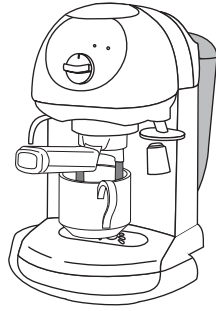


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للاستخدام

يجب قراءة كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حد من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

وصف الجهاز: (انظر للصفحة رقم 3)

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.

- 1 حامل المصفاة للقهوة المطحونة
- 2 مصفاة كبيرة للقهوة المطحونة لحصتين (ثنتين)
- 3 مصفاة صغيرة للقهوة المطحونة لحصة واحدة أو للرفاق (إذا كان مزود بها)

4 مقبض البخار

5 الكايس

6 مستو لإسناد الفناجين

7 سلك أو كبل التغذية الكهربائية

8 مؤشر ضوئي OK للحرارة (القهوة أو الماء الساخن أو البخار)

9 مؤشر ضوئي *** (الآلة مشتعلة)

10 مقبض الوظيفية

11 وضعية خروج القهوة *** / أو الماء الساخن

12 وضعية الإطفاء

13 وضعية البخار

14 مكبال القهوة

15 ميزاب أو دوش السخانة

16 قناة أو أنبوب خروج البخار أو الماء الساخن

17 أداة تحضير القهوة بالحليب

18 خزان الماء

19 غطاء خزان الماء

تحذيرات من أجل السلامة

□ صنعت هذه الآلة " لتحضير القهوة السريعة أو إكسبريس" و " لتسخين السوائل" : يجب الإنتباه لعدم الإحترق بطلقات أو برشق الماء و البخار أو باستخدام غير صحيح للآلة نفسها.

□ لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.

□ بعد إزالة الصندوق المغلف، يجب التأكد من كمال و تمام الجهاز. و في حال شك، في ذلك، يجب عدم استخدام الجهاز و التوجه للعاملين المؤهلين مهنيًا.

□ إن الأجزاء الخاصة بالتغليف مثل أكياس البلاستيك و البوليسترول المنتشر، إلخ.... يجب عدم تركها بمتناول أيدي الأطفال و ذلك لأنها من المحتمل أن تكون مصدر خطر.

□ يجب استخدام هذا الجهاز فقط للإستعمال المنزلي، و يُعتبر أي إستعمال مغاير غير صحيح، فإذا خطير.

□ لا يمكن إعتبار المنتج المصنوع مسؤولاً عن أضرار محتملة الحدوث و ناتجة عن إستخدامات غير صحيحة و خاطئة و غير معقولة.

□ لا تلمس أبدا الجهاز و الأيدي أو الأقدام مبتلة أو رطبة.

□ لا تسمح أبدا للأطفال أو لأشخاص غير قادرين باستخدام الجهاز بدون مراقبة.

□ يجب التأكد من أن لا يلعب الأطفال بالجهاز.

• في حال عطب ما أو عمل رديء للجهاز، يجب إطفاءه و ذلك بسحبه من المأخذ الكهربائي و عدم العبث به. من أجل إصلاحه يجب التوجه فقط إلى مركز الصيانة التقنية بترخيص من المنتج المصنّع، و طلب استخدام قطع الغيار الأصلية.

إن عدم الإلتزام بما هو مذكور أعلاه، يمكن أن يخل بضمان الجهاز.

□ يجب عدم تغيير الكبل أو سلك التيار الكهربائي الخاص بهذا الجهاز من قبل المُستعمل، و ذلك لأن تغييره يتطلب أدوات خاصة. في حال عطب ما للسلك أو الكبل أو من أجل إبداله يجب التوجه فقط لمركز الصيانة المُرخّص من المصنّع المنتج، لكي تتجنب أية مخاطرة.

التركيب

• وضع الجهاز فوق مستو مسطح للعمل و بعيد عن حنفيات أو مصادر الماء و المغاسل.

• التحقق من أن يكون التوثير الكهربائي للشبكة الكهربائية مطابقاً للتوثير المؤثر في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز. وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة 10 أمبير على الأقل و مُجهّز بعدد فعال للنجاة. لا يُعتبر المنتج مسؤولاً عن وقوع حوادث ناتجة عن عدم تواجد عداد فعال للإنتفاذ في الشبكة الكهربائية.

• في حال عدم تطابق مأخذ الكهرباء بالقابس الخاص بالجهاز، يجب إبدال المأخذ بأخر من نوع مطابق، و ذلك من قبل عاملين مؤهلين.

• لا تتركب و لا تضع الجهاز أبداً في مكان حرارته تساوي أو أقل من (0) صفر درجة مئوية، لأن إذا تجمد الماء، من الممكن أن يتضرر و يعطب الجهاز.

• إذا كان كبل أو سلك التغذية الكهربائية أطول من المسافة الضرورية للوصول أو لإدراك مأخذ الكهرباء، بإمكاننا إدخال الجهة السطحية لداخل الآلة و ذلك بدفع الكبل أو السلك الكهربائي في فوهة الخروج الخاصة به.

• من الممكن توجيه الكبل أو سلك التيار الكهربائي إلى اليمين أو لليسار على حسب توجه و تواجد مأخذ التيار الكهربائي الأقرب للجهاز، و ذلك بوضعه في المسارات المتواجدة في أسفل الجهاز نفسه (صورة رقم 1).

• عندما يكون الكبل أو سلك التيار الكهربائي موجه، يجب التأكد من أن يكون هذا الأخير مثبت بالشاكل الخاصة بذلك و المتواجدة في أسفل الجهاز (صورة رقم 1).

كيفية الإجراء لصنع القهوة السريعة أو الإكسبريس

تعبئة خزان الماء

نزع غطاء خزان الماء (صورة رقم 2). فإذا نزع الخزان و ذلك بسحبه نحو الأعلى (صورة رقم 3). من ثم تعبئة الخزان بماء جديد مع الإنتباه لعدم تجاوز الحد المكتوب MAX (مثل الصورة رقم 4) وضع الخزان من جديد في مكانه بحيث نستطيع فتح الصمام المتواجد في أسفل الخزان نفسه.

و بطريقة أسهل يمكن تعبئة الخزان بدون سحبه و ذلك بسكب الماء فيه مباشرة من الغرّافة.

الإنتباه: إنه لأمر طبيعي تواجد الماء في المستو المتواجد في أسفل الخزان، فلذلك يجب تجفيف هذا القسم المستو على فترات و ذلك باستخدام إسفنج نظيفة.

ملاحظة: لا تشغل أبداً الجهاز عندما يكون الخزان خالياً من الماء، و يجب التذكر و التنبيه دائما لتعبئة الخزان عندما يصل المستوى إلى مقدار سنتيمترين إثنين عن القاع.

تهيئة التسخين لمجموعة القهوة

للحصول على القهوة السريعة أو الإكسبريس بالحرارة الصحيحة. ننصح تهيئة تسخين الآلة، وذلك بتدوير مقبض إختيار الوضعية *** (مثل الصورة رقم 5) لمدة 15 - 30 دقيقة على الأقل في صنع القهوة و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولا و معلقا بالآلة . (التأكد دائما من أن يكون مقبض البخار مغلقا). من أجل تركيب حامل المصفاة، يجب وضعه في دوش أو ميزاب السخانة و يجب أن يكون المقبض متجهًا نحو اليسار و دفعه نحو الأعلى و بنفس الوقت يجب تدوير المقبض نحو اليمين (انظر للصورة رقم 6)، و التدوير بإحكام. بعد مضي النصف ساعة، يجب صنع القهوة بإتباع الطرق الموضحة في البند اللاحق. عوضاً عن ذلك، من أجل الإسراع في عملية تهيئة التسخين، يمكن إجراء العمل بهذه الطريقة الأخرى:

1. تشغيل الآلة مع تدوير مقبض إختيار الوضعية *** (صورة رقم 5) و تعليق حامل المصفاة و تثبيتته مع الآلة *** ن تعبئته بالقهوة المطحونة.
2. يجب وضع فنجان تحت حامل المصفاة. (إستخدام نفس الفنجان الذي سنحضر به القهوة بحيث نقوم بتهيئة تسخينه).
3. الإنتظار إلى أن يضيء مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 7) بعد ذلك يجب تدوير مقبض الإختيار في الوضعية (صورة رقم 7) و جعل الماء يخرج إلى أن ينطفئ المؤشر الضوئي OK، عندئذ التوقف عن الإخراج و ذلك بتدوير مقبض إختيار الوضعية *** (صورة رقم 5).
4. يجب إفراغ الفان و إنتظار إشتعال المؤشر الضوئي OK من جديد و تكرار نفس العملية.

كيفية تحضير القهوة السريعة أو الإكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد الإنتهاء من التسخين المسبق للآلة مثلما هو موضح في الفقرة السابقة، يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة في حامل المصفاة، و التأكد أن يدخل النتوء بشكل صحيح في قاعدته الخاصة مثلما هو موضح في الصورة رقم 9، في الآلات المجهزة بمصفاتين يمكن إستعمال المصفاة الأصغر إذا رغبت بالقيام بفنجان واحد من القهوة. و المصفاة الأكبر إذا رغب القيام بفنجانين من القهوة.
2. إذا أردنا أن نحضر فنجاناً واحداً من القهوة يجب تعبئة المصفاة بمكial مملوء بالقهوة المطحونة حوالي 7 غرام (صورة رقم 10).
- إذا رغبت بتحضير فنجانين من القهوة فيجب تعبئة المصفاة بمكialين إثنين فيهما القليل من القهوة المطحونة (تقريباً 6 غرام + 6 غرام). و يجب تعبئة المصفاة بمكيات ضئيلة كي لا تفيض القهوة المطحونة. مهم: من أجل تشغيل صحيح للآلة، قبل إدخال القهوة المطحونة في حامل المصفاة، يجب التأكد دائماً من أن لا تكون المصفاة مستخة ببقايا القهوة المطحونة من المنقوع السابق.
3. يجب توزيع القهوة المطحونة بشكل متماثل و ضغطه بخفة بالكابس (صورة رقم 11) ملاحظة: إن الضغط على القهوة المطحونة عملية مهمة للحصول على قهوة سريعة أو إكسبريس لنذية. فإذا ضغطنا كثيراً ستخرج القهوة ببطء و الرغوة ستكون بلون غامق. أما إذا ضغطنا بخفة فستخرج القهوة بشكل أسرع و سنحصل على رغوة قليلة و بلون فاتح.
4. إزالة الزيادات الفائضة من القهوة المحتملة التواجد على حافة حامل المصفاة و وصله و تعليقه بالآلة و التدوير بعزم و إحكام (صورة رقم 6) من أجل تجنب فقدان الماء.
5. وضع الفنجان أو الفناجين تحت أنابيب حامل المصفاة (صورة رقم 12)، و من المستحسن أن تكون مسخنة مسبقاً و ذلك بشطفهم بالماء الساخن.
6. التأكد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي OK شاعلاً (صورة رقم 7) (إذا كان ضوء المصباح مطفئ يجب الإنتظار حتى يشتعل)، و من ثم تدوير المقبض في الوضعية

(صورة رقم 8) إلى أن نحصل على الكمية الرغوبة من القهوة. و من أجل إيقاف خروج القهوة يجب وضع مقبض الإختيار من جديد في الوضعية *** (صورة رقم 5).

لكي نغسل حامل المصفاة يجب تدوير المقبض من اليمين إلى اليسار. إنتباه: لتجنب الرش أو البخ يجب أن لا نغسل أبداً حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بعملية خروج أو توزيع القهوة.

لإزالة القهوة يجب إبقاء المصفاة مثبتة و ذلك بالضغط على الرافعة المخصصة و المنمجة بالمقبض و القيام بإخراج القهوة بالضرب على حامل المصفاة بقلبه رأساً على عقب (صورة رقم 13).

من أجل إطفاء الآلة يجب تدوير مقبض الإختيار في الوضعية "O" (صورة رقم 14).

الإنتباه: في أول مرة نستعمل فيها الآلة، من الضروري غسل كل الأجزاء التابعة لها و المناطق الداخلية المحيطة بها، و القيام بخمس فناجين من القهوة على الأقل بدون إستخدام القهوة المطحونة.

كيفية صنع القهوة السريعة إكسبريس بإستخدام الرقائق (فقط للآلات المزودة بمصفاتين إثنين)

1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلما هو موضح في الفقرة "تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولا و معلقاً بالآلة. و هكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.
- ملاحظة: يجب إستخدام الرقاقة التي تطابق النموذج أو المعيار ESE: و هذا النموذج يكون متواجداً على غلاف العبوة بالعلامة أو الختم التالي:



- إن النموذج ESE هو أسلوب موافق عليه لدى أكبر منتجي الرقائق أو الرقائقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة إكسبريس بطريقة سهلة و نظيفة.
- إدخال المصفاة الصغيرة الخاصة بحصة أو فنجان واحد أو الرقائق في حامل المصفاة و التأكد من أن يكون النتوء قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 9.
- إدخال الرقائق و وضعها بقدر ما يمكن في المنتصف و فوق المصفاة (صورة رقم 15). إتباع الإرشادات المتواجدة على العبوة الخاصة بالرقائق و ذلك بهدف وضع الرقائق بشكل صحيح على المصفاة.
- تعليق حامل المصفاة بالآلة و ذلك بتدويره دائماً نحو الأسفل (صورة رقم 6).
- متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 5, 6, 7 من الفقرة السابقة.

كيفية الإجراء من أجل تحضير القهوة بالحليب

1. يجب تحضير القهوة مثلما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك بإستعمال فناجين كبيرة بشكل كافٍ.
2. تدوير مقبض الإختيار في الوضعية الخاصة بالبخار *** (صورة رقم 16) و الإنتظار إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 7). إن إشتعال المصباح المؤشر يدل أن السخانة قد بلغت الحرارة المثالية من أجل إنتاج البخار.
3. خلال هذه الفترة يجب تعبئة إناء بمقدار 100 غرام من الحليب لكل فنجان قهوة بالحليب نرغب بتحضيره. يجب أن يكون الحليب بارداً من البراد (ليس ساخناً!) . عند إختيارنا لحجم الإناء، يجب أن نأخذ بالحسبان أن حجم الحليب سيزداد من ضعفين لثلاثة أضعاف.

- ملاحظة: ننصح بإستخدام الحليب المتوسط الدسم و أن يكون بارداً من البراد.
4. وضع إناء الحليب تحت أداة صنع القهوة بالحليب (صورة رقم 17).

تنظيف وصيانة المصفاة

بعد القيام بثلاثمئة 300 فجان قهوة تقريباً و عموماً عندما تخرج القهوة من حامل المصفاة على شكل قطرات أو عندما لا تخرج القهوة بتاتاً، يجب تنظيف حامل المصفاة الخاص بالقهوة المطحونة بالطريقة الآتية:

□ نزع المصفاة من حامل المصفاة.

- فك السدادة الخاصة بحامل المصفاة (الصورة رقم 22) و في الاتجاه المشار إليه على الغطاء نفسه.
- سحب أداة تصعيد الرغوة من الإناء و دفعه نحو جهة السدادة .
- إزالة الإطار المطاطي (صورة رقم 25)
- شطف كل الأجزاء، و تنظيف المصفاة المعدنية بعناية بالماء الساخن و بالدّعك بواسطة فرشاة صغيرة مثل (الصورة رقم 23) . التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الدّ بوس (انظر للصورة رقم 24)
- تركيب المصفاة و الإطار المطاطي على القرص البلاستيكي مثلما هو موضح في الصورة رقم 25، يجب الإنتباه لإدخال الشكل الخاص بالقرص البلاستيكي في فتحة الإطار المطاطي المشار إليه بالسهم مثل الصورة رقم 25.
- إدخال المجموعة الناتجة في الوعاء الفولاذي الخاص بالمصفاة مثل (الصورة رقم 26)، و التأكد من إدخال الشكل في الفتحة للدعامة نفسها (انظر السهم في الصورة رقم 26).
- في النهاية يجب لف أو لولبة السدادة (الصورة رقم 27).
- لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيف ميزاب أو دُش السخّانة

- بعد القيام بثلاثمئة 300 فجان قهوة تقريباً، من الضروري تنظيف ميزاب السخّانة أكسبريس بالطريقة الآتية:
- التأكد من أن لا تكون الآلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
- فك البرغي الذي يثبت ميزاب السخّانة أكسبريس بواسطة المفك أو مفتاح البراغي مثلما هو موضح في (الصورة رقم 28) .
- تنظيف الميزاب بعناية بالماء الساخن و بالدّعك بواسطة فرشاة صغيرة ، التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الدّ بوس .
- لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيفات أخرى

1. لا تستخدم سوانل و منظفات مخدّشة لتنظيف الآلة، فلذلك يكفي فوطة رطبة و ناعمة.
 2. نزع وعاء تجميع القطرات و إفراغه بشكل متكرّر
 3. يجب تنظيف خزّان الماء بشكل منتظم.
- الإنذار:** خلال عملية التنظيف لا تفعل أبداً الآلة بالماء، لأنه جهاز كهربائي.

5. يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب في الإناء الذي يحتوي الحليب بمقدار 5 ميليمتر و تدوير مقبض البخار باتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 18). (و بتدوير أكثر أو أقل للمقبض من الممكن تغيير كمية البخار التي ستخرج من أداة صنع القهوة بالحليب). و عندئذٍ سيبدأ الحليب بمضاعفة حجمه و يأخذ شكل رغوة ناعمة.

6. عند تضاعف حجم الحليب، يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب نحو الأسفل و متابعة تسخين الحليب (صورة رقم 19) ، عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة (و القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية)، يجب إيقاف خروج البخار و ذلك بتدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة و وضع مقبض الإختيار في الوضعية "O" (صورة رقم 14).

7. سكب الحليب المستحلب في الفناجين المحتوية على القهوة الأكسبريس المحضرة مسبقاً، القهوة بالحليب جاهزة : يمكن تحليتها بالسكر حسب الرغبة، و إن أردتم يمكنكم رش بودرة الشكولاتا على الرغوة.

ملاحظة: إذا رُغب تحضير القهوة من جديد بعد القيام بتصعيد الحليب، يجب قبل ذلك القيام بتبريد السخّانة و إلا فستخرج القهوة محترقة. من أجل تبريد السخّانة يجب وضع وعاء تحت الميزاب أو الدوش و تدوير مقبض الإختيار و وضعه في الوضعية " خروج القهوة" و القيام بإخراج الماء إلى أن ينطفئ المصباح المؤشر OK . (إعادة مقبض الإختيار في الوضعية *** و تحضير القهوة مثلما هو موضح في البنود السابقة).

ملاحظة: من المهمّ تنظيف دائماً أداة صنع القهوة بالحليب بعد الإستعمال. الإجراء بالطريقة التالية:

1. جعل البخار يتدفق لبضعة ثوان و ذلك بتدوير مقبض البخار صورة رقم 18.
2. الإنتظار لبضعة دقائق كي يبرد أنبوب خروج البخار. يجب فكّ أداة صنع القهوة بالحليب باتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 20) و غسلها بعناية بالماء الفاتر.
3. التأكد من أن لا تكون الفوهتين المؤشر عليهما في الصورة رقم 21 مسدودتين ، و تنظيفهما بواسطة دبوس.
4. تنظيف أنبوب خروج البخار مع الإنتباه لعدم الإحتراق.
5. تركيب أداة صنع القهوة بالحليب من جديد.

إنتاج الماء الساخن

1. إشعال الآلة و ذلك بتدوير مقبض الإختيار في الوضعية *** (صورة رقم 15).
2. وضع إناء تحت أداة صنع القهوة بالحليب.
3. عندما يشعل المصباح المؤشر الضوئي OK يجب وضع مقبض الإختيار في الوضعية (صورة رقم 8) و بنفس الوقت تدوير مقبض البخار باتجاه عكس عقارب الساعة (صورة رقم 18): سيخرج الماء الساخن من أداة صنع القهوة بالحليب.
4. من أجل إيقاف خروج الماء الساخن يجب تدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة و يجب وضع مقبض الإختيار في الوضعية " O " (صورة رقم 14).

إزالة التكلُّس المُتَوَضَّع

- من الضروري القيام بعملية نزع التكلُّس المُتَوَضَّع على الآلة بعد تحضير منتي 200 فنجان من القهوة.
- ننصح باستخدام السائل الخاص بإزالة التكلُّس من آلة تحضير القهوة السريعة أكسبريس و المتواجدة في الأسواق. إذا لم تكن هذه المنتجات متوفرة، يكون بالإمكان القيام بالإجراءات التالية:
1. تعبئة خزان الماء بلتر واحد من الماء.
 2. تدوير في الماء السابق ملعقتين (أي حوالي 30 غرام) من حمض الستريك (المتوفر في الصيدلية و عند العطار).
 3. تدوير مقبض الإختيار في الوضعية *** و الإنتظار إشتعال المصباح المؤشر الضوئي OK.
 4. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً أو موصولاً و وضع إناء تحت ميزاب أو دُش الآلة.
 5. تدوير مقبض الإختيار في الوضعية *** (صورة رقم 8) و إخراج و سكب نصف محتوى السائل في الخزان، عندئذٍ التوقف و تدوير مقبض الإختيار في الوضعية (صورة رقم 14).
 6. يجب ترك السائل كي يقوم بمفعوله لمدة 15 دقيقة، و من ثم القيام بعملية الإخراج من جديد لحد الإفراغ الكامل للخزان.
 7. لإزالة آثار السائل المتبقية و بقايا الكلس، يجب شطف الخزان جيداً و تعبئته بالماء النظيف و إدخاله في قاعدته.
 8. تدوير مقبض الإختيار في الوضعية *** (صورة رقم 8) و القيام بعملية الإخراج لحد الإفراغ الكامل للخزان.
 9. تدوير مقبض الإختيار في الوضعية *** (صورة رقم 5) و تكرار العمليات الخاصة بالبند 7 مرة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المتعلق بمشاكل الكلس أو الجير ليست مضمونة بالكفالة. إذا لم تُجرى عملية إزالة التكلُّس المُتَوَضَّع عليها بشكل منتظم.

المسألة أو المشكلة	الأسباب المُحتملة	الحل
لا تخرج القهوة السريعة أكسبريس	- المطحون رطب /أو مكبوس جداً - قلة الماء في الخزّان - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة - ميزاب أو دش السخانة أكسبريس مسدود - المصفاة مسدودة	- القيام بتحضير القهوة من جديد بالكبس أو الضغط بشكل أخفّ و تغيير المطحون - تعبئة خزّان الماء - تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة " تنظيف ميزاب السخانة" - القيام بعملية التنظيف الموصّحة في البند " تنظيف المصفاة"
تخرج القهوة على شكل قطرات من حواف حامل المصفاة عوضاً عن خروجها من الفتحات	- قد أدخل حامل المصفاة بشكل خاطئ - قد فقد الإطار المطاطي الخاص بالسخانة مرونته - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة.	- تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح و تدويره بعزم و إحكام لنهاية مساره - إستبدال الإطار المطاطي للسخانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة - تنظيف فتحات خروج القهوة
القهوة السريعة أكسبريس باردة	- مصباح المؤشر الضوئي OK أكسبريس غير مشعل في اللحظة التي يضغط على مفتاح خروج القهوة. - لم تجرى عملية تهيئة التسخين - لم تُسخّن الفناجين مسبقاً	- انتظار إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK - القيام بعملية تهيئة التسخين المشار إليها في البند "تهيئة التسخين للألة" - القيام بتهيئة تسخين الفناجين
صخب أو صوت عالٍ أت من المصّخة	- خزّان الماء فارغ - الخزّان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمّام الموجود في أسفله مفتوحاً	- تعبئة الخزّان - الضغط بشكل خفيف على الخزّان بحيث يفتح الصمّام الموجود في أسفله
رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج بسرعة من الأنبوب)	- القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف - كمية القهوة المطحونة ضئيلة - درجة طحونة القهوة خشنة - نوعية القهوة المطحونة غير مناسبة	- الضغط أكثر على القهوة المطحونة (صورة رقم 6) - زيادة كمية القهوة المطحونة - إستخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - تغيير نوعية القهوة المطحونة
رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج القهوة ببطء من الأنبوب)	- القهوة المطحونة مضغوط عليها بكثرة - كمية القهوة المطحونة كثيرة - ميزاب أو دش السخانة مسدود - المصفاة مسدودة - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً أو رطبة - نوعية القهوة المطحونة غير مناسبة	- الضغط أقل على القهوة المطحونة (صورة رقم 6) - تخفيف كمية القهوة المطحونة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة " تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس" - القيام بعملية التنظيف الموصّحة في البند " تنظيف المصفاة" - إستخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - إستخدم فقط القهوة المطحونة و الغير رطبة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - تغيير نوعية القهوة المطحونة
لا تتشكل رغوة الحليب عندما تُحضّر القهوة بالحليب	- الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ - أداة صنع القهوة بالحليب مُسخّنة	- إستعمال دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البرّد - تنظيف فتحات أداة صنع القهوة بالحليب بعناية و خاصة المؤشر عليها في الصورة رقم 24.