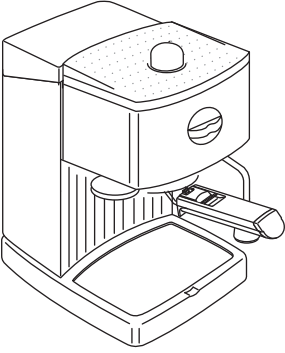


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للإستخدام

في حال العطل أو العمل غير الجيد للجهاز، يجب إطفاءه بنزع أو سحب كابل التغذية الكهربائية. من أجل تصليحات محتملة، توجه فقط إلى مركز صيانة تقنية مخول له و بترخيص من قبل المنتج المصنع و اطلب استخدام قطع التبديل الأصلية. إن عدم احترام ما تقدم ذكره قد يعرض للمخاطرة بأمان الجهاز.

- يجب قراءة كتيّب التعليمات بإتّباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حد من الضمان و السلامة خلال إستخدامه.

وصف الجهاز

(انظر للصورة رقم 3)

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.

التركيب

- بعد إخراج الجهاز من التغليف الخاص به يجب التأكد من كمال الجهاز. في حال الشك في ذلك، لا تستخدم الجهاز و توجه إلى عاملين مؤهلين و متخصصين مهنيّين.
- عناصر التغليف (أكياس نايلون، بوليستيرول منشتر، الخ) لا يجوز أن تبقى في متناول الأطفال على اعتبارهم مصادر خطر كبيرة.
- ضع الجهاز فوق سطح عمل بعيدا عن صنابير المياه و المغاسل و منابع الحرارة.
- بعد وضع الجهاز في مكان عمله، تأكد من بقاء مسافة 5 سم بين سطوحه و بين الأجزاء الجانبية و الجزء الخلفي، و مسافة حرة حوالي الـ 20 سم فوق آلة تحضير القهوة.
- لا تترك الجهاز أبدا في بيئة تهبط فيها درجة الحرارة إلى أدنى أو إلى 0 درجة مئوية (إذا تجمد الماء قد يعطب الجهاز).
- تأكد من أن يكون توتر التيار الكهربائي مطابق لما هو مشار في ملصق معطيات الجهاز. صل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي باستطاعة 10 أمبير على الأقل، و لها ناقل أو عداد أرضي فعّال للنجاة. المنتج المصنع لا يعتبر مسؤولا عن حوادث محتملة بسبب عدم وجود ناقل أرضي في التركيب.

- في حال عدم وجود توافق بين مأخذ التيار و قابس الجهاز، فيجب القيام باستبدال المأخذ بأخر من نوع مناسب من العاملين المختصين و المؤهلين.
- لا يجوز أبدا استبدال كابل التغذية الكهربائية لهذا الجهاز من قبل المستعمل، و ذلك لأن إستبداله يحتاج لإستخدام أدوات خاصة. في حال عطب الكابل أو من أجل إستبداله توجه فقط و حصرياً إلى مركز صيانة المرخص له من قبل المنتج المصنع و ذلك لتجنب أي خطر.

لا تسمح باستعمال الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) لا يملكون كامل قواهم العقلية – الجسدية – الحسية أو لا يملكون معلومات كافية حول الجهاز، إلا إذا قمت بحراستهم أثناء استخدامهم للجهاز أو تم تعليمهم على ذلك من قبل الشخص المسؤول عن الأمن والسلامة. احرس الأطفال، وتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

- 1 حامل المصفاة للقهوة المطحونة
- 2 مصفاة كبيرة للقهوة المطحونة لحصتين إثنين
- 3 مصفاة صغيرة لحصة واحدة أو للرقاقات
- 4 مقبض البخار
- 5 الكابس
- 6 مستر لإسناد الفناجين
- 7 سلك أو كابل التغذية الكهربائية
- 8 مؤشر ضوئي OK للحرارة (القهوة أو الماء الساخن أو البخار)
- 9 مؤشر ضوئي (الآلة مشتعلة)
- 10 مقبض إختيار الوظيفة
- 11 وضعية خروج القهوة / الماء الساخن
- 12 وضعية الإطفاء
- 13 وضعية البخار
- 14 مكياك القهوة
- 15 ميزاب أو ثوب الشّ سخانة
- 16 قناة أو أنبوب خروج البخار / الماء الساخن
- 17 أداة تحضير الكابوشينو (القهوة بالحليب)
- 18 خزّان الماء
- 19 غطاء خزّان الماء

تحذيرات من أجل السلامة

- صمّم هذا الجهاز من أجل "تحضير القهوة" و "لتسخين المشروبات". يجب الانتباه كي لا تحترقوا برشق الماء و البخار أو باستخدام خاطئ للآلة نفسها.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط للخدمة المنزلية. أي استخدام آخر يعتبر خاطئ و بالتالي خطير.
- المنتج لا يعتبر مسؤولا عن الأضرار المحتملة الناجمة عن استخدامات خاطئة و مغلوطة و غير منطقية.
- لا تلمس السطوح الساخنة للجهاز أثناء الاستخدام. استخدم القفازات أو المقابض اليدوية.
- لا تلمس الآلة أبدا بأيّد أو أرجل مبتلة أو رطبة.
- لا يجوز السماح للأطفال أو لأشخاص غير قادرين، بإستخدام هذ الجهاز، دون مراقبة مناسبة.
- لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

كيفية الإجراء من أجل تحضير القهوة الأكسبريس أو السريعة

تعينة خزان الماء

1. فتح غطاء خزان الماء (صورة رقم 1)، فإذا نزع الخزان و ذلك بسحبه نحو الأعلى (صورة رقم 2).
2. تعبئة الخزان بماء بارد و نظيف مع الإنتباه لعدم تجاوز الحد المكتوب MAX (الصورة رقم 3) وضع الخزان من جديد في مكانه بحيث نستطيع فتح الصمام المتواجد في أسفل الخزان نفسه.

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

الإنتباه: إنه لأمر طبيعي تواجد الماء في الحيز المتواجد أسفل الخزان، لذلك يجب تجفيف هذا الحيز على فترات و ذلك باستخدام إسفنج نظيف.

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

تهيئة التسخين لمجموعة القهوة

للحصول على القهوة السريعة أو الأكسبريس بالحرارة الصحيحة، ننصح تهيئة تسخين الآلة، و ذلك بتدوير مقبض إختيار الوظيفة في الوضعية ☞ (صورة رقم 4) على الأقل 15 - 30 دقيقة قبل صنع القهوة، و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و معلقاً بالآلة (التأكد دائماً من أن يكون مقبض البخار مغلقاً). من أجل تركيب حامل المصفاة، يجب وضعه تحت نش أو ميزاب السحابة و المقبض موجهاً نحو جهة اليسار. و دفعه نحو الأعلى و بنفس الوقت تدوير المقبض نحو اليمين (انظر للصورة رقم 5)؛ يجب تدويره بإحكام و بعزم. 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 بتدوير مقبض إختيار الوضعية ☞ (صورة رقم 4) و تركيب و تعليق حامل المصفاة بالآلة بدون تعبئته بالقهوة المطحونة.
2. يجب وضع فنجان تحت حامل المصفاة. (استخدام نفس الفنجان الذي سنحضّر به القهوة بحيث نقوم بتهيئة تسخينه).
3. الإنتظار إلى أن يضيء مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 6) بعد ذلك مباشرة يجب تدوير مقبض الإختيار في الوضعية ☞ (صورة رقم 7) وجعل الماء يخرج حتى ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي OK، عندئذٍ يجب إيقاف الخروج و ذلك بتدوير المقبض في الوضعية ☞ (صورة رقم 6).
4. يجب إفراغ الفنجان و الإنتظار كي يشتعل من جديد المصباح المؤشر OK و تكرار. لمرة أخرى نفس العملية.

كيفية تحضير القهوة السريعة أو الأكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد الإنتهاء من التسخين المُسبق لآلة مثلما هو موضح في الفقرة السابقة، إدخال المصفاة الخاصة بالقهوة المطحونة في حامل المصفاة، مع التأكد من إدخال الفتوة البارز في مكانه المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 8، يجب استخدام المصفاة الصغيرة إذا أردنا تحضير فنجان واحد، و مصفاة كبيرة إذا أردنا القيام بفنجانين من القهوة.
2. إذا رُغب تحضير فنجان واحد من القهوة، يجب تعبئة المصفاة بمكيال مليء من القهوة المطحونة، تقريب 7 غرامات (صورة رقم 9). أما إذا رُغب تحضير فنجانين من القهوة، فيجب تعبئة المصفاة بمكيالين إثنين من القهوة المطحونة (تقريب 6 + 6 غرامات). يجب تعبئة المصفاة قليلاً قليلاً كي لا تفيض القهوة.
3. مهم: من أجل تشغيل صحيح، يجب التأكد، قبل إدخال القهوة المطحونة في حامل المصفاة، أن تكون دائماً المصفاة غير متسخة بالقهوة المطحونة المتبقية من المنقوع السابق.
3. يجب توزيع القهوة المطحونة بشكل متجانس و الضغط عليها بخفة بالكابس (صورة رقم 10).
- ملاحظة: أن الكبس و الضغط على القهوة المطحونة أمر مهم جداً للحصول على قهوة أكسبريس لذيذة. إذا كبسنا أو ضغطنا كثيراً، فالقهوة ستخرج ببطء على شكل قطرات و الكريم سيكون من لون غامق. أما إذا ضغطنا قليلاً فالقهوة ستخرج بسرعة فاتقة و ستحصل على القليل من الكريم أو الرغوة و ذات لون فاتح.
4. إزالة الزيادات الفائضة من القهوة المحتملة التواجد على حافة حامل المصفاة و وصله و تطبيقه بالآلة: و التدوير باتجاه اليمين بعزم و إحكام (صورة رقم 5) لتجنب فقدان الماء.
5. وضع الفنجان أو الفناجين تحت فتحات حامل المصفاة (صورة رقم 11). ننصح بتهيئة تسخين الفناجين قبل القيام بتحضير القهوة و ذلك بشطفهم بقليل من الماء الساخن أو بوضعهم على المستوي العلوي لتهيئة تسخينهم لمدة 15 - 20 دقيقة على الأقل (صورة رقم 12).
6. التأكد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي OK شاعلاً (صورة رقم 6) (إذا كان مطفئاً، فيجب الإنتظار كي يشتعل)، و عندئذٍ تدوير المقبض في الوضعية ☞ (صورة رقم 7) حتى نحصل على كمية القهوة المرغوبة. من أجل إيقاف العملية، يجب توجيه مقبض الإختيار من جديد على الوضعية ☞ (صورة رقم 5).
7. لكي نفاك حامل المصفاة يجب تدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.
- الإنتباه: يجب عدم فك حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بإجراء عملية خروج القهوة، و ذلك لتجنب الرشق بالزئاذ.
8. لإزالة القهوة المستعملة يجب مسك المصفاة بالرافعة المُخصصة و المندمجة في المقبض و إخراج القهوة و

ذلك بطرق أو بضرب حامل المصفاة المقلوب (مثل الصورة رقم 12).

9. لإطفاء آلة تحضير القهوة يجب تدوير مقبض الإختيار في الوضعية "O" (الصورة رقم 13).
الانتباه: في أول مرة نستعمل فيها الآلة، من الضروري غسل كل الأجزاء التابعة لها و المناطق الداخلية المحيطة بها، و القيام بخمس فنانجين من القهوة على الأقل بدون استخدام القهوة المطحونة.

كيفية تحضير الكابوشينو (القهوة بالحليب)

1. يجب تحضير القهوة مثلما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فنانجين كبيرة بشكل كافٍ.
2. يجب تدوير مقبض الإختيار في وضعية البخار (صورة رقم 14) و الإنتظار كي يشتعل مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 6). إن اشتعال المصباح المؤشر يدل على أن سخانة قد بلغت درجة الحرارة المثالية من أجل إنتاج البخار.
3. خلال هذه الفترة يجب تعبئة الإناء بمقدار 100 غرام من الحليب لكل فنانج كلبوشينو (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 باستخدام الحليب المتوسط الدسم و أن يكون بارداً من البراد.

4. وضع إناء الحليب تحت أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) (صورة رقم 15).
5. يجب غمر أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) في الحليب بمقدار 5 ملم و تدوير مقبض البخار بعكس إتجاه حركة عقارب الساعة، صورة رقم 16 (بتدوير المقبض أكثر، أو أقل بإمكاننا تغيير كمية البخار التي ستخرج من أداة صنع الكابوشينو أو القهوة بالحليب). عندئذ، سيبتدأ حجم الحليب بالازدياد و سيأخذ مظهر رغوة ناعمة من كريم الحليب.
6. عندما يتضاعف حجم الحليب، يجب غمر أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) في العمق و الإستمرار في تسخين الحليب (صورة رقم 17). عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة (المقدار المثالي هو 60 درجة مئوية) يجب إيقاف خروج البخار و ذلك بتدوير مقبض البخار بإتجاه حركة عقارب الساعة و وضع مقبض الإختيار في الوضعية "O" (صورة رقم 13).
7. سكب الحليب المستحلب في الفانجين المحتوية على القهوة المحضرة مسبقاً، القهوة بالحليب جاهزة أو الكابوشينو جاهز: يمكن التحلية بالسكر حسب الرغبة، و إن أردتم يمكنكم رش بودرة الشكولاتة على الرغوة.

ملاحظة: إذا رُغب تحضير القهوة من جديد بعد خفق الحليب، يجب تبريد السخانة و إلا فستخرج القهوة محترقة. من أجل تبريد السخانة يجب وضع إناء تحت المزاج أو الدش، و تدوير مقبض الإختيار في الوضعية "خروج القهوة" أو جعل الماء يخرج حتى ينطفئ المصباح المؤشر. OK. وضع مقبض الإختيار من جديد في الوضعية -III و القيام بتحضير القهوة مثلما هو موضح في البنود السابقة.
مهم: من المهم تنظيف دائماً أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) بعد الإستعمال. الإجراء بالطريقة التالية

1. جعل البخار يتدفق لبضعة ثوان و ذلك بتدوير مقبض البخار (صورة رقم 16).
2. الإنتظار لبضعة دقائق حتى يبرد أنبوب خروج البخار. فك أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) بتدويرها بإتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 18) و القيام بتنظيفها بعناية بالماء الدافئ.
3. المراقبة كي لا تكون الفتحات الثلاثة لأداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) و الموضحة في الصورة رقم 19 مغلقة. إذا كان ضرورياً القيام بتنظيفها بواسطة دبوس.
4. يجب تنظيف أنبوب خروج البخار مع الإنتباه لعدم الإحتراق.
5. القيام بتركيب أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) من جديد.

إنتاج الماء الساخن

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

تنظيف و صيانة المصفاة

1. قبل أن تقوم بأي عملية تنظيف يجب أن تكون الآلة مبردة و مفصولة عن التيار الكهربائي.
2. من أجل تنظيف الآلة لا تستخدم أبداً سوائل منظفة و منظفات كاشطة، يكفي قطعة قماش رطبة و طرية.
3. نزع حوض تجميع القطرات و القيام بإفراغه و تنظيفه بشكل متكرر.
4. تنظيف خزان الماء بشكل دوري منتظم.
5. القيام بمراقبة دورية منتظمة لفتحات المصفاة الخاصة بالقهوة السريعة أكسبريس كي لا تكون مغلقة و إلا فيجب تنظيفها بواسطة دبوس (انظر للصورة رقم 20).

تنظيف ميزاب أو دش السخانة

- بعد القيام بثلاثمائة 300 فنجان قهوة تقريباً، من الضروري تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس بالطريقة الآتية:
- التأكد من أن لا تكون الآلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
 - فكّ البرغيّ الذي يثبت مصفاة ميزاب السخانة أكسبريس بواسطة المفكّ أو مفتاح البراغي مثلما هو موضح في (الصورة رقم 21).
 - تنظيف مصفاة الميزاب بعناية بالماء الساخن و بالذّعب بواسطة فرشاة صغيرة، التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذّبوس (انظر للصورة رقم 20)
 - لا تُعدّ الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.
- الانتباه:** خلال عملية التنظيف لا تغمر أبداً الآلة بالماء، لأنه جهاز كهربائي.
- إزالة التكلّس المتوضّع**
- ننصح بإجراء عملية إزالة التكلّس المتوضّع على الآلة بعد القيام ب 200 متي فنجان قهوة. ننصح باستخدام المنتجات الخاصة بإزالة التكلّس المتوضّع على آلات تحضير القهوة أكسبريس أو السريعة، و التي تتواجد في الأسواق. إذا لم تكن هذه المنتجات متوفرة، فمن الممكن إجراء العمليات الآتية:
1. تعبئة الخزّان بنصف 0.5 لتر من الماء،
 2. تنويع في الماء 2 ملعقةتين (30 غرام / جرام تقريباً) من حمض الستريك (المتوفر في الصيدلية)؛
 3. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  و إنتظار إشعال المصباح المؤشر OK.
 4. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً، و وضع بناء تحت دشّ أو ميزاب الخاص بالآلة.
 5. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  (صورة رقم 8)، و إخراج نصف كمية السائل المحتوي في الخزّان. عندئذٍ إيقاف العملية بتدوير مقبض الاختيار في الوضعية "O" (صورة رقم 14).
 6. يجب ترك السائل لمدة 15 دقيقة كي يقوم بمفعوله، ثم القيام بعملية الإخراج من جديد حتى يفرغ الخزّان.
 7. من أجل إزالة بقايا السائل و الكلّس أو الجير، يجب شطف الخزّان بشكل جيد، و تعبئته بالماء النظيف و إدخاله في مكانه.
 8. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  و القيام بعملية الإخراج حتى يفرغ الخزّان كاملاً.
 9. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  و إعادة العمليات المذكورة في البنود 7 و 8 لمرة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المتعلّق بمشاكل الكلّس أو الجير ليست مضمونة بالكفالة، إذا لم تُجرى عملية إزالة التكلّس المتوضّع عليها بشكل منتظم.



كيفية صنع القهوة السريعة أكسبريس باستخدام الرقاق

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

1. إن النموذج ESE هو أسلوب موافق عليه لدى أكبر منتجي الرقاق أو الرقاقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة أكسبريس بطريقة سهلة و نظيفة.
2. إدخال المصفاة الصغيرة الخاصة بحصة أو الرقاق في حامل المصفاة و التأكد من أن يكون النتوء قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصّص مثلما هو موضح في الصورة رقم 8.
3. إدخال الرقاق و وضعها بقدر ما يمكن في المنتصف و فوق المصفاة (صورة رقم 14). إتباع الإرشادات المتواجدة على العبوة الخاصة بالرقاق و ذلك بهدف وضع الرقاق بشكل صحيح على المصفاة.
4. تعليق حامل المصفاة بالآلة و ذلك بتدويره دائماً إلى نهاية مساره (صورة رقم 5).
5. متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 5، 6، 7 من الفقرة السابقة.

صنع هذا الجهاز من أجل إعداد القهوة ومن أجل تسخين المشروبات.

أي استعمال آخر، يعتبر غير لائق.

أي استعمال آخر يعتبر غير لائق.

هذا الجهاز غير مناسب للاستعمال التجاري.

لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل غير لائق.

هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمال المنزلي. يجب عدم استعماله في:

• أماكن مخصصة للطهي لموظفي المحلات التجارية والمكاتب وفي مناطق عمل أخرى.

• المزارع

• الفنادق ومراكز الضيافة الأخرى

• موجري غرف النوم

المسألة أو المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
لا تخرج القهوة السريعة أكسبريس	- قلة الماء في الخزّان - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة - ميزاب أو دش السخّانة أكسبريس مسدود - المصفاة مسدودة	- تعبئة خزّان الماء - تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو موضح في الفقرة "تنظيف ميزاب السخّانة" - القيام بالتنظيف مثلما هو موضح في بند "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 بالسخّانة مرونته	- الخزّان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمّام الموجود في أسفله ليس مفتوحاً بحيث نفتح الصمّام الموجود في أسفله - تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح و تدويره بعزم و إحكام لإنهاء مساره - استبدال الإطار المطاطي للسخّانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة
القهوة السريعة أكسبريس باردة	فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة	تنظيف فتحات خروج القهوة
صخب أو صوت عالٍ من المضخة	- مصباح المؤشر الضوئي OK غير شاعل في اللحظة التي يُضغَطُ بها على مفتاح خروج القهوة - لم تتم عملية تهيئة التسخين - لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	- إنتظر إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK - القيام بعملية تهيئة التسخين - القيام بتهيئة تسخين الفناجين
رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج بسرعة من الأنبوب)	- خزّان الماء فارغ - الخزّان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمّام الموجود في أسفله ليس مفتوحاً - القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف - كمية القهوة المطحونة ضئيلة - درجة طحونة القهوة خشنة - نوعية بودرة القهوة المطحونة غير مناسبة	- تعبئة الخزّان - الضغط بشكل خفيف على الخزّان بحيث نفتح الصمّام الموجود في أسفله - الضغط أكثر على القهوة المطحونة (صورة رقم 5) - زيادة كمية القهوة المطحونة - إستخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - تغيير نوعية القهوة المطحونة
رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج القهوة بطيء من الأنبوب)	- القهوة المطحونة مضغوط عليها بكثرة - كمية القهوة المطحونة كثيرة - ميزاب أو دش السخّانة مسدود - المصفاة مسدودة - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً - القهوة المطحونة ناعمة جداً أو رطبة	- الضغط أقلّ على القهوة المطحونة (صورة رقم 6) - تخفيف كمية القهوة المطحونة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو موضح في الفقرة "تنظيف ميزاب السخّانة أكسبريس" - القيام بعملية التنظيف مثلما هو موضح في البند "تنظيف المصفاة" - إستخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس و يجب أن لا تكون رطبة جداً - تغيير نوعية بودرة القهوة المطحونة
لا تتشكل رغوة الحليب عندما تُحضّر الكابوشينو أو القهوة بالحليب	- الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ - أداة صنع الكابوشينو أو القهوة بالحليب مُتسخة	- إستعمل دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البرّد - تنظيف فتحات أداة صنع الكابوشينو أو القهوة بالحليب بعناية و خاصة المؤشر عليها في الصورة رقم 29