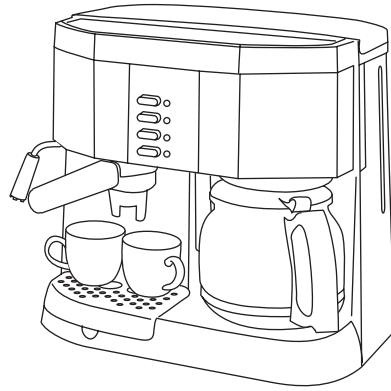


جهاز تحضير القهوة



تعليمات الاستخدام

- يجب قراءة كتيّب 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:
- تستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.
- A مقبض البخار لعمل الكابوتشينو
- B غطاء خزان الماء و حامل المكونات التكميلية
- C خزان قابل للاستخراج لماء القهوة الإكسبرسو
- D خزان الماء للقهوة المصفاة
- E سطح دعم الفناجين الساخنة
- F حامل مصفاة للقهوة المصفاة
- G مؤشر مستوى الماء في الخزان للقهوة المصفاة
- II صفيحة تسخين للقهوة المصفاة
- I جهاز تحضير الكابوتشينو
- J فهوة الرشاش
- K غلاية تسخين الإكسبرسو
- L وعاء دعم الفناجين للقهوة الإكسبرسو
- M حوض صغير لتلقي القطرات
- N مصفاة القهوة الإكسبرسو لعدد 2 فجان
- N1 مصفاة القهوة الإكسبرسو لعدد 1 فجان
- O حامل المصفاة للقهوة الإكسبرسو و وحدة إضافة الكريمة
- P مكبال صغير / ضاغط للقهوة
- Q دورق للقهوة المصفاة
- R مفتاح تشغيل / إبطال القهوة المصفاة
- S مفتاح تشغيل / إبطال القهوة الإكسبرسو
- T مفتاح تشغيل / إبطال خاصية البخار
- U مفتاح توزيع القهوة الإكسبرسو
- V مؤشر ضوئي لتشغيل / إبطال القهوة المصفاة
- W مؤشر ضوئي لتشغيل / إبطال القهوة الإكسبرسو
- X مؤشر ضوئي لخاصية البخار
- Y مؤشر ضوئي لدرجة الحرارة OK
- تحذيرات للأمان
- تم صناعة هذا الجهاز " لعمل القهوة الإكسبرسو " و " القهوة المصفاة " و لإنتاج المشروبات الساخنة: انتبه حتى لا تتسبب في الاحتراق بسبب تدفق الماء أو البخار أو بسبب استخدام غير مناسب للجهاز.
- لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- بعد نزع الغلاف، تأكد من تكامل الجهاز. في حالة التشكك، لا تستخدم الجهاز و توجه للشخص المسئول و المختص.
- عناصر الغلاف (الأكياس البلاستيكية، العلب العازلة، الخ) لا يجب تركها بالقرب من متناول الأطفال حيث أنها مصادر للخطر الحقيقي.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط في النطاق المنزلي. أي استخدام آخر يعد غير مناسب و من ثم خطر.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن أية أضرار تنتج عن الاستخدامات غير المناسبة أو الخاطئة و غير المعقولة.
- لا تلمس أبدا الجهاز عندما تكون يديك أو قدميك مبللة أو رطبة.
- لا تسمح أبدا أن يستخدم الجهاز الأطفال أو المعاقون بدون رقابة.
- تأكد ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- في حالة حدوث عطل أو تشغيل سيء للجهاز، لا تعيث به و أطفئه بنزع القابس. للقيام بالإصلاحات اللازمة، توجه فقط إلى مركز للخدمة الفنية مصرح به من جانب الصانع و اطلب استخدام قطع غيار أصلية. عدم احترام ذلك يمكن أن يهدد أمان الجهاز.
- لا يجب أبدا تغيير كبل تغذية هذا الجهاز من جانب المستخدم حيث أن التغيير يتطلب استخدام أدوات متخصصة. في حال فساد الكبل، أو من أجل تغييره، توجه فقط إلى أحد مراكز الخدمة الفنية المصرح بها من جانب الصانع و ذلك لتجنب أي خطر.
- التركيب
- ضع الجهاز فوق سطح عمل بعيد عن صنبور الماء و أحواض الغسيل.
- تأكد أن جهد الشبكة الكهربائية يناسب ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز. قم بتوصيل الجهاز فقط في مأخذ تيار ذو قوة أقل من 10 أمبير و مزود بقطب أرضي فعال. لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولا عن أية حوادث تنتج عن عدم وجود قطب أرضي للجهاز.
- في حالة عدم التوافق بين المأخذ و قابس الجهاز، قم بتغيير المأخذ بأخر من نوع مناسب بواسطة الشخص المتخصص.
- لا تقم أبدا بتركيب الجهاز في بيئة يمكن أن تصل بها درجة الحرارة إلى الصفر أو أقل من ذلك (إذا تجمد الماء يمكن أن يتلف الجهاز).

كيفية عمل القهوة المصفاة

تحضير القهوة المصفاة

- قم بملء الخزان بالماء النقي و التنظيف حتى تصل إلى علامة المستوى الخاصة بفناجين القهوة و الموجودة على المؤشر (G)، مع الانتباه لعدم تجاوز العلامة MAX (الشكل 1). إن كمية القهوة تكون أقل من كمية الماء الموجود في الخزان. و سبب هذا هو امتصاص مسحوق القهوة.
- افتح البوابة الصغيرة لحامل المصفاة بإدارتها إلى اليمين (الشكل 2).
- ضع المصفاة الورقية في حامل المصفاة (الشكل 3). ننصحك باستخدام مصفاة ورقية من نوع #4.
- ضع القهوة المطحونة في المصفاة باستخدام المكيال الصغير الموجود مع الجهاز و قم بضبط مستواها بشكل موحد بدون الضغط (الشكل 4).
- إن القاعدة العامة هي وضع مكيال صغير مستو من القهوة (7 جرامات تقريباً) لكل فنجان مطلوب. (مثال: 10 مقاييس للحصول على 10 فناجين).
- أغلق البوابة الصغيرة لحامل المصفاة و ضع الدورق، مع إدخال الغطاء، فوق صفيحة التسخين.
- اضغط على زر تشغيل / إبطال القهوة المصفاة (الشكل 5). يشير المؤشر الضوئي تشغيل القهوة المصفاة إلى أن جهاز تحضير القهوة يعمل.
- ستبدأ القهوة في الخروج بعد بضعة ثوان.
- من الطبيعي جداً أثناء تقطير القهوة أن يصدر الجهاز بخاراً.

- للحفاظ على القهوة ساخنة بعد التقطير، ضع الدورق على صفيحة التسخين و اترك الجهاز يعمل (مؤشر القهوة المصفاة مضيء): يتم الحفاظ على درجة الحرارة الصحيحة للقهوة الموجودة في الدورق.
- لإطفاء الجهاز، اضغط على زر تشغيل / إبطال القهوة المصفاة.

كيفية عمل القهوة الإكسبرسو

ملء خزان الماء

- ارفع الغطاء و استخرج خزان الماء الموضوع على اليسار (الشكل 6) بسحبه إلى أعلى.
- قم بملء الخزان بالماء النقي و التنظيف.
- أعد إدخال الخزان بالضغط عليه بخفة بحيث يتم فتح الصمام الموجود في قاع الخزان.
- و يمكن ملء الخزان بطريقة أكثر بساطة دون استخراجه و ذلك بصب الماء مباشرة بواسطة دورق.
- ملاحظة: لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز دون وجود الماء في الخزان و تأكد دائماً من ملئه عندما يصل المستوى إلى مسافة بضعة سنتيمترات من القاع (الشكل 7).

التسخين المسبق لوحدة القهوة

للحصول على قهوة إكسبرسو بدرجة حرارة صحيحة، يلزم تسخين الجهاز بشكل مسبق: ننصح بالضغط على زر ON / OFF (الشكل 8) قبل عمل القهوة لمدة 15 دقيقة على الأقل مع التأكد من ترك حامل المصفاة مثبتاً في الجهاز. (تأكد دائماً أن مقبض البخار مغلقاً).

لتنشيط حامل المصفاة، ضعه تحت غلاية التسخين مع ضبط المقبض ناحية اليسار، ادفعه إلى أعلى و في نفس الوقت قم بإدارة المقبض ناحية اليمين، أنظر الشكل 9؛ قم بإدارة المقبض بحزم. بعد مرور 15 دقيقة، قم بعمل القهوة بإتباع الطرق المحددة في الفصل التالي.

بدلاً من ذلك، للقيام بالتسخين المسبق بشكل أكثر سرعة، يمكن القيام بالنقاط التالية:

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح ON / OFF (الشكل 8) و قم بتنشيط حامل المصفاة في الجهاز دون ملئه بالقهوة المطحونة.
 2. ضع فنجاناً تحت حامل المصفاة. استخدم نفس الفنجان الذي سيتم به تحضير القهوة بحيث تقوم بتسخينه بشكل مسبق.
 3. انتظر إضاءة المؤشر الضوئي OK (الشكل 10) و بعد ذلك فوراً اضغط على مفتاح توزيع القهوة (الشكل 10)، اترك الماء يخرج حتى ينطفئ المؤشر الضوئي OK، ثم قم بإيقاف التوزيع بإعادة الضغط على مفتاح توزيع القهوة.
 4. قم بإفراغ القهوة، انتظر حتى يضيئ المؤشر OK من جديد و كرر نفس العملية مرة أخرى.
- (من الطبيعي ظهور كمية صغيرة و غير ضارة من البخار، أثناء عملية فك حامل المصفاة).

كيفية تحضير الإكسبرسو باستخدام حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد القيام بعملية التسخين المسبق للجهاز كما هو موضح في الفقرة السابقة، أدخل مصفاة القهوة المطحونة في حامل المصفاة (الشكل 12). استخدم المصفاة الصغيرة عند الرغبة في تحضير فنجان واحد من القهوة أو المصفاة الكبيرة عند الرغبة في تحضير فنجانين من القهوة.

ملاحظة: استخدم قهوة من نوعية جيدة و ذات طحن دقيق و خاصة بأجهزة تحضير القهوة الإكسبرسو.

هام: لتشغيل صحيح، قبل وضع القهوة المطحونة في حامل المصفاة، تأكد دائماً أن المصفاة ليست متسخة بالقهوة المطحونة المستخدمة في مرات سابقة.

2. عند الرغبة في تحضير فنجان واحد من القهوة، قم بملء المصفاة بمكيال صغير مستو من القهوة المطحونة، 7 جرامات تقريباً (الشكل 13). و على العكس، عند الرغبة في تحضير فنجانين من القهوة، قم بملء المصفاة بمكيايين صغيرين بهما كمية قليلة من القهوة المطحونة (6+6 جرامات تقريباً). قم بملء المصفاة بجرعات قليلة حتى تتجنب خروج القهوة المطحونة الزائدة. وزع القهوة المطحونة بشكل موحد و اضغطه بخفة بواسطة الضاغط (الشكل 14).

ملاحظة: ننصح باستخدام اللبن نصف الدسم و بدرجة برودة الثلجة.

5. أخرج جهاز تحضير الكابوتشينو بإدارته إلى اليسار (الشكل 20): أثناء العملية، انتبه لعدم لمس غلاية التسخين. ثم ضع الوعاء المحتوي على اللبن تحت جهاز تحضير الكابوتشينو.

6. أغمر جهاز تحضير الكابوتشينو في اللبن لمسافة 2 سم تقريباً و أدر مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة، الشكل 21 (بإدارته أكثر أو أقل من الممكن تغيير كمية البخار الذي يخرج من جهاز تحضير الكابوتشينو). عند هذه النقطة، يبدأ اللبن في التزايد و يأخذ قوام الكريمة.

7. عند الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية)، قم بإيقاف توزيع البخار بإدارة مقبض البخار في اتجاه عقارب الساعة.

8. قم بصب اللبن المخلوط في الفناجين التي تحتوي على القهوة الإسبرسو التي تم تحضيرها مسبقاً. و هكذا يكون الكابوتشينو جاهزاً: أضف السكر حسب الرغبة، و إذا أردت أضف قليلاً من مسحوق الشيكولاتة على الرغبة.

ملاحظة: إذا أردت تحضير أكثر من فنجان كابوتشينو، يجب أولاً عمل كل فناجين القهوة و فقط في النهاية قم بتحضير اللبن لكل فناجين الكابوتشينو.

هام: نظف دائماً جهاز تحضير الكابوتشينو بعد الاستخدام. اتبع الطريقة التالية:

1. أخرج قليلاً من البخار لبضعة ثوان بإدارة مقبض البخار (الشكل 21).
2. ثبت بيدك الجزء العلوي مع الانتباه لعدم الاحتراق و أخرج باليد الأخرى جهاز تحضير الكابوتشينو و انزع من فوهة البخار (الشكل 22).
3. اغسل بعناية جهاز تحضير الكابوتشينو و فوهة البخار بالماء الفاتر.

4. تأكد من عدم انسداد التقبين المحددين في الشكل 23، إذا لزم الأمر. قم بتنظيفهما باستخدام دبوس.

5. أعد تركيب جهاز تحضير الكابوتشينو بإدخاله حتى العمق في فوهة البخار.

إنتاج الماء الساخن

1. قم بتشغيل الجهاز بالضغط على مفتاح تشغيل / إبطال القهوة الإسبرسو (الشكل 8).
2. ضع وعاءً تحت جهاز تحضير الكابوتشينو؛
3. عندما يضيء المؤشر الضوئي OK، اضغط على مفتاح توزيع القهوة (الشكل 11) و في نفس الوقت أدر مقبض البخار في عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 21): سيخرج الماء الساخن من جهاز تحضير الكابوتشينو؛
4. لإيقاف خروج الماء الساخن، أدر في اتجاه عقارب الساعة مقبض البخار و اضغط من جديد على مفتاح توزيع القهوة.

ملاحظة: ضغط القهوة المطحونة مهم جداً للحصول على قهوة إسبرسو جيدة. إذا كان الضغط كثيراً، فالقهوة ستخرج ببطء و ستأخذ الكريمة لوناً داكناً. و إذا كان الضغط قليلاً، ستخرج القهوة بسرعة و ستحصل على كريمة قليلة ذات لون فاتح.

3. انزع أية زيادات في القهوة من حافة حامل المصفاة و قم بتثبيتها في الجهاز: قم بإدارة حامل المصفاة بحزم (الشكل 9) لتجنب فقدان الماء.

4. ضع الفناجان أو الفناجين تحت فوهات حامل المصفاة (الشكل 15)، من المفضل تسخينها بشكل مسبق عن طريق شطفها بالماء الساخن. ننصح بتسخين الفناجين قبل عمل القهوة بشطفها بالماء الساخن أو بوضعها لتسخن فوق السطح العلوي لمدة 15-20 دقيقة على الأقل (الشكل 16).

5. تأكد أن المؤشر الضوئي OK الخاص بالإسبرسو (الشكل 10) مضاء (إذا كان مطفاً، انتظر حتى يضيء)، ثم اضغط على زر توزيع القهوة (الشكل 11) حتى تحصل على الكمية المطلوبة. لإيقاف العملية، اضغط من جديد على نفس مفتاح توزيع القهوة.

6. لفك حامل المصفاة، قم بإدارة المقبض من اليمين إلى اليسار.

تنبيه: لتجنب خروج الرذاذ، لا تفك أبداً حامل المصفاة أثناء عملية التوزيع.

7. لإزالة القهوة المستخدمة، قم بالخط على حامل المصفاة رأساً على عقب (الشكل 17).

8. لإطفاء الجهاز، اضغط على مفتاح تشغيل / إبطال القهوة الإسبرسو.

تنبيه: في أول مرة يتم فيها استخدام الجهاز، يجب غسل كل الأجزاء التكميلية و الدوائر الداخلية و ذلك بعمل خمسة فناجين قهوة على الأقل دون استخدام القهوة المطحونة.

كيفية تحضير الكابوتشينو

1. قم بتحضير القهوة الإسبرسو كما هو موضح في الفقرات السابقة، باستخدام فناجين كبيرة إلى حد ما.
2. اضغط على مفتاح تشغيل / إبطال خاصية البخار (الشكل 18): سوف يضيء المؤشر الضوئي للبخار (الشكل 18).
3. انتظر إضاءة المؤشر الضوئي OK (الشكل 19) مما يشير إلى أن الغلاية قد وصلت إلى درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
4. في نفس الوقت، قم بملء وعاء بكمية 100 جم تقريباً من اللبن لكل فنجان كابوتشينو مطلوب تحضيره. يجب أن يكون اللبن بارداً في الثلجة (ليس ساخناً!). عند اختيار أبعاد الوعاء ضع في الاعتبار أن حجم اللبن سيزيد مرتين أو 3 مرات.

التنظيف والصيانة

1. لتنظيف الجهاز لا تستخدم سوانل أو محاليل كاشطة. يكفي استخدام قطعة قماش رطبة و لينة.
 2. نظف بانتظام قارورة حامل المصفاة، المصافي، حوض تجميع القطرات و خزان الماء.
- تنبيه: أثناء التنظيف، لا تغمر أبداً الجهاز في الماء: فهو جهاز كهربائي.

تنظيف حامل المصفاة

بعد كل 300 فنجان قهوة تقريباً نظف حامل مصفاة القهوة المطحونة بالطريقة التالية:

- انزع المصفاة و جهاز إضافة الكريمة بالخطب على حامل المصفاة رأساً على عقب؛
 - نظف حامل المصفاة من الداخل. لا تغسله أبداً في غسالة الأطباق؛
 - نظف بعناية المصفاة المعدنية بالماء الساخن مع استخدام فرشاة صغيرة (الشكل 24). تأكد من عدم انسداد الثقوب الصغيرة في المصفاة المعدنية و إلا قم بتنظيفها بواسطة دبوس (أنظر الشكل 25).
 - افصل عنصر جهازي. إضافة الكريمة و اشطفهما تحت الماء الساخن (الشكل 26).
 - أعد تركيب الجزء المطاطي مع الانتباه أن يلتحم جيداً في الدعامة البلاستيكية.
- لا يسري الضمان في حالة عدم إتباع التنظيف المحدد أعلاه بشكل منتظم.

تنظيف الغلاية

بعد كل 300 فنجان قهوة تقريباً من اللازم تنظيف الغلاية الخاصة بالإكسبرسو بالطريقة التالية:

- تأكد من عدم سخونة جهاز القهوة و انزع القابس؛
 - بواسطة مفك انزع المسمار الذي يثبت غلاية الإكسبرسو (الشكل 27)؛
 - نظف الغلاية باستخدام قطعة قماش رطبة (الشكل 28) و اشطف الأربطة المطاطية؛
 - نظف الغلاية بعناية بالماء الساخن مع استخدام فرشاة صغيرة. تأكد من عدم انسداد الثقوب الصغيرة و إلا قم بتنظيفها بواسطة دبوس (الشكل 25).
 - اشطف الغلاية تحت الصنبور باستخدام فرشاة دائمة.
 - أعد تركيب الغلاية مع الانتباه لتركيب الأربطة المطاطية بشكل صحيح.
- لا يسري الضمان في حالة عدم إتباع التنظيف المحدد أعلاه بشكل منتظم.

إزالة التكلس من وحدة القهوة الإكسبرسو

ننصح بالقيام بإزالة التكلس للجهاز بعد كل 300 فنجان قهوة تقريباً. ننصح باستخدام المنتجات المتخصصة لإزالة التكلس من أجهزة تحضير القهوة الإكسبرسو و الموجودة في الأسواق. في حالة صعوبة إيجاد هذه المنتجات يمكن إتباع الإجراء التالي:

1. قم بملء الخزان (القهوة الإكسبرسو) بالماء حتى مستوى MAX؛
 2. أنب فيه ملعقتين (30 جرام تقريباً) من حمض الستريك (متوفر في الصيدليات أو محال البقالة)؛
 3. اضغط على مفتاح تشغيل / إبطال القهوة الإكسبرسو. و انتظر إضاءة المؤشر الضوئي OK.
 4. تأكد من عدم تركيب حامل المصفاة و ضع وعاء تحت غلاية الجهاز؛
 5. اضغط على مفتاح توزيع القهوة و قم بتوزيع نصف المحلول الموجود في الخزان. ثم قم بإبطال العملية بالضغط على نفس المفتاح.
 6. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقة تقريباً، ثم استكمل التوزيع حتى يفرغ الخزان بالكامل.
 7. لإزالة بقايا المحلول و التكلس، اشطف جيداً الخزان، إملاه بالماء النظيف و أدخله في مكانه.
 8. اضغط على مفتاح توزيع القهوة و قم بالتوزيع حتى يفرغ الخزان بالكامل؛
 9. اضغط على مفتاح توزيع القهوة و كرر العملية 7 و 8 مرة أخرى.
- إن إصلاحات جهاز القهوة الخاصة بمشكلات التكلس لا تدخل في نطاق الضمان إذا لم يتم إتباع عملية إزالة التكلس المحددة أعلاه بشكل منتظم.

إزالة التكلس من وحدة القهوة المصفاة

مع مرور الوقت سيؤدي التكلس الموجود في الماء إلى انسدادات تهدد التشغيل السليم للجهاز. ننصح بالقيام بعملية إزالة التكلس بعد كل 40 مرة استخدام.

قم بهذه العملية باستخدام المواد المتخصصة لأجهزة القهوة المصفاة و الموجودة في الأسواق. في حالة صعوبة إيجاد هذه المنتجات، من الممكن إتباع الإجراء التالي:

1. صب 4 فناجين ماء داخل الدورق؛
2. أذب فيه ملعقتين (30 جرام تقريباً) من حمض السيتريك (متوافر في الصيدليات أو في محال البقالة)؛
3. ضع الدورق فوق صفيحة التسخين؛
4. اضغط على زر تشغيل / إبطال القهوة المصفاة، قم بصب ما يعادل فنجاناً ثم أطفئ الجهاز؛
5. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقة. كرر العملية 4 و 5 مرة أخرى.
6. قم بتشغيل الجهاز و قم بالتوزيع حتى يفرغ الخزان بالكامل.
7. اشطف بتشغيل الجهاز بالماء فقط 3 مرات على الأقل (3 خزانات ماء كاملة).

لا يسري الضمان في حالة عدم إتباع التنظيف المحدد أعلاه بشكل منتظم.

المشكلة	الأسباب الممكنة	الحل
أوقات تقطير القهوة المصفاة أصبحت طويلة	يجب إزالة تكلس مصفاة جهاز القهوة	إزالة التكلس كما هو محدد في فقرة " إزالة التكلس من وحدة القهوة المصفاة".
القهوة المصفاة أو الإكسبرسو لها طعم حمضي	الشطف بعد إزالة التكلس لم يكن كافياً	شطف الجهاز كما هو موضح في فصل " إزالة التكلس من وحدة المصفاة" أو " إزالة التكلس من وحدة الإكسبرسو".
القهوة الإكسبرسو باردة	المؤشر الضوئي OK للإكسبرسو غير مضاء في لحظة الضغط على زر توزيع القهوة	الانتظار حتى يضيئ المؤشر الضوئي OK للإكسبرسو.
	لم يتم عمل تسخين مسبق للجهاز	التسخين المسبق كما هو محدد في فقرة " التسخين المسبق لوحدة القهوة الإكسبرسو".
	لم يتم تسخين الفناجين	تسخين الفناجين بشطفها بالماء الساخن.
القهوة الإكسبرسو لم تعد تخرج	نقص في ماء الخزان	ملء الخزان بالماء.
	ثقوب فوهات حامل المصفاة مسدودة	تنظيف ثقوب الفوهات.
	تم إدخال حامل المصفاة بشكل خاطئ	تثبيت حامل المصفاة بشكل صحيح وإدارته حتى النهاية.
تفيض قطرات القهوة الإكسبرسو من حافات حامل المصفاة بدلاً من الثقوب	الأربطة المطاطية لغلاية الإكسبرسو فقدت مرونتها	تبديل الأربطة المطاطية لغلاية الإكسبرسو في أحد مراكز الخدمة.
	ثقوب فوهات حامل المصفاة مسدودة	تنظيف ثقوب الفوهات.
	خزان الماء فارغ	ملء الخزان.
ضجيج مرتفع للمضخة	تم ضغط القهوة المطحونة قليلاً	زيادة ضغط القهوة المطحونة.
	كمية القهوة المطحونة قليلة	زيادة كمية القهوة
	طحن القهوة غير دقيق	استخدام القهوة المطحونة الخاصة بأجهزة القهوة الإكسبرسو فقط.
كريمة القهوة داكنة اللون (تنزل القهوة ببطء من الفوهة)	- القهوة المطحونة مضغوطة كثيراً - كمية القهوة المطحونة كثيرة - غلاية الإكسبرسو مسدودة	- تقليل ضغط القهوة. - تقليل كمية القهوة المطحونة. - التنظيف بالطريقة المحددة في فصل "تنظيف غلاية الإكسبرسو"
	طحن القهوة دقيق جداً	استخدام القهوة المطحونة الخاصة بأجهزة القهوة الإكسبرسو فقط.
	- اللبين غير بارد بما يكفي - جهاز تحضير الكابتشينو متسخ	- استخدام اللبين البارد بدرجة برودة التلاجة دائماً. - تنظيف ثقب جهاز تحضير الكابتشينو بعناية كما هو موضح في فقرة "تنظيف جهاز تحضير الكابتشينو".
لا يمكن تشكيل رغوة اللبين أثناء عمل الكابتشينو.		