

بريفيل

باريستا إكسبريس <sup>TM</sup>

كتيب التعليمات



بي إي إس 870

تهانينا

لشرايكم منتجكم الجديد من بريفييل

- 4 توصي بريفييل بالسلامة أولاً
- 6 تعرف على منتج بريفييل الخاص بك
- 10 تشغيل منتج بريفييل الخاص بك
- 20 نصائح لصنع وإعداد القهوة
- 25 العناية والتنظيف
- 32 اكتشاف الأعطال وإصلاحها
- 22 الوصفات

إننا في بريفييل نولي السلامة الأهمية المطلقة. حيث إننا نقوم بتصميم وتصنيع منتجات استهلاكية توفر السلامة لعملائنا، في المقام الأول، وبالإضافة إلى ذلك فإننا نرجو منكم التعامل بكل العناية عند استخدام أي جهاز كهربائي والتقييد بالاحتياطات التالية:

تدابير وقائية هامة :

- يجب قراءة جميع التعليمات قبل التشغيل وحفظها للرجوع إليها • قم باستخدام الماء البارد فقط، لوضعه في خزان الماء. ولا تقم باستقبال.
- لا تستخدم جهاز باريستا إكسبريس دون وجود ماء في خزان الماء.
- قم بقراءة جميع التعليمات بعناية قبل التشغيل وقم بالاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- قم بإزالة والتخلص بشكل آمن من أية مواد تغليف ولصقات/لاصقات دعائية قبل استخدام باريستا إكسبريس للمرة الأولى.
- لا تقم بفتح فلتر القهوة في رأس التخمير قبل استخدام الماء.
- لا تقم بقطع فلتر القهوة في الآلة في تلك المرحلة.
- لا تقم بضغط في الآلة في تلك المرحلة.
- لا تقم بتحريك جهاز باريستا إكسبريس أثناء التشغيل.
- لا تقم بترك جهاز باريستا إكسبريس دون مراقبة أثناء استخدامه.
- لا تقم بلمس الأسطح الساخنة. واترك جهاز باريستا إكسبريس يبرد قبل تحريك أو تنظيف أية أجزاء.
- لا تقم بوضع أي شيء فوق جهاز باريستا إكسبريس، باستثناء الأكواب لتسخينها.
- لا تقم بتشغيل الجهاز على سطح المغسلة.
- لا تقم بوضع آلة باريستا إكسبريس على أو بالقرب من مواقد الغاز الساخنة أو الأجهزة الكهربائية أو حيث قد تلامس فرناً حاراً.
- لا تقم بوضع باريستا إكسبريس مع جهاز باريستا إكسبريس بشكل صحيح وذلك قبل توصيله بمأخذ الطاقة وتشغيله. وقم باتباع التعليمات الواردة في هذا الكتيب.
- إن هذا الجهاز ليس مصمماً للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام مستقل للتحكم عن بعد.
- لا تقم باستخدام ملحقات مع جهاز باريستا إكسبريس باستثناء الملحقات المعتمدة .
- لا تقم بمحاولة تشغيل جهاز باريستا إكسبريس بأية طريقة باستثناء الطرق الواردة في هذا الكتيب.
- لا تقم بتشغيل المطحنة دون وجود غطاء قمع التلقيم في مكانه. وقم بإبقاء الأصابع والأيدي والملابس وأنوات المائدة بعيدة عن قمع التلقيم أثناء التشغيل.

## تعليمات هامة حول استخدام جميع الأجهزة

### الكهربائية



تحذير

- قم بتحرير السلك الكهربائي بالكامل قبل البدء بالاستخدام.
  - لا تدع السلك الكهربائي يتدلى عن حافة الطاولة أو المنضدة، أو أن يلامس الأسطح الساخنة، أو يلتف مشكلاً عقد.
  - للوقاية من خطر الصدمة الكهربائية، لا تقم بغمر السلك الكهربائي أو مقبس الطاقة في الماء أو في أي سائل آخر.
  - هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية، أو تتقصم الخبرة والمعرفة ما لم يقدم لهم الإشراف والمعلومات فيما يتعلق باستخدام هذا الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
  - يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
  - نوصي بمعاينة الجهاز بشكل دوري. لا تقم باستخدام الجهاز في حال تضرر السلك الكهربائي أو مقبس الطاقة أو الجهاز نفسه بأي شكل كان. ويجب إعادة الجهاز إلى أقرب مركز صيانة معتمد من بريفييل من أجل معاينته و/أو إصلاحه.
  - يجب إجراء أي أعمال صيانة بخلاف التنظيف من قبل مركز صيانة معتمد من بريفييل.
  - هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لذا لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض باستثناء ما هو مخصص له. ولا تقم باستخدامه في المركبات أو الزوارق المتحركة. أو في الأماكن المفتوحة. فقد يؤدي سوء الاستخدام إلى وقوع إصابات.
  - ينصح بتركيب جهاز التيار المتبقي (مفتاح الأمان) من أجل توفير حماية إضافية عند استخدام الأجهزة الكهربائية. وينصح بتركيب مفتاح أمان على ألا تتجاوز شدة التيار الراجع لمفتاح الأمان 30 ميلي أمبير في الدارة الكهربائية التي تزود الجهاز بالطاقة. ويجب استشارة فني كهرباء بهذا الخصوص.
- احتفظ بهذه التعليمات**

تعرف على

منتج بريفييل الخاص بك

## مميزات منتج بريفييل الخاص بك

<b>التحكم الإلكتروني بدرجة الحرارة المشتقة المتكاملة النسبية</b>	<b>مطحنة ذات نتوءات مخروطية مدمجة</b>
زيادة استقرار درجة الحرارة.	تعمل النتوءات الستانلس ستيل بزيادة سطح القهوة المطحونة من أجل الحصول على النكهة الكاملة للإسبريسو.
<b>التعقيم الآلي</b>	<b>حجم طحن قابل للتعديل</b>
يقوم بضبط درجة حرارة الماء بشكل تلقائي بعد البخار من أجل الاستخلاص الأمثل للقهوة.	18 إعداد طحن (ناعم، 1-16، خشن)
<b>التحكم بدرجة الحرارة القابل للضبط</b>	من الخشن إلى الناعم من أجل الاستخلاص الأمثل للإسبريسو.
للحصول على النكهة الأفضل للقهوة.	<b>طحن آلي مباشر إلى فتحة فلتر القهوة</b>
<b>نظام تسخين الوشيعية الحرارية</b>	توقف تلقائي للطحن الآلي المباشر إلى فتحة فلتر القهوة.
وشيعية ماء مدمجة مصنوعة من الستانلس ستيل تتحكم بدقة درجة حرارة الماء.	<b>الجرعات التلقائية</b>
<b>تسريب مسبق منخفض الضغط</b>	تقوم بتوزيع الكمية المطلوبة من القهوة لفنجان أحادي أو مضاعف الجرعة.
يقوم بزيادة الضغط بشكل تدريجي عند بدء التشغيل للحصول على استخلاص ثابت.	<b>قصر كمية المسحوق</b>
<b>مقياس ضغط الإسبريسو</b>	يقوم بضبط الجرعة لتناسب نعومة أو خشونة المسحوق.
يقوم بقياس ضغط الماء في القهوة المطحونة في فتحة فلتر القهوة أثناء الاستخلاص.	<b>أداة تزيين الجرعة</b>
<b>ميزة مضافة التجفيف</b>	للتحكم بالكمية الدقيقة للجرعة.
يقوم بتحرير ضغط الماء من القهوة المطحونة في سلة الفلتر للتخلص السهل من بقايا القهوة	<b>طاقة عالية 1700 واط</b>
<b>الماء الساخن الفوري</b>	من أجل تسخين أسرع وضغط بخار مرتفع.
مخرج ماء ساخن مخصص لصنع فهوة لونج بلاك والتسخين المسبق للفناجين.	

## تعرف على منتج بريفيال الخاص بك



- أ- التحديد التلقائي للجرعات  
يضيء للإشارة إلى أنه قد تم اختبار وظيفة البخار أو الماء الساخن.
- ب- حماية الفاصل الميكانيكية
- ج- محدد حجم المسحوق  
18 إعداد طحن من الناعم إلى الخشن.
- د- زر الطاقة  
يضيء محبطه عند تشغيل الآلة.
- هـ- قرص كمية المسحوق  
يتحكم في كمية القهوة المطحونة المتأرجحة في سلة الفلتر.
- و- المدك المدمج القابل للإزالة  
من أجل التحكم بالرص المتساوي
- ز- حامل المسحوق  
لوضع الجرعات في فتحة فلتر القهوة بشكل مباشر.
- ح- وعاء تسخين للفندان
- ط- مصباح التنظيف  
يضيء عند الحاجة إلى إجراء تنظيف.
- ي- ضوء البخار / الماء الساخن  
ك- رأس المجموعة
- ل- مسافة ارتفاع كأس طويل من أجل أكواب القهوة
- م- وعاء تقطير قهوة فاصلة بين القهوة الرطبة والجافة قابلة للإزالة
- ن- مؤشر امتلاء وعاء التقطير
- س- قمع حبوب سعة 250 جرام
- ف- أداة طحن ذات نتوءات مخروطية مدمجة  
نتوءات مخروطية من الساتلس ستيل تزيد مساحة القهوة المطحونة من أجل الحصول على النكهة الكاملة للإيسرسو.
- ص- مقياس الضغط  
لمراقبة ضغط عملية استخلاص الإيسرسو.
- ق- زر البرنامج  
لتحديد أحجام جرعات الإيسرسو الخاصة بك وأيضاً للوصول إلى وظائف درجة الحرارة المتقدمة.
- ر- مؤشر البخار/ مؤشر الماء الساخن  
للتحكم بالبخار والماء الساخن.
- ش- زر البرمجة  
زر للفندان 1 والفندان 2



## تعرف على منتج بريفيل الخاص بك



### الميزات غير الظاهرة

التحكم بدرجة الحرارة المشقة المتكاملة النسبية لزيادة استقرار درجة الحرارة.

### التحكم القابل للتعديل بدرجة الحرارة

للحصول على أفضل نكهة للقهوة.

### تسريب مسبق منخفض الضغط

يقوم بزيادة الضغط بشكل تدريجي عند بدء التشغيل للحصول على استخلاص ثابت.

### طاقة عالية 1700 واط

من أجل تسخين أسرع وضغط بخار مرتفع.

### فلتر الماء

يوجد داخل خزان الماء.

### خزان ماء قابل للإزالة سعة 2 لتر

يتم ملؤه من الأعلى من خلال أداة تصفية الماء المدمجة.

### وعاء التخزين

توجد خلف وعاء التنظيف وتستخدم لتخزين الملحقات.

### مخزن الحبل

يوجد تحت خزان الماء.

### ش- الماء الساخن الفوري

مخرج ماء ساخن مخصص لصنع قهوة لونج بلاك والتسخين المسبق للفانجين.

### ت- فتحة فلتر قهوة من المتكامل ستيل

مع فوطة من الطراز التجاري.

### ث- عصا بخار دوارة 360 درجة

يتم ضبطها بسهولة إلى الوضعية المثلى لإعادة القوام

### الملحقات المصممة خصيصاً

#### 1- أداة ترين الحرارة

2- سلال فلتر أحادي الجدار للقهوة المطحونة حديثاً.

3- إبريق ستانلس ستيل سعة 480 ميلي لتر

#### ملحقات التنظيف

أداة / فرشاة للتنظيف

أقراص لتنظيف

مؤشر نورة التنظيف

مفتاح أن

تشغيل

منتج بريفيل الخاص بك

## قبل الاستخدام للمرة الأولى

## الاستخدام للمرة الأولى

### إعداد الآلة

- قم بإزالة والتخلص من جميع اللاصقات ومواد التغليف المرفقة
- بآلة الإيسرسو الخاصة بك. وتأكد من قيامك بإزالة جميع الأجزاء والملحقات قبل التخلص من الغلاف.
- سوف يسمع صوت ضخ. وسيصل الجهاز إلى درجة حرارة التشغيل وينتقل إلى وضعية الاستعداد.

### بدء التشغيل الأولي

- قم بملء الخزان بالماء
- اضغط على زر الطاقة
- قم بتنظيف الأجزاء والملحقات (خزان الماء، فتحة فلتر القهوة، سلال الفلتر والإبريق) باستخدام ماء دافئ وسائل تنظيف صحن لطيف وقم بشطفها جيداً. ثم قم بمسح السطح الخارجي وقمع الحبوب ووعاء التنقيط بواسطة قطعة قماش مبللة ناعمة وقم بتجفيفها بشكل كامل. لا تقم بغمر الجهاز أو السلك الكهربائي أو مقيس الطاقة في الماء أو في أي سائل آخر.

### شطف الآلة

- ينصح باستكمال عملية الشطف بالماء، بدون وجود قهوة مطحونة، وذلك لضمان تهيئة الآلة. وعندما تصل الآلة إلى وضعية الاستعداد، قم باتخاذ الخطوات 2 التالية.
- اضغط على زر 2 فجان لتمرير الماء الساخن من خلال رأس المجموعة لمدة 30 ثانية.
- قم بتشغيل البخار لمدة 10 ثانية.
- كرر هذه الدورة إلى أن يفرغ خزان الماء.

### تهيئة فلتر الماء

- قم بإزالة الفلتر من الكيس البلاستيكي وقم بنقعه في كوب من الماء لمدة 5 دقائق.
- قم بشطف الفلتر تحت ماء جار بارد.
- قم بغسل شبكة الستانلس ستيل في حجرة الفلتر البلاستيكية بالماء البارد.
- قم بإدراج الفلتر في حامل الفلتر.
- قم بضبط تاريخ المؤشر 2 شهر إلى الأمام.
- لتركيب الفلتر، قم بدفعه إلى الأسفل ليثبت في مكانه.
- قم بزلق خزان الماء إلى موضعه وقم بتثبيتته في مكانه.

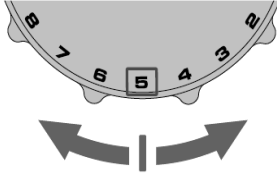
### ملاحظة

لا تقم بتنظيف أي من الأجزاء أو الملحقات في جلاية الصحن

### ملاحظة

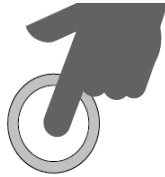
لشراء فلاتر الماء قم بالاتصال بمركز خدمة عملاء بريفييل على الرقم 1300 139 798 (أستراليا) أو 0800 273 845 (نيوزيلندا)

يوجد 18 إعداد على مؤشر اختيار حجم المسحوق - وكلما كان الرقم أصغر، كلما كان حجم المسحوق أضعف. وكلما كبر الرقم، كلما كان حجم المسحوق أقوى. نوصي بالبدء بالإعداد رقم 5 والضبط كما هو مطلوب.

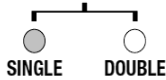


#### طحن القهوة

- قم بملء القمع بحبوب القهوة الطازجة.
- قم بوضع فتحة فلتر القهوة في حامل المسحوق.
- قم بإدخال سلة الفلتر المطلوبة في فتحة فلتر القهوة.
- اضغط على زر FILTER SIZE (حجم المسحوق) لتحديد حجم الفلتر (أحادي أو مزدوج).



#### FILTER SIZE

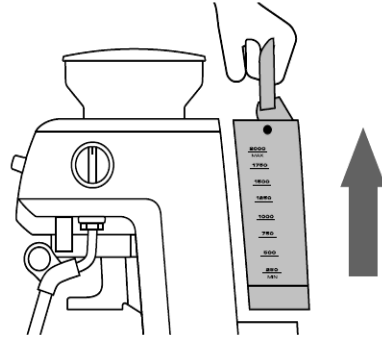


#### تحديد الجرعات التلقائي

- قم بضغط وتحرير فتحة فلتر القهوة لتشغيل مفتاح الطحن، ثم اسمح بملء فتحة فلتر القهوة بجرعة من القهوة المطحونة الطازجة
- لإيقاف وظيفة الطحن خلال جرعة أحادية أو مزدوجة، فقط قم بالضغط على زر حجم الفلتر.

#### ملء خزان الماء

- تأكد من إحكام تركيب فلتر الماء داخل الخزان.
- قم بملء خزان المياه مع الماء بماء بارد من الصنبور إلى علامة الحد الأقصى الموجودة على جانب خزان ووقم بإعادة زلق خزان الماء إلى مكانه في الجزء الخلفي من الآلة.
- قم بتوصيل السلك الكهربائي في مقبس الطاقة وقم بتشغيل نقطة الطاقة.
- اضغط على زر الطاقة. يقوم محيط زر الطاقة بالوميض أثناء قيام الآلة بالتسخين. عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة، يضيء محيط جميع الأزرار الموجودة على لوحة التحكم.

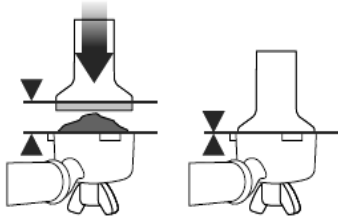


#### ملاحظة

قم بالتحقق من مستوى الماء قبل الاستخدام وقم باستبدال الماء بشكل يومي. يجب القيام بملء الخزان بماء عذب بارد قبل كل استخدام. لا تقم باستخدام الماء المنزوع المعادن أو الماء المقطر أو أي سائل آخر.

#### تحديد حجم طحن

- يؤثر حجم طحن على معدل تدفق الماء من خلال القهوة في سلة الفلتر وعلى نكهة الإسبريسو. عند تحديد حجم طحن، يجب أن يكون ناعماً ولكن ليس ناعماً جداً ومسحوقاً.



### ضبط كمية المسحوق

قم بضبط مؤشر كمية المسحوق GRIND AMOUNT على وضعية الساعة 3 بمثابة نقطة بدء لكمية الجرعة. قم بالضبط باتجاه أقل LESS أو أكثر MORE وفقاً لما هو مطلوب لضبط كمية الجرعة بحيث يكون الغطاء الموجود على المدك المرفق على مستوى واحد مع الحافة العلوية لإطار سلة الفلتر، بعد عملية الرص.

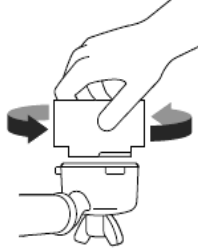
### توقيت الجرعة

تسمح لك أداة تشذيب الجرعة الدقيقة (رازور) بالقيام بتشذيب الكمية إلى المستوى المطلوب من أجل الحصول على استخلاص ثابت.

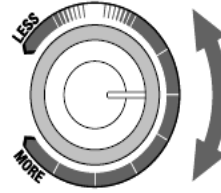


قم بإدخال الأداة في سلة القهوة إلى أن يستند كنفى على إطار سلة الفلتر. ويجب أن يخترق نصل أداة تحديد الجرعة سطح القهوة المطحونة.

قم بتدوير الأداة يمينا ويسرة مع تثبيت فتحة فلتر القهوة بشكل مائل فوق علبة النقر من أجل تنقية القهوة الفائضة.



يوجد الآن توجد في سلة فلتر القهوة جرعة كمية القهوة الصحيحة.



### ملاحظة

قد تكون بحاجة إلى ضبط مؤشر كمية المسحوق عدة مرات للوصول إلى كمية المسحوق الصحيحة

### الجرعات اليدوية

- قم، مع وجود فتحة فلتر القهوة في مكانها، بالضغط والاستمرار بالضغط على المفتاح الصغير حتى الحصول على الكمية المطلوبة من القهوة المطحونة.
- لإيقاف وظيفة الطحن اليدوي، قم ببساطة بتحرير زر التشغيل لإيقاف هذه الوظيفة.

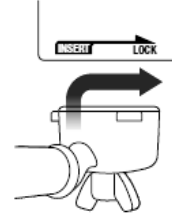
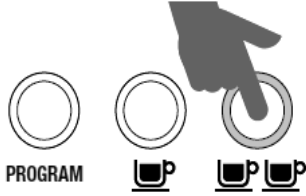
### عملية رص القهوة المطحونة

- عند انتهاء الوظيفة، قم بسحب فتحة فلتر القهوة بحذر من حامل الطحن، مع الحرص على عدم وقوع أية كمية قهوة مطحونة، وانقر عليها من أجل تسويتها وقم باستخدام المدك المدمج، لرصها بقوة (بضغط 10 - 15 كلجم تقريباً).

## تشغيل منتج بريفيل الخاص بك

قم بإدخال فتحة فلتر القهوة في رأس المجموعة للقيام باستخلاص القهوة

حجم الجرعة المبرمج مسبقاً - 2 فنجان  
اضغط على زر 2 فنجان لمرة واحدة، وسيتم استخلاص حجم اسبريسو واحد مضبوط مسبقاً يساوي 60 ميلي لتر تقريباً. وستتوقف الآلة بشكل تلقائي ما إن يتم استخلاص الحجم المضبوط مسبقاً.



### حجم الجرعة المبرمج مسبقاً - 1 فنجان

اضغط على زر 1 فنجان لمرة واحدة، وسيتم استخلاص حجم اسبريسو واحد مضبوط مسبقاً يساوي 30 ميلي لتر تقريباً. وستتوقف الآلة بشكل تلقائي ما إن يتم استخلاص الحجم المضبوط مسبقاً

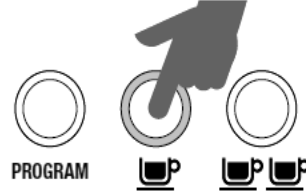
#### ملاحظة

يؤدي الضغط على زر 1 فنجان أو 2 فنجان أثناء استخلاص الاسبريسو المبرمج مسبقاً إلى إيقاف عملية الاستخلاص بشكل فوري

### برمجة الإسبريسو الأحادي

1- للبدء بعملية البرمجة، اضغط على زر البرنامج PROGRAM مرة واحدة. عندها ستصدر الآلة صوت تنبيه لمرة واحدة وسيبدأ زر البرنامج PROGRAM بالوميض. ويشير ذلك إلى أن الآلة في وضع البرمجة.

2- اضغط على زر 1 فنجان لبدء استخلاص الاسبريسو. واضغط على زر 1 فنجان مرة أخرى ما إن يتم الحصول على الحجم المطلوب للإسبريسو. وستصدر الآلة صوتي تنبيه للإشارة إلى أنه قد تم ضبط الحجم الجديد لـ 1 فنجان

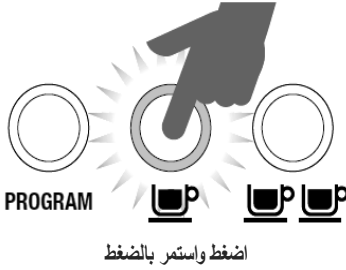


#### ملاحظة

تختلف كمية الاسبريسو المستخلص في الفجان وفقاً لحجم المسحوق وكمية المسحوق لديك.

برمجة الإسبرسو المضاعف

حجم الإسبرسو اليدوي



3- للبدء بعملية البرمجة، اضغط على زر البرنامج PROGRAM مرة واحدة. عندها ستصدر الآلة صوت تنبيه للمرة واحدة وسيبدأ زر البرنامج PROGRAM بالوميض. ويشير ذلك إلى أن الآلة في وضع البرمجة.  
4- اضغط على زر 2 فنجان لبدء استخلاص الإسبرسو. واضغط على زر 2 فنجان مرة أخرى ما إن يتم الحصول على الحجم المطلوب للإسبرسو. وستصدر الآلة صوتي تنبيه للإشارة إلى أنه قد تم ضبط الحجم الجديد لـ 2 فنجان

اضغط واستمر بالضغط على 1 فنجان أو 2 فنجان.

وقم بتحرير الزر ما إن يمضي وقت كاف للتسريب المسبق وسيتم تطبيق ضغط مضخة كامل. قم بالضغط إما على زر 1 فنجان أو 2 فنجان عندما يتم الحصول على حجم إسبرسو كاف.

إعادة ضبط الأحجام الافتراضية

لإعادة ضبط الآلة على الأحجام ودرجة حرارة ماء الإسبرسو الافتراضية لـ 1 فنجان و 2 فنجان اضغط واستمر بالضغط على زر البرنامج PROGRAM إلى أن تقوم الآلة بإصدار ثلاثة أصوات تنبيه. ثم قم بتحرير زر البرنامج PROGRAM. وستعود الآلة إلى الإعدادات الافتراضية الأصلي الخاص بها. الإعداد.

ملاحظة

للحصول على نكهة مثالية عند استخدام سلة فلتر 1 فنجان، يجب عليك القيام باستخلاص 30 ميلي لتر تقريباً. وعند استخدام سلة فلتر 2 فنجان، يجب عليك القيام باستخلاص 60 ميلي لتر تقريباً.

ملاحظة

الإعدادات الافتراضية: حجم جرعة 1 فنجان هو 30 ميلي لتر تقريباً. و حجم جرعة 2 فنجان هو 60 ميلي لتر تقريباً.



تصبح الأجزاء المعدنية لفتحة فلتر القهوة ساخنة جداً.

## تشغيل منتج بريفيل الخاص بك

### مقياس ضغط الإسبرسو

**منطقة الاستخلاص المفرط**  
يشير مؤشر المقياس، عندما يكون في المنطقة العليا خلال عملية الاستخلاص، إلى أنه تم استخلاص الإسبرسو تحت ضغط زائد. ويحدث هذا عندما يكون تدفق الماء من خلال القهوة المطحونة بطيء جداً مما يؤدي إلى استخلاص كثيف للإسبرسو ويكون لونه داكناً وطعمه مرّاً مع كريما منقطة وغير متساوية.  
وتشمل أسباب الاستخلاص المفرط كون حجم المسحوق ناعماً جداً و/أو وجود الكثير من القهوة في سلة الفلتر .



### منطقة الإسبرسو المثالية

يشير مؤشر المقياس، عندما يكون في المنطقة الوسطى خلال عملية الاستخلاص، إلى أنه سيتم استخلاص الإسبرسو في الضغط المثالي.



### منطقة الاستخلاص القليل

يشير مؤشر المقياس، عندما يكون في المنطقة السفلى خلال عملية الاستخلاص، إلى أنه تم استخلاص الإسبرسو في ضغط غير كاف. ويحدث هذا عندما يكون تدفق الماء من خلال القهوة المطحونة سريع جداً مما يؤدي إلى استخلاص قليل للإسبرسو ويكون قوامه مائياً وقليل الكريمة والنكهة.

### تشكيل رغوة الحليب

تم تزويد جهاز بريفيل باريسا أكسبريس<sup>TM</sup> بعضاً بخار دوارة 360° مصنوعة من الساتانلس ستيل.



وتشمل أسباب الاستخلاص القليل كون حجم المسحوق خشناً جداً و/أو عدم كفاية القهوة في سلة الفلتر و/أو الرص القليل.

تأكد من أن مؤشر البخار في وضعية الاستعداد قبل إزالة عصا البخار من إبريق تشكيل الرغوة.



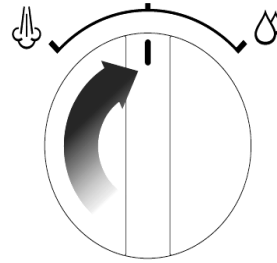


استخدام مؤشر البخار

- قم بوضع طرف البخار على وعاء التفتيط. وقم بتدوير قلم بتدوير مؤشر اختيار البخار/ الماء الساخن محدد البخار إلى وضعية البخار. وسيومض مصباح البخار الأبيض للإشارة إلى أن الآلة تقوم بالتسخين لتوليد البخار.
- عند توقف مصباح البخار عن الوميض تكون عصا البخار جاهزة للاستخدام.
- قبل إدخال العصا في الحليب، قم بإيقاف البخار مؤقتاً من خلال إعادة تدوير المؤشر إلى وضعية الاستعداد STANDBY. وسيؤدي ذلك إلى تجنب تآثر الحليب من الإبريق (تستمر وظيفة الإيقاف المؤقت هذه لمدة 8 ثوان تقريباً قبل الخروج من وضعية البخار).
- قم بإدخال العصا في الحليب وقم بتدوير مؤشر البخار من وضعية الاستعداد إلى وضعية البخار لبدء تشكيل الرغوة.
- للإيقاف، قم بإعادة تدوير مؤشر البخار إلى وضعية الاستعداد وقم بإزالة الإبريق.

التعقيم التلقائي

- توفر هذه الآلة وظيفة تعقيم تلقائي من أجل القيام باستخلاص الإكسبريسو بشكل فوري بعد استخدام وظيفة البخار.
- وتضمن وظيفة التعقيم التلقائي عدم احتراق القهوة المطحونة بواسطة تدفق الماء الأولي الساخن جداً الذي يأتي من الوشعة الحرارية.
- سيتم استخلاص الإكسبريسو دوماً في درجة الحرارة المثالية مما يضمن الحصول على أفضل نكهة.



ملاحظة

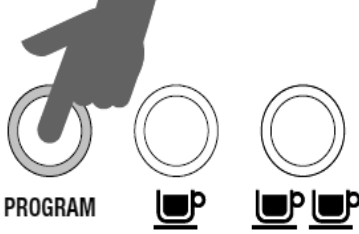
عندما تقوم آلة الإكسبريسو بتوليد البخار، يمكن أن يسمع ضجيج ضخم. وذلك هو التشغيل الطبيعي للمضخة الإيطالية 15 بار.

ملاحظة

بعد 5 دقائق من التوليد المستمر للبخار، تقوم الآلة بإيقاف وظيفة البخار بشكل تلقائي. ويومض مصباح البخار. وعندما يحدث ذلك قم بإعادة مؤشر البخار إلى وضعية الاستعداد.

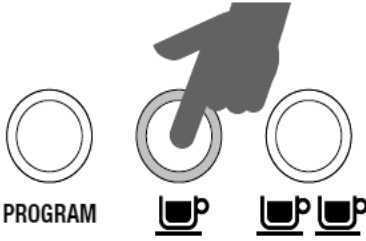
4- ضبط درجة الحرارة الافتراضية:

في الوضع المتقدم، اضغط على زر البرنامج PROGRAM.



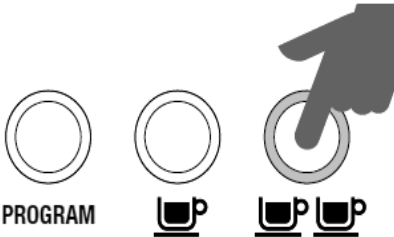
5- زيادة درجة حرارة الماء 1 درجة مئوية:

في الوضع المتقدم، اضغط على زر 1 فنجان.



6- زيادة درجة حرارة الماء 2 درجة مئوية:

في الوضع المتقدم، اضغط على زر 2 فنجان.



الوضع المتقدم

ضبط درجة حرارة الماء

تتطلب الحبوب المختلفة درجة حرارة ماء مختلفة للحصول على النكهة المثالية.

ويسمح لك جهاز باريسا إكسبريس™ بالقيام بضبط درجة حرارة الماء  $\pm 2$  درجة مئوية بزيادات مقدارها 1 درجة مئوية عن درجة الحرارة الافتراضية.

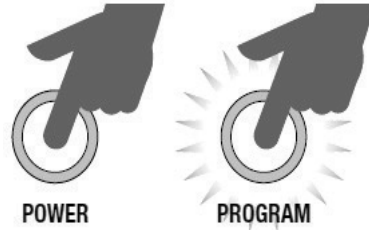
للدخول إلى وضع تحديد درجة الحرارة المتقدم:

1- قم بإطفاء الآلة

2- اضغط واستمر بالضغط على زر البرنامج PROGRAM،

ثم اضغط على زر الطاقة.

وستقوم الآلة بإصدار صوت تنبيه واحد. ويشير المصباح المضئي إلى اختيار درجة الحرارة الحالية. وفي حال لم يتم الضغط على أي أزرار خلال 5 ثوان بعد دخول الوضع المتقدم، فلن يحدث أي تغيير وستعود الآلة إلى عملية التسخين / الاستعداد.



3- لتحديد تغيير في درجة الحرارة قم، خلال 5 ثوان من دخول

الوضع المتقدم، بالضغط على الزر لتحديد درجة الحرارة المطلوبة. وستسمع 2 صوت تنبيه لتأكيد التغيير. وفي حال لم يتم الضغط على أي زر فستظل درجة الحرارة دون تغيير وستعود الآلة إلى وضعية الاستعداد STANDBY.

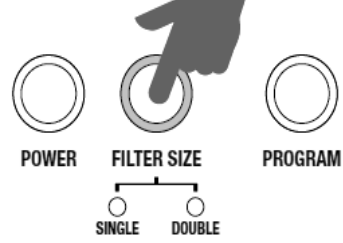
7- تخفيض درجة حرارة الماء 1 درجة مئوية:

في الوضع المتقدم، اضغط على زر الفلتر.

التسخين المسبق

تسخين الفجان أو الكوب

يساعد الفجان الدافئ على الحفاظ على درجة الحرارة المثالية للقهوة. قم بإجراء التسخين المسبق للفجان من خلال شطفه بالماء الساخن وقم بوضعه على وعاء تسخين الفجانين.

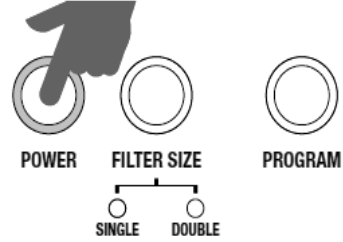


8- تخفيض درجة حرارة الماء 2 درجة مئوية:

في الوضع المتقدم، اضغط على زر الطاقة.

استخدام منفذ الماء الساخن

قم بتدوير مؤشر البخار / الماء الساخن Steam/Hot Water إلى وضعية الماء الساخن. وسيبدأ مصباح البخار / الماء الساخن Steam/Hot Water الموجود على اللوحة الأمامية بالوميض مشيراً إلى اختيار وظيفة الماء الساخن وأن الوشيعه الحرارية تقوم بزيادة درجة الحرارة. وسيتم تصريف الماء الساخن من فوچه الماء الساخن. قم بإعادة تدوير المؤشر إلى وضعية الاستعداد STANDBY لإيقاف تدفق الماء الساخن



تسخين فتحة فلتر القهوة وسله الفلتر

يمكن أن يؤدي كل من فتحة فلتر القهوة وسله الفلتر البارد إلى تخفيض درجة حرارة الاستخلاص بما يكفي للتأثير بشكل كبير على نوعية الاسبريسو الخاص بك. تأكد من القيام بالتسخين المسبق لفتحة فلتر القهوة وسله الفلتر بواسطة الماء الساخن قبل الاستخدام الأول.

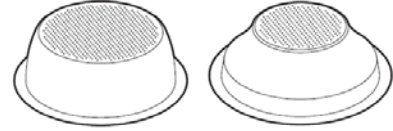
قم بمسح وتجفيف الفلتر وحامل الفلتر قبل القيام بتمرير الجرعات جرعات القهوة المطحونة لأنه قد تؤدي الرطوبة إلى حدوث 'التوجيه' عندما يمر الماء من خلال القهوة المطحونة أثناء الاستخلاص.

# نصائح لصنع وإعداد القهوة

## اختيار سلة الفلتر المناسبة

### سلالات فلتر أحادية الجدار

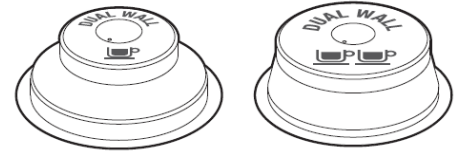
قم باستخدام سلالات فلتر أحادية الجدار في حال طحن القهوة الطازجة. تتيح لك سلالات فلتر أحادية الجدار طحن وضغط القهوة وإعداد المقدار المناسب لتحضير إسبرسو متوازن.



1 فنجان 2 فنجان

### سلالات فلتر مزدوجة الجدار

يتم استخدام قهوة مطحونة مسبقاً مع سلالات فلتر مزدوجة الجدار. تقوم سلالات فلتر مزدوجة الجدار بتنظيم الضغط وتساعد على الحصول على زيادة استخلاص القهوة بصرف النظر عن الطحن أو الكمية أو الضغط أو حداثه القهوة.



1 فنجان 2 فنجان

## ملاحظة

سواء كنت تستخدم سلالات فلتر أحادية الجدار أو مزدوجة الجدار، قم باستخدام سلة 1 فنجان (1CUP) عند تحضير فنجان واحد وسلة 2 فنجان (2CUP) عند تحضير فنجانين، أو تحضير فنجان واحد مركز أو كوب كبير (Mug).

تم تصميم سلالات فلتر المرفقة حسب التفاصيل التالية:

سلة 1 فنجان = 8 - 10 جرام تقريباً

في حال استخدام قهوة مطحونة مسبقاً، فإن ذلك يساوي 2 ملعقة طعام مستوية تقريباً.

سلة 2 فنجان = 15 - 18 جرام تقريباً

في حال استخدام قهوة مطحونة مسبقاً، فإن ذلك يساوي 3 ملاعق طعام مستوية تقريباً.

في حال استخدام قهوة مطحونة حديثاً، فإن ذلك يساوي 4 ملاعق طعام مستوية تقريباً.

والسبب في ذلك الاختلاف هو أن القهوة المطحونة مسبقاً؛ عادة ما تكون أكثر خشونة، ولذلك تشغل حجماً أكبر من القهوة المطحونة بشكل أكثر نعومة.

## ملاحظة

ستحتاج إلى ضبط كمية وحجم الطحن في حال التبديل من سلة أحادية إلى سلة مزدوجة، أو العكس.

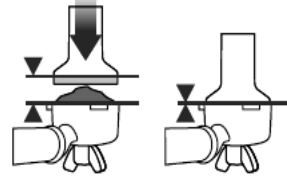
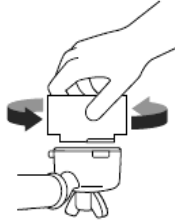
## ملاحظة

قد تحتاج إلى تجربة كمية القهوة المدخلة في سلة الفلتر أو طول مدة تشغيل المطحنة للحصول على المقدار الملائم. على سبيل المثال، عند القيام بطحن إسبرسو أكثر نعومة مع سلة فلتر أحادية الجدار، قد تحتاج إلى زيادة كمية الطحن لضمان وضع المقدار الملائم من القهوة في سلة الفلتر.

جرعة القهوة ورسها

تشذيب الجرعة

- قم بمسح سلة القهوة بقطعة قماش نظيفة
- قم باستخدام فلتر أحادي الجدار لطحن كمية كافية من القهوة لملء سلة القهوة. وقد تحتاج إلى التجريب باستخدام مؤشر كمية المسحوق من أجل الوصول إلى الجرعة الصحيحة.
- قم بالنقر على فتحة فلتر القهوة عدة مرات من أجل تفريق وتوزيع القهوة بشكل متساو في سلة الفلتر.
- قم بالرص بإحكام (باستخدام ضغط يعادل 15 - 20 كلجم تقريباً) ولا تساوي أهمية مقدار الضغط أهمية الضغط المستمر في كل مرة.



- قم بمسح القهوة الفائضة عن إطار سلة الفلتر من أجل ضمان إحكام ختم رأس المجموعة.
- وكدليل للجرعة، يجب أن تكون الحافة العلوية للغطاء المعدني الموجود على المنك على مستوى سلة الفلتر بعد القيام برص القهوة.

ملاحظة

في حال كان الاستخلاص سريعاً جداً، قم بجعل المسحوق أنعم وقم بتكرار الخطوات الواردة أعلاه.  
وفي حال كان الاستخلاص بطيئاً جداً، قم بجعل المسحوق أخشن وقم بتكرار الخطوات الواردة أعلاه.

دليل الاستخلاص

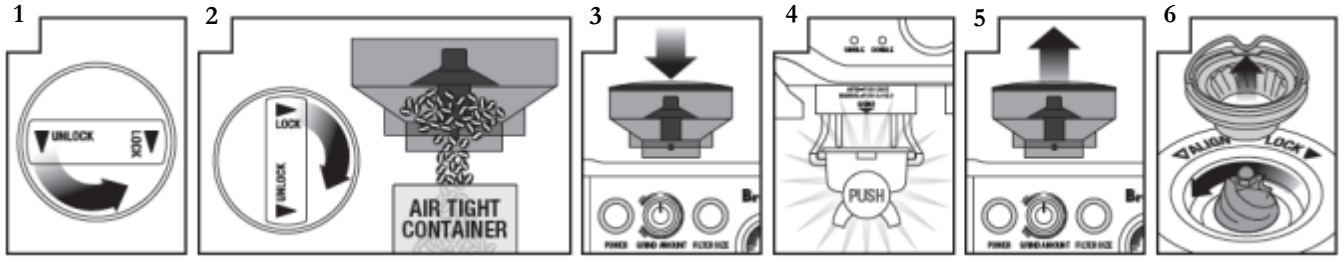
المسحوق	جرعة المسحوق	الرص	وقت الجرعة	استخلاص مفرط مر . قابض
ناعم جداً	كثير جداً	قوي جداً	أكثر من 40 ثانية	
مثالي	10 جرام ** 1 فنجان 18 جرام ** 2 فنجان	15 - 20 كلج	25 - 35 ثانية	متوازن
خشن جداً	قليل جداً	ضعيف جداً	قل من 20 ثانية	استخلاص قليل ناقص . حامض

## ضبط حلقات الطحن المخروطية

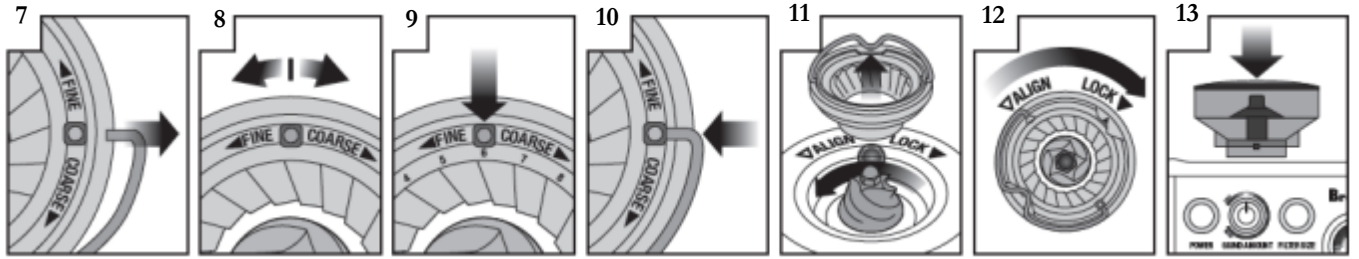
قد تحتاج بعض أنواع من القهوة المطحنة والحصول على الاستخراج الملائم والتحضير المثالي.

ويتمتع جهاز باريستا إكسبريس بميزة القدرة على توسيع هذا المجال من خلال حلقة الطحن العلوية القابلة للتعديل.

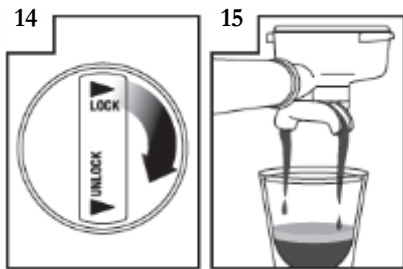
وإننا ننصح بالقيام بتعديل واحد فقط في كل مرة.



1 قم بفتح الوعاء  
2 أمسك الوعاء جيداً فوق الحاوية وقم بتدوير القرص لإدخال الحبوب إلى الحاوية  
3 قم بموائمة الوعاء في مكانه  
4 قم بتشغيل المطحنة حتى الإفرار  
5 قم بإزالة الوعاء الوعاء  
6 قم بإزالة الحلقة العلوية



7 قم بإزالة المقبض السلكي من كلا جانبي النتوء  
8 قم بتحريك الحلقة العلوية القابلة للضغط، بدرجة واحدة، سواءً أخشن أو أنعم  
9 قم بمحاذاة الرقم مع فتحة المقبض  
10 قم بإدخال المقبض السلكي من كلا جانبي النتوء  
11 قم بدفع الحلقة العلوية في مكانها بإحكام  
12 قم بقلع الحلقة العلوية  
13 قم بموائمة الوعاء في مكانه



14 قم بقلع الوعاء  
15 تحقق من القهوة المُحضرة

### تقديم رأس المجموعة

### تشكيل رغوة الحليب

- قبل وضع فتحة فلتر القهوة في رأس المجموعة، قم بتمرير تقف قصير من الماء من خلال رأس المجموعة من خلال مزج هاتين العمليتين في عملية واحدة بهدف الحصول على حليب الضغط على زر الفنجان 1. وسيؤدي ذلك إلى إزالة أية بقايا قهوة مطحونة من رأس المجموعة وإلى استقرار درجة الحرارة قبل القيام بعملية الاستخلاص.
- قم بالبدء دوماً باستخدام حليب بارد وطازج.
- قم بملء الإبريق إلى ما دون العلامة "V" الموجودة في أسفل الفوهة.

### إدخال فتحة فلتر القهوة

- قم بوضع فتحة فلتر القهوة تحت رأس المجموعة بحيث تكون القبضة موازية لوضعية الإبراج. وقم بإدخال فتحة فلتر القهوة في رأس المجموعة وقم بتدوير القبضة باتجاه المركز حتى الإحساس بمقاومة.
- قم بوضع فوهة البخار فوق وعاء التثقيط وقم بتدوير مؤشر البخار/ الماء الساخن من وضعية الاستعداد إلى وضعية البخار على أن يتدفق البخار بقوة.
- قم بتدوير مؤشر البخار إلى وضعية الاستعداد من أجل إيقاف المؤقت للبخار، ثم قم خلال 8 ثوان بإدخال عصا البخار في الحليب وقم بإعادة تدوير المؤشر إلى وضعية البخار.

### استخلاص الإسبريسو

- قم بوضع فنجان (فناجين) تم تسخينها مسبقاً تحت فتحة فلتر القهوة وقم بالضغط على زر 1 فنجان أو 2 فنجان للحصول على الحجم المطلوب.
- وبمناوبة لليل، يبدأ الإسبريسو بالتدفق بعد 4-8 ثانية (وقت التسريب) ويجب أن يكون بقوام قطرات العسل المتساقطة.
- في حال بدأ الإسبريسو بالتدفق بعد أقل من 3 ثانية فإما أن تكون قد قمت بتقليل الجرعة في سلة الفلتر و/أو أن المسحوق خشن جداً. وستكون هذه جرعة قليلة الاستخلاص.
- في حال بدأت قطرات الإسبريسو بالخروج لكن دون أن يتدفق بعد 10 ثوان، فإما أن تكون قد قمت بزيادة الجرعة في سلة الفلتر و/أو المسحوق ناعم جداً. وستكون هذه جرعة مفرطة الاستخلاص.
- ويتمثل الإسبريسو الممتاز في الحصول على التوازن المثالي بين الحلاوة والحاموضة والمرارة.
- وتعتمد نكهة القهوة الخاصة بك على عدة عوامل، مثل نوع حبوب القهوة ودرجة التحميص والطراجة وخشونة أو نعومة المسحوق وضغط الرص.



- أثناء دوران الحليب، قم بإنزال الإبريق ببطء. وسوف يؤدي هذا إلى جعل فوهة البخار عند سطح الحليب وتبدأ بدفع الهواء غي الحليب. وقد يتعين عليك القيام بكسر سطح الحليب بلطف بواسطة الفوهة من أجل جعل الحليب يدور بسرعة كافية.
- حافظ على وجود الفوهة عند السطح أو اسفله قليلاً، مع الاستمرار بتشكيل الدوامة. وقم بتشكيل رغوة الحليب حتى الحصول على حجم كاف.

- وقم بإجراء التجارب بناء على هذه العوامل من خلال ضبط أحدها في كل مرة للوصول إلى الطعم الذي تفضله.



- قم بانزال الفوهة تحت السطح، ولكن حافظ على دوران دوامة الحليب. ويصبح الحليب بدرجة الحرارة الصحيحة (60 - 65 درجة مئوية) عندما يصبح الإبريق ساخناً وغير قابل للإمسك.
- قم بتحريك مؤشر البخار إلى وضعية الاستعداد قبل إخراج الفوهة من الحليب.
- قم بوضع الإبريق على أحد الجانبين، وقم بتشغيل البخار من أجل إخراج أية حليب متبق من عصا البخار وقم بمسح عصا البخار بقطعة قماش جافة.
- قم بضرب الإبريق بخفة على المنضدة من أجل إزالة أية فقاعات.
- قم بتحريك الإبريق بشكل دوامة من أجل صقل وإعادة دمج القوام.
- قم بصب الحليب بشكل مباشر في الإسبريسو.
- يكمن السر في العمل بسرعة، قبل أن يبدأ الحليب بالانفصال.

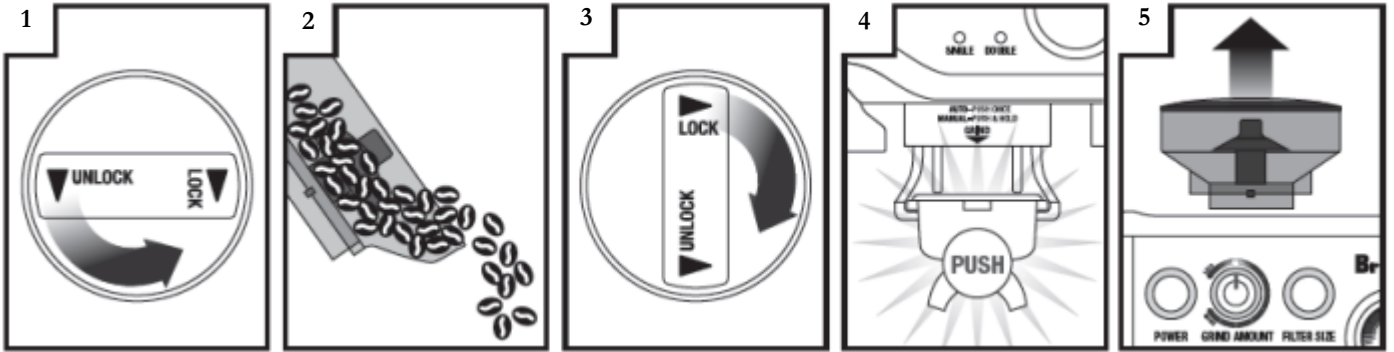
### تلميحات ونصائح

- قم دوماً باستخدام قهوة مطحونة حديثاً من أجل الحصول على أفضل نكهة وقوام.
- قم باستخدام حبوب قهوة محمصة حديثاً، تحمل عبوتها تاريخ "التحميص" وقم باستخدامها خلال 2 اسبوع من تاريخ "التحميص"
- قم بتخزين حبوب القهوة في وعاء بارد ومظلم وجاف. ومفرد من الهواء إن أمكن.
- قم بشراء حبوب القهوة بكميات صغيرة من أجل تقليل وقت التخزين ولا تقم بتخزين أكثر من كمية أسبوع واحد في كل مرة.
- قم بطحن حبوب القهوة قبل التحمير بشكل فوري لأن القهوة المطحونة تفقد نكهتها ورائحتها بسرعة.

# العناية والتنظيف

## تنظيف الحلقات المخروطية

يساعد التنظيف بشكل منتظم على الحصول على نتائج طحن ثابتة من الحلقات.



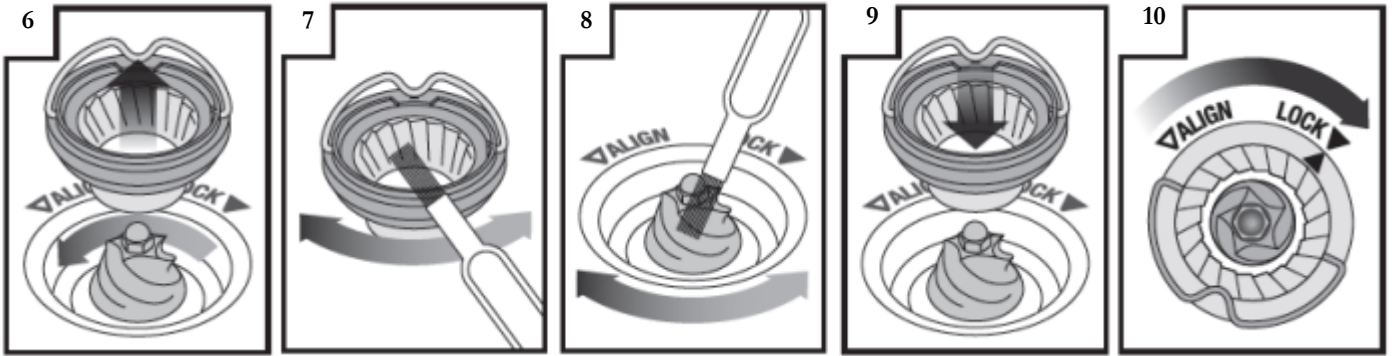
1 قم بفك الوعاء

2 قم بإزالة الحبوب

3 قم بإعادة الوعاء بإقفاله

4 قم بتشغيل المطحنة حتى الإفراغ

5 قم بفك قفل وإزالة الوعاء



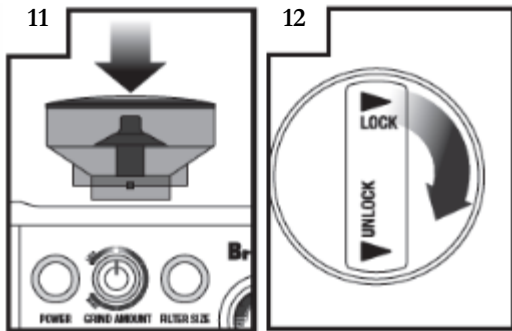
6 قم بإزالة الحلقة العلوية

7 نظّف الحلقة العلوية بواسطة فرشاة الحلقات

8 نظّف الحلقة السفلية بواسطة فرشاة الحلقات

9 ادفع الحلقة العلوية في مكانها بإحكام

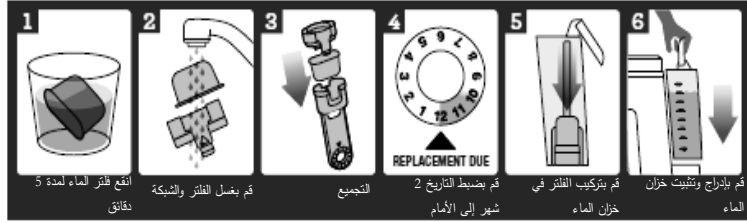
10 قم بقفل الحلقة العلوية



11 أدخل الوعاء في مكانه المناسب

12 أغلق الوعاء

تركيب/ استبدال الفلتر في خزان الماء



يساعد فلتر الماء المرفق في مع تشكل القشور التي يمكن أن **تنظيف فتحة فلتر القهوة** تؤثر مع مرور الوقت في أداء الآلة، مع احتمال تسببها في حدوث مشاكل انسداد وارتفاع درجة حرارة الآلة. قم بتمرير الماء بشكل دوري من خلال الآلة مع وجود فتحة فلتر يؤدي القيام باستبدال فلتر الماء كل شهرين إلى تقليل الحاجة على إزالة القشور من الآلة. في حال كنت تعيش في منطقة ذات ماء عسر، فإننا ننصح بأن تقوم باستبدال الفلتر بشكل أكثر تواتراً.

استبدال فلتر الماء

- قم بإزالة الفلتر من الكيس البلاستيكي، وقم بنقعه في كوب من الماء لمدة 5 دقائق.
  - قم بشطف الفلتر تحت ماء جار بارد لمدة 5 ثوان.
  - قم بغسل شبكة الستانلس ستيل الموجودة في حجرة الفلتر البلاستيكي بالماء ثم قم بتركيبها.
  - قم بضبط مؤشر التاريخ شهرين إلى الأمام
  - للتركيب، قم بدفع إلى الأسفل إلى أن يثبت في مكانه
- يمكن القيام بإزالة الفلتر من خزان الماء أثناء التشغيل في حال لم يكن ضرورياً.

ملاحظة

للقام باستبدال فلتر الماء قم بالاتصال بمركز خدمة عملاء بريفل على الرقم 1300 139 798 (أستراليا) أو 0800 273 845 (نيوزيلندا)

دورة التنظيف

يوجد في آلة الإسبريسو دورة تنظيف مدمجة يجب القيام بتشغيلها بشكل دوري، ويضيء مصباح التنظيف CLEAN ME بشكل دوري مشيراً إلى وقت الحاجة إلى القيام بتشغيل دورة التنظيف.



دليل عملية دورة التنظيف

في حال لم ينحل المؤشر بالكامل، قم بتكرار الخطوات 5 إلى 7 إلى أن ينحل القرص.

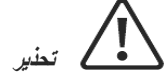
في حال الحاجة إلى التنظيف، فقم ببساطة باتباع الخطوات التالية وراجع دليل دورة تنظيف الآلة.

إزالة التكدس

- 1- أدخل مؤشر التنظيف في اسطوانة فلتر 1 فتجان او 2 فتجان.
  - 2- قم بوضع سلة الفلتر في فتحة حامل فلتر القهوة.
  - 3- قم بوضع 1 مؤشر تنظيف في الفلتر.
  - 4- قم بتثبيت فتحة فلتر القهوة في رأس المجموعة.
  - 5- قم بإطفاء الآلة.
  - 6- قم في نفس الوقت بالضغط والاستمرار في الضغط على زر 1 فتجان و2 فتجان والطاقة لمدة 3 ثوان.
  - 7- ستبدأ دورة التنظيف وتستم لمدة 5 دقائق تقريباً. وما إن تنتهي، يصدر 3 أصوات تنبيه. قم بإزالة فتحة فلتر القهوة وتأكد من انحلال المؤشر بالكامل.
- يمكن للماء العسر، بعد الاستخدام المتكرر، أن يسبب تراكماً معدنياً في وعلى العديد من المكونات الوظيفية الداخلية، مما يسبب انخفاض تدفق التخمير وطاقة الآلة ويؤثر على نوعية القهوة. وإننا ننصح بإزالة التكدس عن الآلة بشكل منتظم (كل 2 - 3 شهر) باستخدام مزيج من الخل الأبيض والماء.
- قم باتباع التعليمات المرفقة، أو قم باستخدام ما يلي كدليل:
- حلول لإزالة التكدس**
- 1 كمية من الخل الأبيض
  - 2 كمية من الماء البارد

### الحلول المركزة (للماء الأكثر عسراً)

- 1 كمية من الخل الأبيض
- كمية من الماء البارد



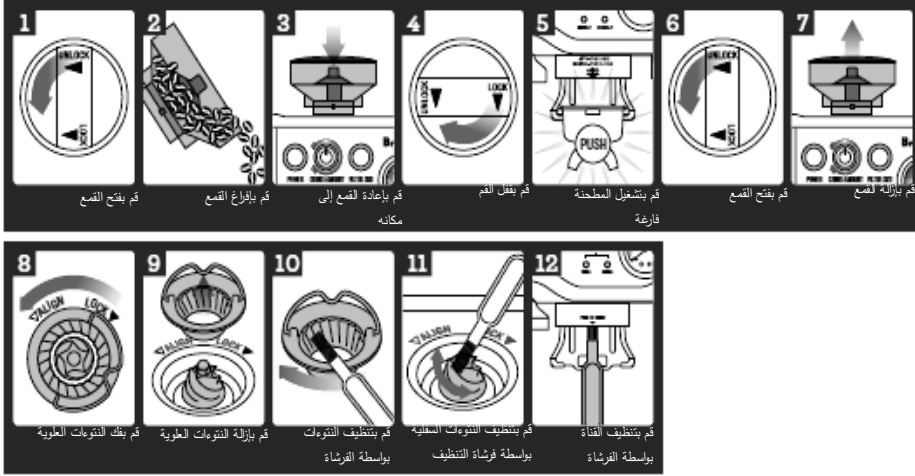
لا تقم بغمس السلك الكهربائي أو مقبس الطاقة أو الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر. يجب عدم القيام بإزالة خزان الماء أو إفراغه بشكل كامل أثناء عملية إزالة التكلس.

### إزالة التكلس من الآلة

- قم بإزالة فتحة فلتر القهوة وملحق تشكيل الرغوة. قم بصب مزيج الخل والماء في خزان الماء.
- قم بتوصيل الآلة بمأخذ الطاقة وقم بتشغيله.
- اضغط على زر الطاقة ليصبح في وضعية التشغيل.
- قم بوضع وعاء كبير تحت رأس المجموعة وعصا البخار.
- عند الوصول إلى درجة حرارة التخمير يضيئ محيط جميع الأزرار الموجودة على لوحة التحكم. قم بالضغط والاستمرار بالضغط على زر 1 فنجان أو 2 فنجان للبدء في الصب اليدوي. واترك الأزرار ما إن يمر نصف مزيج الخل الأبيض والماء من خلال رأس الآلة.
- قم بوضع مؤشر البخار على وضعية البخار واترك البخار يمر من خلال عصا البخار لمدة 2 دقيقة تقريباً. قن بإعادة مؤشر البخار إلى وضعية الاستعداد.
- بعد إزالة التكلس، قم بإفراغ الماء من الخزان وقم بشطفه بالكامل ثم قم بملئه بماء بارد. ولشطف الآلة قم بتكرار الخطوات السابقة.

تنظيف أداة الطحن ذات النتوءات المخروطية المدمجة

تقوم دورة أداة الطحن بإزالة الزيت المتراكم على النتوءات والذي يمكن أن يعيق الأداء.



التنظيف المتقدم لأداة طحن ذات النتوءات المخروطية المدمجة

يتم اللجوء إلى هذه الخطوة فقط في حال وجود انسداد بين نتوءات الطحن ومخرج المطحنة.

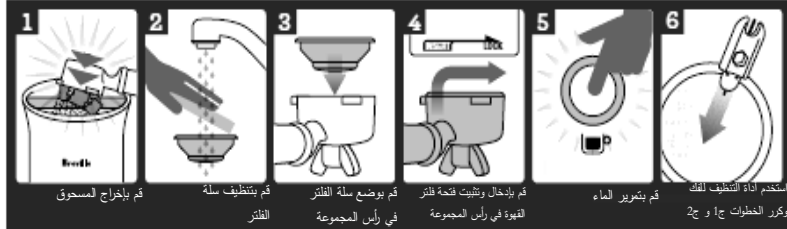


يجب توخي الحذر لأن نتوءات المطحنة حادة جداً

تنظيف عصا البخار



- يجب القيام بتنظيف عصا البخار دوماً بعد كل تشكيل رغوة حليب.
- قم بمسح عصا البخار بقطعة قماش، ثم قم مع إعادة توجيهه عصا البخار إلى وعاء التقيط بوضع مؤشر البخار على وضعية البخار لفترة وجيزة. وسيؤدي ذلك إلى إزالة أي حليب متبق من داخل عصا البخار.
- تأكد من أن مؤشر البخار على وضعية الاستعداد. ثم اضغط على زر الطاقة لإطفاء الآلة واتركها لتبرد.
- في حال ظلت عصا البخار مسدودة، فقم باستخدام الدبوس الموجود على أداة التنظيف لتحرير الفتحة من البقايا.
- تنظيف/ إزالة انسداد الفلاتر وفتحة فلتر القهوة ورأس المجموعة
- قم بشكل دوري بتمرير الماء من خلال الآلة مع وجود فتحة فلتر القهوة في مكانها، لكن دون وجود أية قهوة مطحونة، وذلك من أجل إزالة أية جزيئات قهوة متبقية.



- 3- لتنظيف الفلاتر الأحادية الجدار قم ببساطة بتمرير الماء من خلال فتحة فلتر القهوة باستخدام وظيفة الصب اليدوي من خلال الاستمرار بالضغط على زر 1 فنجان.
- 1- قم بوضع الفلتر في فتحة فلتر القهوة. وقم بتمرير الماء من خلال الآلة مع وجود الفلتر وفتحة فلتر القهوة، دون أية قهوة مطحونة، في مكانيهما.
- 2- يمكن القيام باستخدام الدبوس الصغير الموجود على أداة التنظيف لتنظيف ثقب سلة الفلتر.
- 3- لتنظيف الفلاتر الأحادية الجدار قم ببساطة بتمرير الماء من خلال فتحة فلتر القهوة باستخدام وظيفة الصب اليدوي من خلال الاستمرار بالضغط على زر 1 فنجان.
- 4- من أجل التنظيف الكامل للفلاتر، قم بتشغيل دورة تنظيف الآلة مع وجود فتحة فلتر القهوة والفلتر في مكانيهما.
- 1- قم بوضع الفلتر في فتحة فلتر القهوة. وقم بتمرير الماء من خلال الآلة مع وجود الفلتر وفتحة فلتر القهوة، دون أية قهوة مطحونة، في مكانيهما.
- 2- يمكن القيام باستخدام الدبوس الصغير الموجود على أداة التنظيف لتنظيف ثقب سلة الفلتر.



## تنظيف السطح الخارجي/ لوحة تسخين الفناجين

## تخزين الآلة

يمكن القيام بتنظيف السطح الخارجي ولوحة تسخين الوعاء بواسطة قطعة قماش رطبة وناعمة. ثم يمكن تلميعها بواسطة قماش جافة وناعمة. لا تقم باستخدام المنظفات أو قطع التنظيف الكاشطة أو قطع القماش الخشنة لأنها تسبب الخدوش للجهاز.

## تنظيف وعاء التنقيط

يجب القيام بإزالة وإفراغ وتنظيف وعاء التنقيط بشكل دوري، وخصوصاً عند عندما يظهر مؤشر امتلاء وعاء التنقيط عبارة EMPTY ME! ويمكن إزالة المؤشر من وعاء التنقيط من خلال سحبه باتجاه الأعلى من أجل تحرير المثبتات الجانبية. إن قاعدة وغطاء وعاء التنقيط قابلين للغسل في جلاية الصحون.



تحذير

## تنظيف وعاء التخزين

توجد وعاء التخزين خلف وعاء التنقيط ويتم سحبها باتجاه الأعلى عند إخراج وعاء التنقيط. (قم بتنظيف الوعاء بواسطة قطعة قماش مبللة وناعمة (لا تقم باستخدام المنظفات أو قطع التنظيف الكاشطة أو قطع القماش الخشنة لأنها تسبب الخدوش للجهاز). لا تقم بغمر السلك الكهربائي أو مقبس الطاقة أو الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر. يجب عدم القيام بإزالة خزان الماء أو إفراغه بشكل كامل أثناء عملية إزالة التكلس.

# اكتشاف الأعطال وإصلاحها

اكتشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب فعله
عند تشغيل الآلة، يقوم مصباح البخار بالوميض.	• مؤشر البخار ليس في وضعية الاستعداد	قم بتدوير قرص البخار إلى وضعية "الاستعداد". وستبدأ الآلة بعملية التسخين العادية.
لا تمر القهوة	• لم يتم تشغيل الآلة أو توصيلها بالطاقة	تأكد من توصيل الآلة، وقم بتشغيل مأخذ الطاقة وبالضغط على زر الطاقة
	• خزان مياه فارغ	راجع قسم "ملء خزان الماء"، الصفحة 12.
	• مسحوق القهوة ناعم جداً	تأكد من استخدام مسحوق الاسبريسو المناسب. راجع قسم "ضبط حجم المسحوق" في الصفحة 12 و 21.
	• توجد الكثير من القهوة في فلتر	راجع قسم "ضبط كمية المسحوق"، الصفحة 13 و 22.
	• تم رص القهوة بقوة كبيرة	راجع قسم "جرعة و رص القهوة" في الصفحة 13 و 22.
	• الفلتر مسدود	قم بتنظيف الفلاتر. راجع قسم "تنظيف الفلاتر"، الصفحة 30.
القهوة تنفذ بسرعة كبيرة جداً	• مسحوق القهوة خشن جداً	تأكد من استخدام مسحوق الاسبريسو المناسب. راجع قسم "ضبط حجم المسحوق" في الصفحة 12 و 21.
	• كمية القهوة المطحونة في الفلتر غير كافية	راجع قسم "ضبط كمية المسحوق"، الصفحة 13 و 22.
	• لم يتم رص القهوة المطحونة بقوة كافية	راجع قسم "جرعة و رص القهوة" في الصفحة 13 و 22.

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب فعله
القهوة باردة جداً	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم القيام بتسخين مسبق للفناجين</li> </ul>	<p>قم بالتسخين المسبق للفناجين. راجع قسم " التسخين المسبق للفناجين "، الصفحة 21.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>الحليب ليس ساخناً بما فيه الكفاية (عند صنع الكابتشينو أو اللاتيه)</li> </ul>	<p>يصبح الحليب ساخناً بدرجة الحرارة المناسبة عندما تصبح قاعدة الإبريق ساخنة جداً للمسها. راجع قسم "تشكيل رغوة الحليب"، الصفحة 23.</p>
لا توجد كريمة	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم رص القهوة بقوة كافية</li> </ul>	<p>راجع قسم "جرعة و رص القهوة" في الصفحة 13 و 22.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>مسحوق القهوة خشن جداً</li> </ul>	<p>تأكد من استخدام مسحوق الاسبريسو المناسب. راجع قسم "ضبط حجم المسحوق" في الصفحة 12 و 21.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>القهوة المطحونة ليست طازجة</li> </ul>	<p>قم بتغيير الحبوب القديمة بأخرى محمضة أو مطحونة حديثاً. يجب عدم الاحتفاظ بالقهوة المطحونة لأكثر من أسبوع.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>انسداد ثقب الفلتر</li> </ul>	<p>قم باستخدام الدبوس الصغير الموجود على أداة التنظيف لفتح الثقب. راجع قسم "تنظيف الفلاتر"، الصفحة 30.</p>
تصدر الآلة صوت نبض / ضج أثناء استخلاص القهوة أو تبخير الحليب	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقوم الآلة بتنفيذ التشغيل الطبيعي لمضخة 15 بار</li> </ul>	<p>لا يوجد أي إجراء مطلوب لأن هذا هو التشغيل العادي للآلة.</p>

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب فعله
القهوة تسيل حول حافة حامل الفلتر	• لم يتم إدخال حامل الفلتر في رأس المجموعة بشكل صحيح	راجع قسم "إدراج فتحة فلتر القهوة"، الصفحة 23.
	• وجود القهوة حول حافة التصفية	قم بتنظيف أية قهوة مطحونة زائدة عن حافة حامل الفلتر لضمان التركيب الصحيح في رأس التخمير.
	• وجود الكثير من القهوة المطحونة في الفلتر	راجع قسم "ضبط كمية المسحوق"، الصفحة 13 و 22.
	• تم رص القهوة المطحونة بقوة كبيرة	راجع قسم "جرعة رص القهوة" في الصفحة 13 و 22.
	• تم استخدام الفلتر الخطأ لكمية القهوة المطحونة المستخدمة	تأكد من استخدام الفلتر الصغير لـ 1 فنجان من القهوة والفلتر الأكبر لـ 2 فنجان من القهوة.
يتم استخلاص القهوة أثناء خروجها من فتحة فلتر القهوة	• خزان الماء فارغ أو قليل الماء	راجع قسم "ملء خزان الماء"، الصفحة 12.
	• مسحوق القهوة ناعم جداً	تأكد من استخدام مسحوق الاسبريسو المناسب. راجع قسم "ضبط حجم المسحوق" في الصفحة 12 و 21.
	• انسداد الآلة بالرواسب المعدنية	قم بإزالة نكلس الآلة. راجع قسم "إزالة النكلس"، الصفحة 27.
تم تشغيل مشبك أمان الآلة	• سلة الفلتر المملوءة تسبب امتلاء القناة.	قم بتنظيف وإفراغ المطحنة والحجرو
الآلة تصدر صوت ضخ مرتفع ومستمر	• خزان الماء فارغ	راجع قسم "ملء خزان الماء"، الصفحة 12.
	• خزان الماء غير موضوع بإحكام في مكانه	راجع قسم "ملء خزان الماء"، الصفحة 12.

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب فعله
لم يتم توليد بخار	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لم يتم تشغيل الآلة</li> </ul>	تأكد من توصيل الجهاز في، تحولت في في مأخذ الطاقة والضغط على زر الطاقة
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خزان الماء فارغ</li> </ul>	راجع قسم "ملء خزان الماء"، الصفحة 12.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مؤشر البخار ليس في وضعية البخار</li> </ul>	قم بتدوير قرص البخار إلى وضعية "البخار".
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• انسداد عصا البخار</li> </ul>	قم باستخدام الدبوس الصغير الموجود على أداة التنظيف لفتح الفوهة. وفي حال ظلت عصا البخار مسدودة قم بإزالة فوهة عصا البخار باستخدام المفتاح الموجود في منتصف أداة التنظيف. راجع قسم "العناية والتنظيف"، الصفحة 30.
الحليب ليس دسماً بعد تشكيل الرغوة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• البخار غير كاف</li> </ul>	قد تكون عصا البخار مسدودة. راجع قسم "العناية والتنظيف"، الصفحة 30.
الجهاز لا يعمل		قد يكون تم تشغيل قاطع الأمان الحراري بسبب ارتفاع حرارة المضخة أو المطحنة قم بإطفاء الآلة واركها تبرد لمدة 30 - 60 دقيقة.

المشكلة	الأسباب المحتملة	ما يجب فعله
لا تخرج قهوة مطحونة من المطحنة	• لا توجد حبوب قهوة في القمع	قم بملء القمع
	• انسداد قناة المطحنة	ق بتنظيف وإفراغ حجرة وقناة المطحنة راجع قسم "التنظيف المتقدم للمطحنة"، الصفحة 29
	• وجود ماء / رطوبة في حجرة وقناة المطحنة	ق بتنظيف وإفراغ حجرة وقناة المطحنة راجع قسم "التنظيف المتقدم للمطحنة"، الصفحة 29
المطحنة لا تعمل عند الضغط على المفتاح الصغير.	• قفل أمان القمع مفتوح وكلا مصباحي حجم الفلتر يومض (القمع غير موضوع بشكل صحيح في مكانه)	قم بإزالة القمع، وتحقق من وجود مخلفات فيه ثم قم بإعادة القمع إلى مكانه الصحيح
يتم تقديم الكثير جداً / القليل جداً من القهوة المطحونة إلى سلة فلتر	• إعدادات كمية المسحوق غير صحيحة لحجم مسحوق معين	قم باستخدام مؤشر كمية المسحوق لزيادة أو تقليل كمية المسحوق
يتم تقديم الكثير جداً / القليل جداً من الاسبريسو إلى الفنجان	• تحتاج إعدادات كمية أو حجم المسحوق إلى التغيير	قم بإعادة ضبط الجهاز إلى الإعدادات الافتراضية أو قم بإعادة برمجة إعدادات جرعة قهوة جديدة
المطحنة تصدر ضجيج "مسنن" مرتفع	• انسداد أو جسم غريب في المدخنة	قم بإطفاء المطحنة على الفور. وقم بإزالة القمع وحرر القناة من الانسداد. قم بإزالة النتوءات العلوية والسفلية. راجع قسم "تنظيف النتوءات المخروطية" في الصفحة 29

# الوصفات



**كابتشينو**

جرعة واحدة من الإسبريسو مع الحليب ذو الرغوة، مزينة بالشوكولاته السائلة. حجم الفجان 150-220 مل.



**إسبريسو**

كثافة وذو رائحة زكية، ويعرف أيضاً باسم إسبرسو أو شورت بلاك ويقدم في فجان أو كأس صغير.



**لاتيه**

يتكون اللاتيه من إسبرسو واحد مع الحليب ذو الرغوة و 10 مل تقريباً من الرغوة. حجم الكأس 200-220 مل.



**ماتشياتو**

يقدم تقليدياً بكمية قليلة، ويتم أيضاً صب ماتشياتو بمثابة لونج بلاك مع كمية من الحليب أو القليل من الحليب المكثف.



**لونج بلاك**

قم بإضافة الماء الساخن أولاً، ثم جرعة من الإسبرسو (أحادية أو مضاعفة) بحيث يتم الحفاظ على الكريما.



**ريستريتو**

وريستريتو هو كمية قليلة جداً من الإسبرسو 15 مل تقريباً، يتميز بنكهته وطعمه القويين.



# Breville

## بريفيل

### مركز خدمة عملاء بريفيل

عملاء أستراليا	عملاء نيوزيلندا
البريد:	البريد:
ص.ب: 22	الحقيبة الخاصة 94411
بوتاني إن إس ديليو 2019	بوتاني مانوكا و 2163
أستراليا	أوكلاند نيوزيلندا
الهاتف:	الهاتف:
1300 139 789	0800 273 845
الفاكس:	الفاكس:
(02) 9384 9601	0800 288 523
البريد الإلكتروني:	البريد الإلكتروني:
خدمة العملاء:	خدمة العملاء:
<a href="mailto:askus@breville.com.au">askus@breville.com.au</a>	<a href="mailto:askus@breville.com.au">askus@breville.com.au</a>

[www.breville.com.au](http://www.breville.com.au)

بريفيل علامة تجارية مسجلة لشركة بريفيل بيه تي واي ليمتد رقم الأعمال الأسترالي 98 000 982

قد تختلف الصور التوضيحية للمنتجات في هذا الكتيب عن المنتجات الفعلية نتيجة التطوير المستمر لهذه المنتجات.

بي إم إف 600 النسخة - إي 13