبقاً وذلك بشطفها بالماء الساخن او اتركها لمدة 20 دقيقة على الاقل فوق مسطح تسخين الفناجين فوق غطاء الماكينة لكي تسخن.

ملاحظة رقم 4: خلال تحضير الماكينة القهوة من الممكن ايقاف توزيع القهوة بالضغط على الزر (شكل رقم 12) او على (شكل رقم 13) الذي تم اختياره مسبقاً.

ملاحظة رقم 5: ان اردت عند انتهاء توزيع القهوة زبالة كمية القهوة في الفنجان ما عليك الا بالاستمرار بالضغط على الزر (شكل رقم 12) او على الزر (شكل رقم 13) الذي تم اختياره مسبقاً وحتى الحصول على الكمية المرغوبة (هذه العملية يجب اجراؤها خلال 3 ثوان من انتهاء التوزيع).

ملاحظة رقم 6: عندما يتم لشعل الانذار ، (باب 12 - نقطه 1) باستمرار، من الضروري تعبئة خزان الماء والا قان الماكينة لا تقوم بتوزيع القهوة من المكن اخراج خزان الماء فقط ان كان صاع الكابتشينو موجهاً الى مركز الماكينة. انه لطبيعي ان يبقى قليلاً من الماء في الخزان عندما يتم لشعل الانذار .

ملاحظة رقم 7: تدع الماكينة عدد فناجين القهوة التي يتم تحضيرها. ان لمبة الاشارة تضيء بسلسال (باب 12 - نقطه 3) كل 14 فنجان قهوة فردي (او 7 مزدوجة)، معنة ان وعاء بقايا القهوة مليء بالاوساط وانه من الضروري افراغه وتنظيفه. تبقى لمبة اشارة درج بقايا القهوة مضيئة والماكينة لا تسمح بتحضير فناجين قهوة حتى يتم افراغ الدرج وتنظيفه.

لقيام بالتنظيف عليك بفتح باب الخدمة في القسم الامامي وذلك بشد المقبض الخاص (شكل رقم 15)؛ تشتعل لمبة الاشارة بقطيع (انظر الفقرة 12 نقطه 9)؛ اخرج حوض جمع القطرات (شكل رقم 16) ونظفها. فرغ ونظف بعناية درج بقايا البن لاقتا انتباهاك لازالة كافة البقايا التي من المكن ان تكون قد رسبت في القعر. عليك تنشيف قطرات النكف التي تراكمت داخل الماكينة تحت حوض جمع القطرات.

مهم: انه اجباري عندما يتم اخراج حوض جمع قطرات القهوة القيام بتغيير درج بقايا البن حتى ولو لم يكن معيناً بما فيه الكفاية. ان لم تقم بذلك من الممكن ان يمتنع اكثراً الماكينة من الاقراض المستعملة.

ملاحظة رقم 8: بمورر الزمن ويستخدم الماكينة من المكن ان تبلى المطحنة وبذلك تخرج القهوة بسرعة وبدون كريم وهذا لان البن تم طحنه خشناً. لحل هذا المشكلة يجب ضبط درجة طحن مطحنة البن، يتم هذا بلف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) طقة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (كما هو موضح في باب رقم 6).

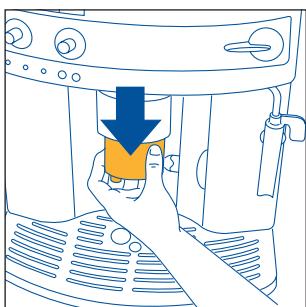
ملاحظة رقم 9: ان مر وقت طولى بدون استعمال الماكينة، عليك قبل استخدامها ان تقوم بتنظيف النافع كما هو موضح في الفقرة 10.2.

ملاحظة رقم 10: بينما توزع الماكينة القهوة، يجب عدم اخراج خزان الماء. ان حصل ذلك فان الماكينة لا تستطيع عمل القهوة وتتصبح كثيرة الضجة (من الضروري لاف مقبض البخار كما هو موضح في النقاط 3 و 4 من الفقرة 4.3).

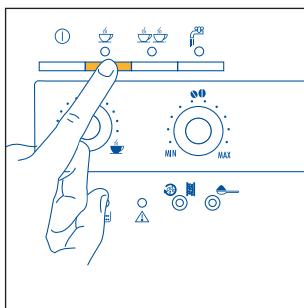
ملاحظة رقم 11: لا تشعل الماكينة ابداً وخران الماء فارغاً تماماً. ان تم ذلك فان الماكينة لا يمكنها عمل القهوة وتتصبح كثيرة الضجة (من الضروري لاف مقبض البخار كما هو موضح في النقاط 3 و 4 من الفقرة 4.3).



10

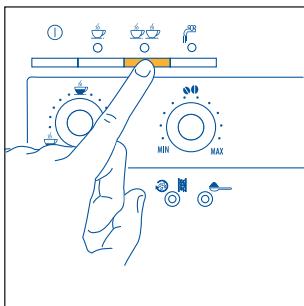


11



12

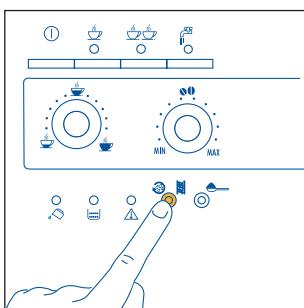
9



13

عند استخدامها لأول مرة من **الضروري تحضير 4 - 5 فناجين قهوة قبل ان تبدأ الماكينة باعطاء نتيجة مرضية.**

عندما تُضاء لمبة اشارة الانذار تعلمتنا بوجود اي خلل، لسنا مُجبرين ان نتوجه رأسا الى مركز الخدمات الفنية. من الممكن حل المشكلة دائمآ وتقريرا، اذا اتبعنا الارشادات المشار اليها في الفقرات 12 و 13. ان كانت النتيجة غير مُجدية او للحصول على توصيات اخرى، ننصح بمراجعة خدمة الزبائن وذلك بالاتصال بالرقم المشار اليه والمُلحوظ بالصفحة 2. ان كانت دولتكم غير موجودة في الجدول المشار اليه في الورقة، اتصل بالرقم المشار اليه في الكفالة.

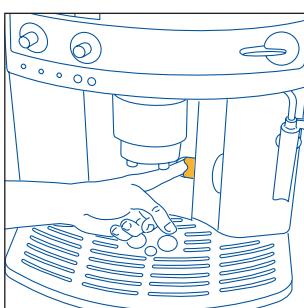


14

لا يجب ضبط المطحنة على الاقل في البدا، وذلك لانه قد انجزت برمجة مسبقة لمطحنة البن في المصنع للحصول على توزيع صحيح للقهوة. ولكن ان كان توزيع القهوة سريعا جدا او بطينا جدا (قطرات) بعد تحضير الفناجين الاولى، فإنه من الضروري تعديله بواسطة مقبض ضبط درجة الطحن (شكل رقم 17).

وذلك بلف المقبض طفة واحدة (تساوي رقم واحد) باتجاه دوران عقارب الساعة، ونحصل على توزيع اسرع لقهوة (بدون قطرات). بلفها طفة واحدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة نحصل على توزيع ابطأ ويتحسن ايضا شكل الكريم. نتيجة تعديل درجة الطحن هذه تشعر بها فقط بعد توزيع فنجاني قهوة متاليين على الاقل.

انه يجب لف مقبض الضبط فقط خال تشغيل المطحنة.

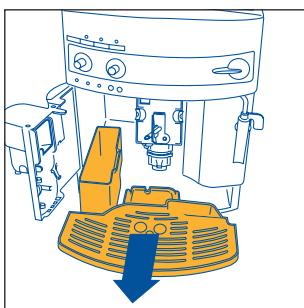


15

للحصول على توزيع اكثر بطا القهوة ولتحسين شكل الكريم، لف بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (= بن مطحون اكثر نعومة).

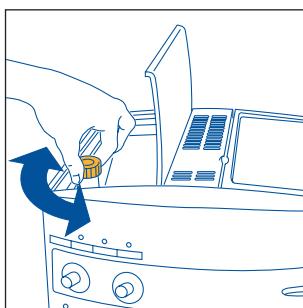


للحصول على توزيع اسرع القهوة (ليس قطرات)، لف باتجاه دوران عقارب الساعة (= بن مطحون اكثر خشونة).

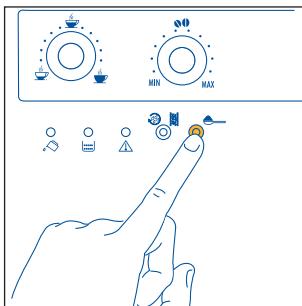


16

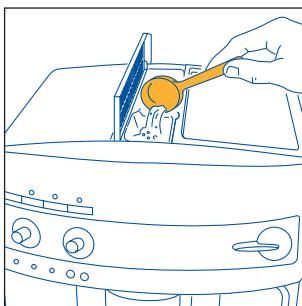
ملاحظه رقم 1: لقد تم ضبط الماكينة في المصنع باستعمال البن، لذلك انه طبعيا وجود بعض اثار البن في المطحنة. نضمن بان هذه الماكينة هي جديدة.



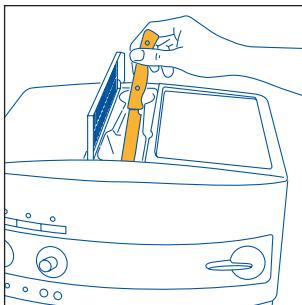
17



18



19



20

7. تحضير قهوة إسبريسو بالبن المطحون مُسبقًا (بدلاً من حب البن)

1. إضغط على الزر لاختيار وظيفة البن المطحون مُسبقًا (شكل رقم 18). لمبة الاشارة الموجودة في داخل الزر تُشير للإشارة بان هذه الوظيفة تم اختيارها وبانه تم استثناء عمل مطحنة البن.

2. ارفع الغطاء الصغير الموجود في الوسط، وان اردت تحضير فنجان قهوة إسبريسو، عليك بادخل معيار من البن المطحون مُسبقًا والمملوء حتى الحافة في المحقق(شكل رقم 19). ولكن ان كانت الرغبة بفنجاني قهوة إسبريسو، فعليك ادخل معيارين من البن المطحون مُسبقًا والمملوء حتى الحافة في المحقق ومن ثم اتبع ما هو موضح في الفقرة 5.

ملاحظه رقم 1: لا تدخل البن المطحون مُسبقًا عندما تكون الماكينة مُطفأة لقادي بعثرة البن في داخل الماكينة.

ملاحظه رقم 2: لا تدخل ابدا اكثرا من معيارين معاة حتى الحافة والابتعثر الماكينة البن المطحون مُسبقًا وملوئه داخلها ولا تقوم بعمل القهوة.



ملاحظه رقم 3: لتغيير كمية البن التي تزيد ادخالها عليك باستعمال المعيار المزدوج.

ملاحظه رقم 4: ادخل في المحقق فقط بُنًا مطحوناً مُسبقاً لماكينا القهوة إسبريسو: لا تُدخل ابداً حب البن، حب بُن مُشفف، او اية مواد بامكانها اتلاف الماكينة.

ملاحظه رقم 5: في حالة انسداد المحقق لادخالك فيه اكثرا من معياري بُن مطحون مُسبقًا، عليك باستعمال سكينا لازال البن (شكل رقم 20) ومن ثم ازوع الناقع ونظفه ونظف الماكينة كما هو موضح في الفقرة 10.2 "التنظيف الناقع".

3. ان اردت استعمال حب البن بعد استعمالك البن المطحون مُسبقًا، انه لمن الضروري ايقاف وظيفة الماكينة لبن الطحون مُسبقًا وذلك بالضغط من جديد على الزر (لمبة الاشارة تطفى ويتتم تشطيط المطحنة لعمل ثانية).

8. توزيع الماء الساخن

- افحص دائمًا حتى تكون لمبات الاشارة الخضراء مُضاءة إضاءة ثابتة.

- عليك بلف صانع الكابتشينو باتجاه الجهة الخارجية لماكينة (شكل رقم 3).

- وضع وعاء تحت صانع الكابتشينو (شكل رقم 3).

- الضغط على المفتاح (صورة رقم 21). عندها المؤشر الضوئي يشتعل كي يشير أنه قد تم اختيار الوظيفة.

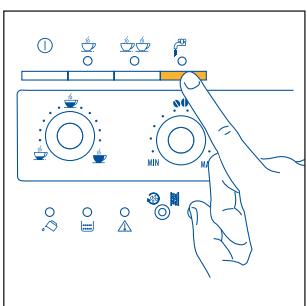
- تدوير مقبض الباخر لنصف دورة و باتجاه عكس حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 5): الماء الساخن يخرج من أداة صنع القهوة بالحليب و يبتدا بتعبئة الإناء المتواجد تحته.

- من أجل ايقاف خروج الماء الساخن يجب تدوير المقبض باتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6) و وضع أداة صنع القهوة بالحليب من جديد في الوضعية الأصلية نحو مركز الآلة أو في منتصفها.

- الضغط على المفتاح (صورة رقم 21). تنصح بإخراج الماء الساخن ليس أكثر من دقيقتين متتاليتين.

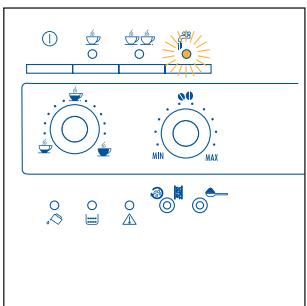
9. تحضير الكابتشينو (باستعمال البخار)

- تحريك أداة صنع القهوة بالحليب نحو الخارج (صورة رقم 6).
- وضع إماء فارغ تحت أداة صنع القهوة بالحليب (صورة رقم 3). تدوير مقبض البخار لنصف دورة بإتجاه عقارب الساعة إلى نهاية مساره المؤشر الضوئي يشتعل بشكل متناوب و متقطع (صورة رقم 22). يجب جعل الماء الممزوج بالبخار يتدفق لبضعة ثوان إلى أن يخرج فقط البخار.
- بعد ذلك يجب إيقاف خروج البخار بتدوير المقبض بإتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6).
- إفراغ الإناء و تعبئته بمقدار 100 غرام من الحليب لكل فنجان قهوة بالحليب 21 نرحب بتحضيره. يجب أن نضع بالحسبان أن حجم الحليب سيزداد بمقدار ضعفين أو ثلاثة أضعاف، كي نقوم باختيار حجم الإناء.



21

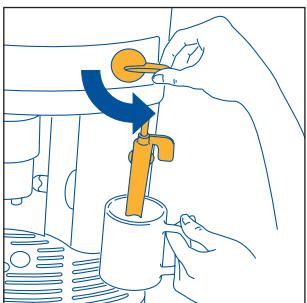
- ننصح باستخدام الحليب المتوسط الدسم و بدرجة حرارة باردة آتية من البراد.
- يجب إدخال أداة صنع القهوة بالحليب في إناء الحليب صورة رقم 23 و ذلك مع مراعاة عدم غمر الخطوط التافرة الخاصة بأداة صنع القهوة بالحليب نفسها و المشار عليها بالسهم في الصورة رقم 24 . يجب تدوير مقبض البخار لنصف دورة بإتجاه عقارب الساعة إلى نهاية مساره. (الانتباه لعدم الإحتراق).
- يخرج البخار من أداة صنع القهوة بالحليب و يأخذ شكل كريم من الحليب و الذي يزيد من حجمه.



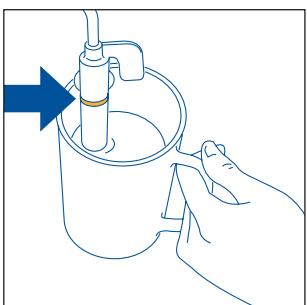
22

- من أجل الحصول على رغوة أكثر طراوة، يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب في الحليب و القيام بتدوير الإناء بحركات بطيئة من الأسفل نحو الأعلى.(ننصح بإخراج البخار ليس أكثر من دقيقتين متتاليتين).
- عند الوصول لدرجة الحرارة المرغوبة، يجب إيقاف خروج البخار و ذلك بتدوير مقبض البخار بإتجاه حركة عقارب الساعة إلى نهاية مساره (صورة رقم 6).
 - تحضير القهوة مثلما هو موضح في البنود السابقة و باستخدام فناجين كبيرة بشكل كاف و تعبئتها بكريم الحليب المحضر مسبقاً.
- إن القهوة بالحليب جاهزة الآن يمكن تحليتها بالسكر، و إذا رغبتم يمكنكم رش القليل من بودرة الكاكاو فوق الرغوة.

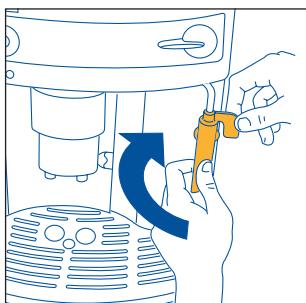
ملاحظة رقم 2: أنه لمن الضروري دائماً تنظيف صانع الكابتشينو و فوراً بعد الاستعمال. عليك باتباع ما يلي:



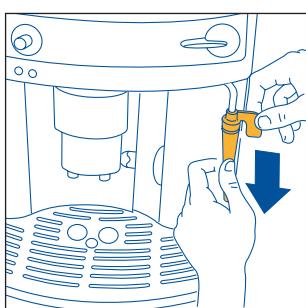
23



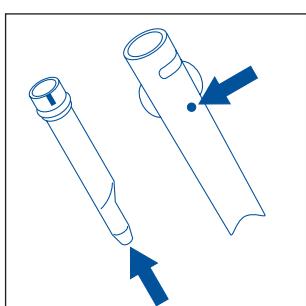
24



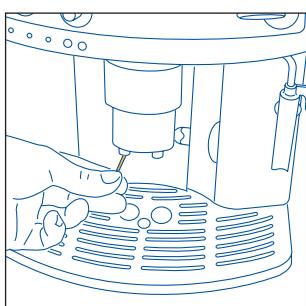
25



26



27



28

- اترك الماء او البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البارود بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة وحتى اخر الشوط (شكل رقم 5). بهذه العملية يفرغ انابيب البارود الحليب الذي من المحتمل بقى في داخله. **مهم:** لاسباب صحية ننصح باجراء هذه العملية وذلك لتفادي رسوبي الحليب في الدوائر الداخلية لصانع الكابتشينو.

- إمسك بثبات مقبض انابيب صانع الكابتشينو بيديك، وباليد الاخرى لولب صانع الكابتشينو لفكه وذلك باتجاه دوران عقارب الساعة ومن ثم عليك بسحبه الى الاسفل (شكل رقم 25).

- انزع بوز البارود من انابيب التوزيع بشده الى الاسفل (شكل رقم 26).

• إغسل بعناية صانع الكابتشينو وبوز البارود بالماء الفاتر.

- تأكد من ان لا يكون القبان المشار اليهما بالأسهم في شكل رقم 27 مسدودان. ان كان ضرورياً نظفها باستخدام دبوس.

- ركب بوز البارود من جديد وذلك بادراجه وبلفه بشدة للالاعلى داخل انابيب البارود.

- ركب صانع الكابتشينو وذلك بادخاله للالاعلى وبلفه باتجاه عكس دوران عقارب الساعة.

10. التنظيف والصيانة

- قبل القيام بأية عملية تنظيف، يجب ان تكون الماكينة باردة وان يتم فصلها عن التيار الكهربائي.

- لا تغمر الماكينة في الماء لأنها جهاز كهربائي.

- لتنظيف الماكينة لا تستعمل مذيبات او منظفات خادشة. يكفي استعمال قطعة قماش مبللة ورطبة.

- كافة مكونات الماكينة لا يجب غسلها في جلاية الاطباق ابداً.

10.1 تنظيف الماكينة

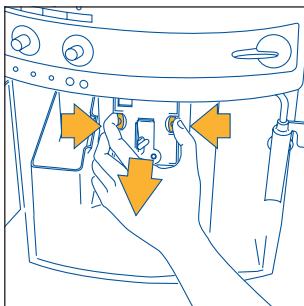
- ثم بتنظيف درج بقلايا البن (موضح في باب رقم 5 ملاحظه رقم 7) كل مرة تُضيء فيها لمبة الاشارة بـ طريقة مستمرة (باب رقم 12 نقطة 3).

- ننصح بتنظيف خزان الماء تكراراً.

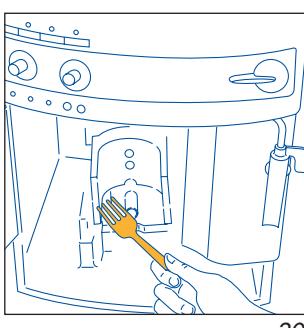
- حوض جمع القطرات مزود بممؤشر (لونه احمر) يتم به الاشاره الى مستوى الماء فيه. عندما يبدأ هذا المؤشر بالظهور (بضعة مليمترات تحت مستوى الحوض جامع القطرات)، فإنه من الضروري تنظيف الحوض بعد تفريغه.

- تأكد بين حين واخر من ان تقوب الناقع التي تخرج منها القهوة ليست مسدودة. لفتحها اكشط بدبوس تراكمات البن المستعمل الناشف الذي تجمع.

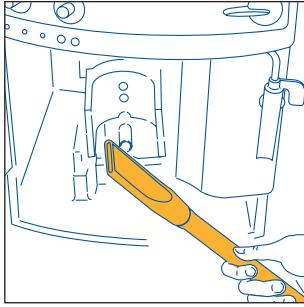
13



29



30



31

10.2 تنظيف الناقع

يجب تنظيف الناقع تكراراً لتقادي ان يمتلاً بقشور القهوة (يمكن ان ينتج عنه التشغيل السبئ). لتنظيفه اتبع ما يلي:

- أطفأ الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4) (بدون نزع الفيشة) وانتظر حتى تنتفأ كافة لمبات الاشاره.

- إفتح باب الخدمة (شكل رقم 15).

• اخرج صينية جمع القطرات ووعاء بقايا البن (شكل رقم 16) وإغسلهما.

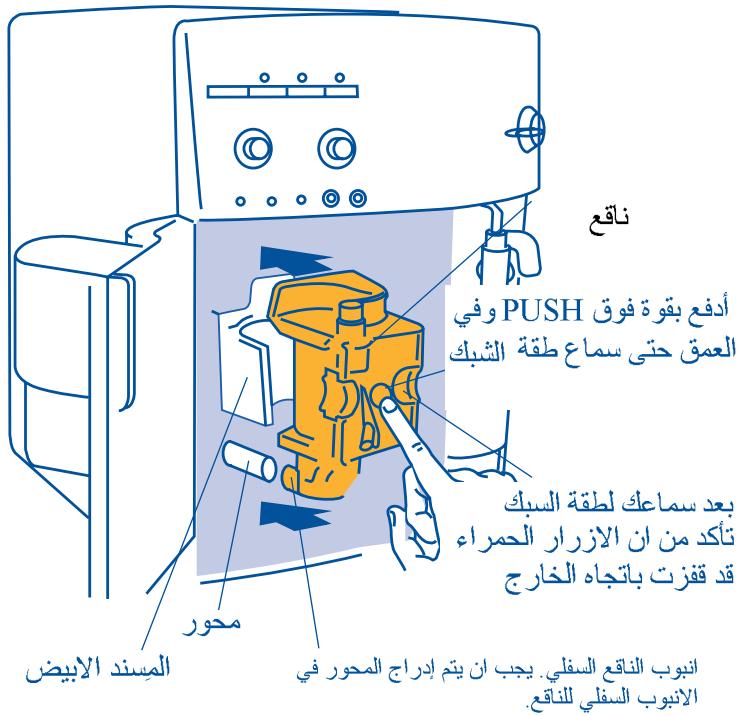
- اضغط على الزرين احمراء اللون الموجودان على جانبي الناقع لفكه (شكل رقم 29) واخرجه بشيء باتجاه الخارج.

إنتبه: الناقع يمكن اخراجه فقط عندما تكون الماكينة مُطفأة. اذا جربت ان تخرجه والماكينة مشتعلة فانك تجازف بتألف الماكينة بشكل خطير.

- إغسل الناقع تحت الماء المتذبذب من الحنفيه ولا تستعمل مساحيق تنظيف. لا تغسل الناقع ابداً في جلاية الاطباق.

• نظف بعناية داخل الماكينة. لا زلة قشور البن العالقة في الاجزاء الداخلية استعمل شوكة من الخشب او البلاستيك لكتفتها (شكل رقم 30) ومن ثم أشطف بقايا مستخدماً شفاطة (شكل رقم 31).

- ادخل الناقع من جديد فوق الاكتاف الداخلية للمotor الداخلي وفوق المحور الى الاسفل ؛ ومن ثم أضغطه على كتابة PUSH بقوة وفي العمق حتى سماع طقة الشبك.





ملاحظة رقم 1: ان لم يتم ادراج الناقع بطريقة صحيحة حتى سماع طقة الشبك والازرار الحمراء لم تففر باتجاه الخارج، لا يمكن إغلاق الباب وإن تشغيل الماكينة (ان إشتعلت الماكينة فان لمبة الاشاره △ تبقى مضاءة اضاءة مقطعة) (باب 12 - نقطة 9).

ملاحظة رقم 2: اذا كان من الصعب ادخال الناقع فانه من الضروري (قبل ادخاله) ارجاعه الى الحجم الصحيح بضغطه بقوة في نفس الوقت من الطرف العلوي والسفلي كما هو مشار اليه في شكل 32.

ملاحظه رقم 3: ان كان ادراج الناقع لا يزال صعبا، اتركه خارج الماكينة واقفل باب الخدمة، انزع الفيشة وادرجهما في وصلة التيار. انتظر حتى تطفأ كافة لمبات الاشارة ومن بعدها افتح الباب وادرج من جديد الناقع.

- أدخل من جديد صينية جمع القطرات وعاء بقايا البن ؛
 - أغلق بالب الخدمة.

10.3 إزالة الجير (الكلس)

بسبب تسخين الماء المتكرر لتحضير القهوة، انه لطبيعي بمروor الوقت ان تمثلى الوائز الحالى لماكينة بالجir. عندما تضيى لمبة الاشارة ④ اضاءة متقطعة (فقره 12 - نقطه 5)، ذلك يعني ان وقت ازالة الجير قد هل. ملاحظة: بينما تكون لمبة الاشارة ④ مُضاءة، من الممكن على اي حال الاستمرار في تحضير القهوة.

اتبع ما يلي:

قم بسك فى الخزان (بعد القياماحتياطياً بافراجه) محتوى القارورة من السائل المزيل للتخلص DURGOL (125 ميليلتر) مع إضافة أكثر من لتر من الماء و إجراء العمليات المذكورة و الموضحة في البند "إزالة التخلص" في كتب الإرشادات.

- ضع تحت صانع الكابشينو وعاء سعته على الأقل 1,5 لترًا (شكل رقم 3).
 - أشعّل الماكينة بالضغط على الزر ① (شكل رقم 4).
 - انتظر حتى تُضيّي لمبات الإشارة الخضراء إشارة مستمرة.
 - اضغط على الزر ② لمدة 5 ثوانٍ على الأقل (شكل رقم 14). لمبة الإشارة في داخل الكبسنر تُضيّي (باب 1 - نقطه 8) لتشير إلى البدأ في برنامج إزالة الكلس (لمبات الإشارة الخضراء و تبقى منطقية لتشير عدم إمكانية تحضير القهوة).
 - عالك بلف مقبض البخار نصف دورة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) في هذه اللحظة يخرج محلول إزالة الكلس من صانع الكابشينو ويبدأ بتبثة الوعاء الموجود تحته.
 - برنامج إزالة الكلس ينفذ تلقائياً سلسلة من التوزيع والانقطاع عن التوزيع لازالة الشورال الجير من داخل الماكينة.
 - بعد 30 دقيقة، وعندما تُضيّي لمبة الإشارة (باب 12 - نقطه 1)، عليك بلف مقبض البخار نصف دورة باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 6) وحتى نهاية الشوط.

عند هذه النقطه من الضروري القيام بالشفط لازالة بقايا محلول ازالة الكلس من داخل الماكينة، عليك القيام بما يلي:

- اخرج خزان الماء، اشطفه وعيشه بماء نظيف.

- ادخل الخزان مكانه من جديد.

افرغ الوعاء المليئ بالسائل (تحت صانع الكابتشينو) وضعه من جديد تحت صانع الكابتشينو.

لف مقبض البحار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم 5) نصف دورة. يخرج من صانع الكابتشينو ماء ساخن ويعبأ الوعاء الموجود تحته.

عندما يتم افراغ الخزان، تتطفى لمبة الاشارة ④ وتضيى لمبة الاشارة ⑤، (باب 12 - نقطه 1).

لف مقبض البحار باتجاه دوران عقارب الساعة حتى نهاية الشوط (شكل رقم 6) وعيشه من جديد خزان الماء بماء نظيف.

الآن انهت الماكينة تنفيذ برنامج ازالة الكلس، وهي جاهزة لتحضير القهوة من جديد.

ملاحظه: اذا تم ايقاف برنامج ازالة الكلس قبل تنفيذه كليا، فان الانذار ④ (باب 12 - نقطه 5) لا يمكن تعطيله، ومن الضروري البدأ من جديد في انجاز برنامج ازالة الكلس.

مهم: الضمان لا يكون ساريا ان لم يتم تنفيذ ازالة الكلس بانتظام.

10.4 برمجة قساوة الماء

تضيى لمبة الاشارة ④ (فقره 12 - نقطه 5) بعد مرور وقتا محددا مسبقا من تشغيل الماكينة، وقد تمت برمجته في المصنع اخذين بعين الاعتبار كمية الجير القصوى التي يمكن ان تحتويها المياه في بيوت المستخدمين. من الممكن ان رغبت اطالله هذه المدة لتكون عمليات ازالة الكلس اقل تكرارا، وذلك برمجة الماكينة بموجب ما تحتويه المياه من الكلس فعليك اتباع ما يلي:

بعد اخراجك من العلبة شريط التفاعل "Total hardness test" فحص القساوة الكاملة" (الملحق بالصفحة 2)، عليك بغمرها كليا في الماء لبضعة ثوان. من ثم اخرجيها وانتظر 30 ثانية تقريبا (حتى يتغير لونها وت تكون مربعات حمراء صغيرة).

تأكد من ان الماكينة مُطفأة (جميع لمبات الاشارة مُطفأة).

اضغط على الزر ④ (شكل رقم 14) مستمرا بالضغط لمدة 5 ثوان على الاقل. لمبات الاشارة الأربع ④ و ⑤ و ⑥ و ⑦ تضيى.

اضغط على الزر ④ (شكل رقم 18) تكرارا حتى تتم اضاءة لمبات اشارة عددها يساوي عدد المربعات الحمراء التي تكونت على شريط التفاعل (مثلا ان تكونت 3 مربعات حمراء على الشريط الفاعل، عليك بالضغط 3 مرات على الزر ④ حتى تضيى 3 لمبات الاشارة ④ ⑤ ⑥ ⑦).

اضغط على الزر ④ (شكل رقم 14) ليتم تسجيل هذا المعطى. وهذا تكون الماكينة برمجة لاعطاء الانذار لتنفيذ ازالة الكلس عندما يكون بالفعل ضروريها، بحسب ما تحتويه المياه من الكلس.

11. معنى لمبات الاشارة المضاءة

لمبات الاشارة

المعنى	الوصف	
لمبات الاشارة تضيء الماكينة ليست جاهزة لتحضير القهوة (حرارة الماء لم تصل للحرارة المثالية) انتظر حتى تضاء لمبات الاشارة باستمرار قبل تحضير القهوة	لمبات الاشارة تضيء بقطاع	1
لمبات الاشارة مضاءة صحيحة وهي جاهزة لتحضير القهوة	لمبات الاشارة مضاءة بدون انقطاع	2
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة توزع فنجان قهوة بدون انقطاع	لمبة الاشارة مضاءة بدون انقطاع	3
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة توزع فنجاني قهوة بدون انقطاع	لمبة الاشارة مضاءة بدون انقطاع	4
لمبة اشاره البخار مضاءة الماكينة مستمرة في التسخين حتى تصل الحرارة المثالية لانتاج البخار. انتظر حتى تبقى لمبة الاشارة مضيئة بدون انقطاع للف مقبض البخار	لمبة اشاره البخار مضاءة بقطاع	5
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة جاهزة للتوزيع البخار ويمكن لف مقبض البخار	لمبة الاشارة مضاءة بدون انقطاع	6
لمبة الاشارة مضاءة الماكينة جاهزة للتوزيع باستعمال البن المطحون مسبقا (انظر باب 7)	لمبة الاشارة مضاءة بدون انقطاع	7
لمبة الاشارة مضاءة البرنامج التلقائي لازالة الكلس في حيز التنفيذ (انظر فقره 10.3)	لمبة الاشارة مضاءة بدون انقطاع	8

١٢. معنى الانذارات المصيّبة وماذا يجب عمله عندما تكون مصاًعده

لمبات الاشارة	الوصف	معنى
لمبة الاشارة ٥.	خزان الماء فارغ او ادخله ليس في الخزان بالماء كما في فقره ٥ وملحوظة ٦ وادخله في العمق	مضاًعة بدون انقطاع صحيحة
١	الخزان قفر او مليئ بالكلس اشطفه وان كان ضروريًا ازل كلسه	
٢	الماكينة لا تستطيع عمل القهوة لف مقبض البخار باتجاه دوران عقارب الساعة (شكل رقم ٥) كما موضح في الفقرة ٤.٣.	لمبة الاشارة ٥. تضبيء يتقطع
٣	خروج القهوة ببطى لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم ١٧) طفة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (فقره ٦)	لمبة الاشارة ٥. وعاء بقايا البن مليئ او لم يتم ادخله التنظيف كما في فقره ٥ ملحوظة ٧ وادخله من بعد بعد التنظيف لم يتم ادراج وعاء بقايا البن
٤	ادخل البن المطحون كما في فقره ٧. اما وعاء حب البن كما في فقره ٤.٢	لمبة الاشارة ٥. باختيار وظيفة *** لم يتم ادخال البن المطحون في المحقق. حب البن قد نفذ.
٥	من الضروري تنفيذ بروتوكول ازلة الكلس كما في فقره ١٠ ١٠.٣	لمبة الاشارة ٥. تشير ان الماكينة مليئة بالكلس الماكينة لها ضرجيج
٦	اضغط على كلمة push حتى ساع طقة الشبك. تأكّد من ان الزaran الحمراء قد فزت للخارج (فقره ١٠.٢) أغلق باب الخدمة واضغط على زر ***	النافع بعد تنظيفه من المحتمل ان يكون في ترك خارج الماكينة وباب الخدمة مغلقاً، اضغط في نفس الوقت على زر فجان، فنجان حتى تتطاير اللمبات الأربع. فقط عند انطفائها يمكن فتح باب الخدمة ودخول النافع (كما في فقره ١٠.٢)
٧	تم اشعال الماكينة حالاً ولم يدخل النافع بطريقة صحيحة فاذلك الباب لم يُنْقِ	لمبة الاشارة ٥. تضبيء يتقطع
٨	لمبات الاشارة ٥ تمت اضاءة الماكينة ومقبض البخار في وضع مفتوح نهائية الشوط (شكل رقم ٦)	لمبات الاشارة ٥. تضبيء يتقطع
٩	أغلق باب الخدمة. ان لم تستطع ذلك تأكّد ان النافع تم ادخاله صحيحاً (فقره ١٠.٢) ملحوظة ١	لمبة الاشارة ٥. باب الخدمة مفتوح تضبيء يتقطع

<p>10</p>    <p>نهاية الاشارة  الناقع بعد تنظيفه من المحتمل ان  ادخل الناقع كما في فقره 10.2.</p> <p>يكون في ترك خارج الماكينة.</p> <p>نظف الماكينة بعناية كما في فقره 10.2</p> <p> داخل الماكينة قدر جا.</p> <p>الاشارة الخضراء تضيئ نقطع</p>
<p>11</p>    <p>لملة الاشارة  محقن البن المطحون مسبقا اند كما هو موضح في فقره 7 ملاحظه 5 (شكل رقم 20)</p> <p>تشبيه بقطع</p>

13. مشاكل يمكن حلها قبل الاتصال بمركز الخدمات
اذا كانت الماكينة لا تعمل و هناك لمبة انذار مضيئة، انه لسهل تحديد و حل سبب التشغيل السيئ وذلك بالرجوع لفقره 12. ان لم يكن هناك انذار مضاء، عليك بتنفيذ الفحوص التالية قبل التوجه لمركز الصيانة الفني.

المشكله	السبب	المعالجه
القهوة ليست ساخنة	لم يتم تسخين مسبق للفناجين	سخن الفناجين بشطفها بالماء الساخن او بتتركها فوق حيز تسخين الفناجين فوق الغطاء لمدة 20 دقيقة (انظر فقره 5 ملاحظه 3).
القهوة لهل قليل من القشطه (كريم)	الناقع بارد جدا.	قبل تحضير القهوة سخن الناقع بالضغط على زر ** *** (شكل رقم 14) (انظر ملاحظه 3 باب 5).
القهوة تخرج ببطئ	البن تم طحنه خشنا جدا.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره رقم 5 ملاحظه رقم 2).
القهوة تخرج بسرعة مفرطة	البن مطحونا ناعما جدا.	لف مقبض ضبط الطحن (شكل رقم 17) لفترة واحدة باتجاه دوران عقارب الساعة (انظر باب 6).
القهوة لا تخرج من بوز الموزع او من بوزاه الاثنان	البن مطحونا خشنا جدا.	لف قليلا مقبض اليمين (شكل رقم 7) بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (انظر فقره 6).
بلغ مقبض الباردة	الماكينة تستعمل بُنا قليلا لتفويم	ماكينة تستعمل بُنا كثيرا لتفويم بالتفع.
القهوة لا تخرج من صانع الكابتشينو و بوز البخار	تفويم الباردة	اكحط بابرة تربس البن الناشف
يخرج من صانع الكابتشينو	تفويم صانع الكابتشينو و بوز	نظف تفوييم صانع الكابتشينو و بوز البخار (انظر فقره 9-شكل رقم 27).

<p>ازل كتلة البن المطحون التي تسد المحقق باستخدام سكينا (انظر فقره 7 - ملاحظة رقم 5). من ثم نظف الناقع وداخل الماكينة (انظر ما مه موضح في فقره 2).</p>	<p>البن المطحون من المكن ان يكون قي توقف في المحقق</p>	<p>بالضغط على زر  و  الماكينة توزع ماء وليس قهوة</p>
<p>تأكد من ان فيشة سلك التغذية مدرجة جيدا في مقبس التيار.</p>	<p>الماكينة ليست تحت الضغط</p>	<p>بالضغط على زر ① الماكينة لا تشتعل</p>
<p>اطفاء الماكينة (انظر فقره 10.2) انتبه: يمكن اخراج الناقع فقط والماكينة مطفأة. ان جربت اخرجه والماكينة تشتعل فانك تحاطر بتسبي ضرر شديد لها</p>	<p>الماكينة مشتعلة، والناقع يمكن نوعه فقط عندما تكون مطفأة</p>	<p>ليس بالمستطاع اخراج الناقع للقيام بالتنظيف</p>
<p>انزع الناقع ونظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية مستعملما معياران من البن المطحون على الاقل.</p>	<p>لقد أدخل كثيرا من البن المطحون مسبقا.</p>	<p>تم استعمال البن المطحون مسبقا (بدلا من الحب) والماكينة لا توزع القهوة</p>
<p>نظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية بالضغط او لا على زر  كما هو في الفقره 7.</p>	<p>لم يتم الضغط على زر  والماكينة استعملت علاوة على البن المطحون مسبقا ايضا ذلك المطحون في المطحنة.</p>	
<p>انزع الناقع ونظف بعناية داخل الماكينة كما في الفقره 10.2. كرر العملية ولكن بعد اشعال الماكينة</p>	<p>لقد تم سكب بنا مطحونا مسبقا لمل كانت الماكينة مطفأة</p>	
<p>عليك بفتح القوب بابرة (انظر فقره 10.1، شكل رقم 28).</p>	<p>تقوب الموزع مسدوة بالبن الناشف</p>	<p>القهوة لا تخرج من ابواب الموزع بل من على طول باب الخدمة</p>