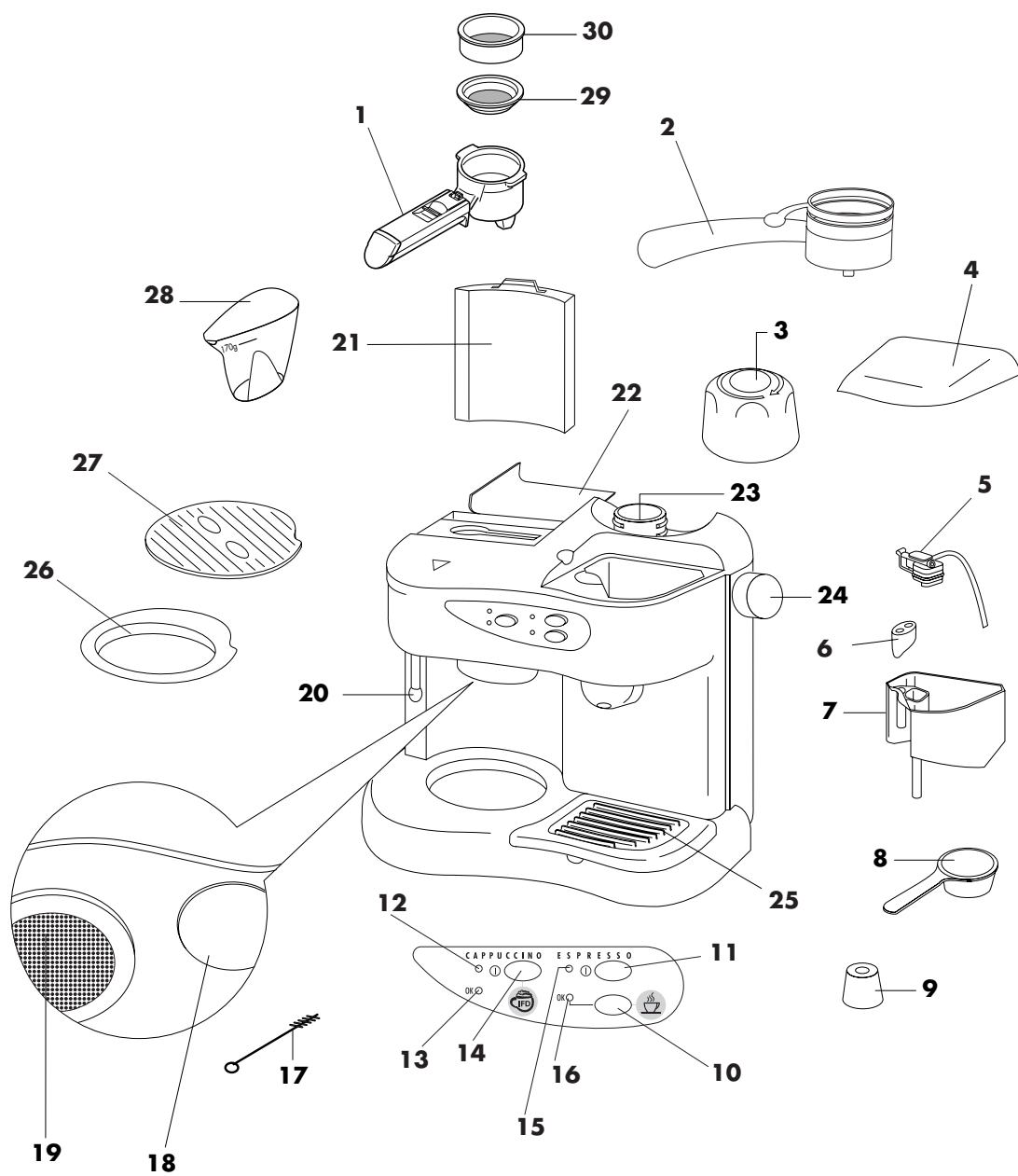
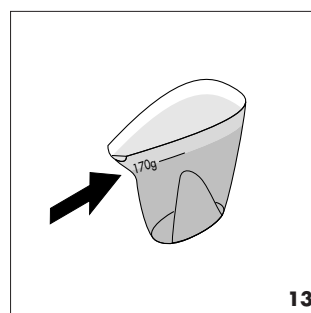
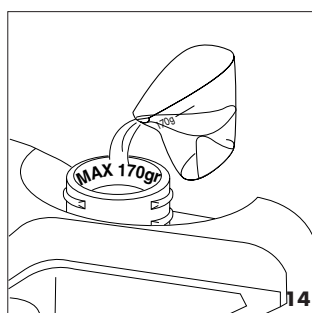
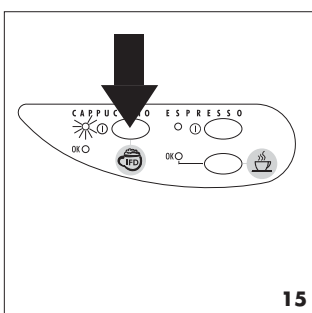
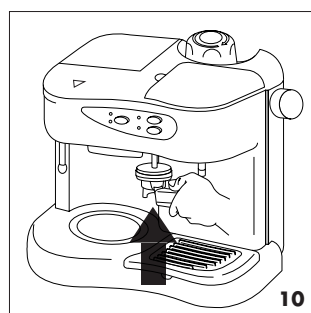
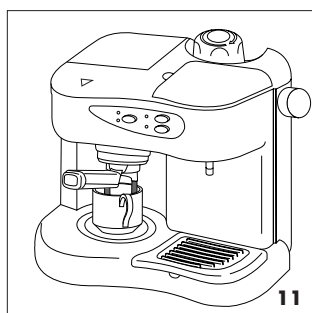
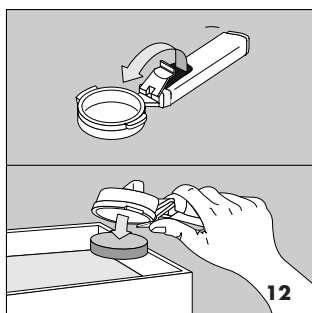
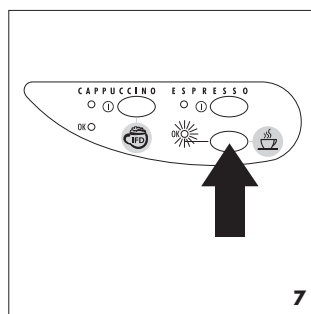
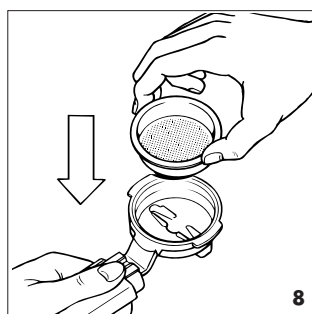
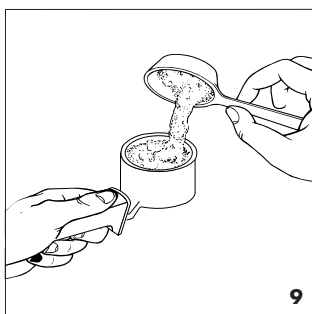
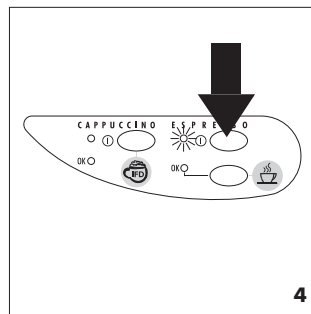
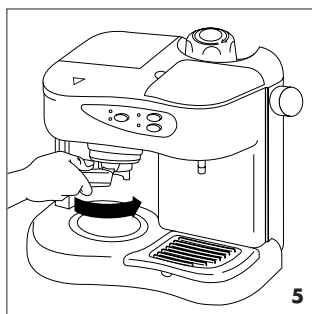
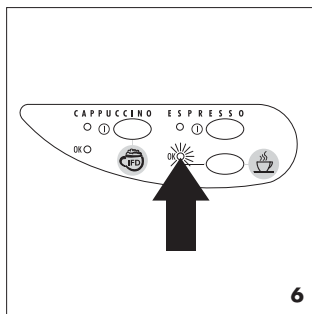
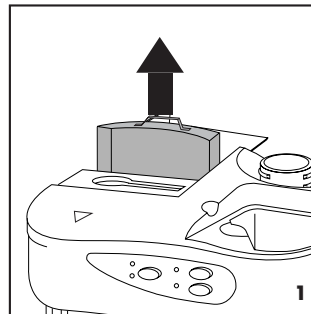
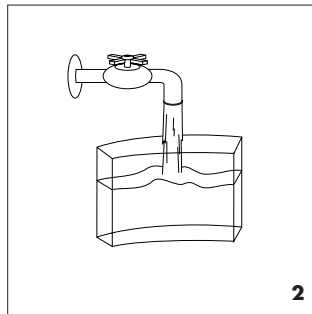
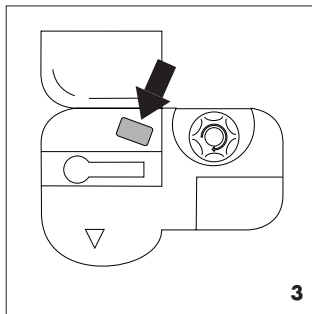


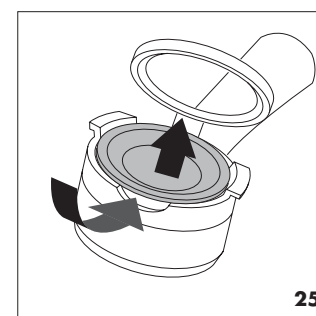
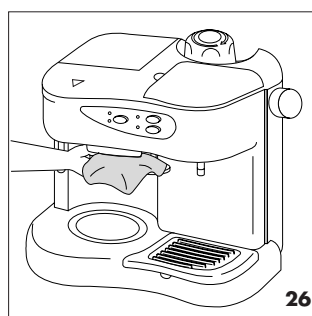
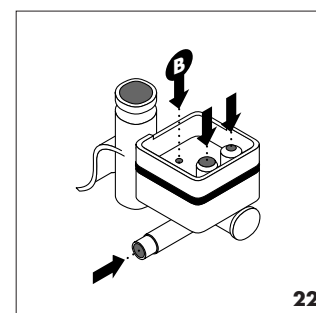
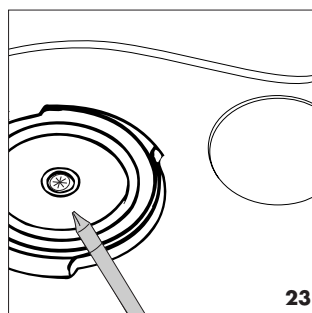
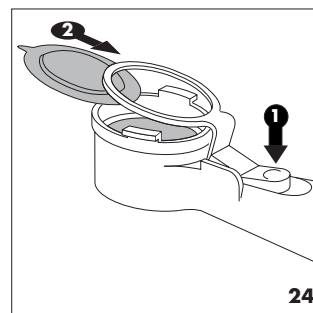
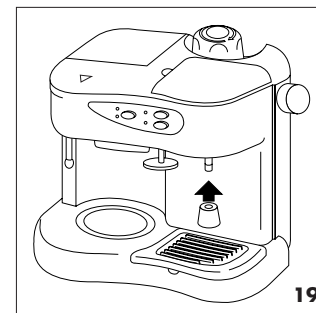
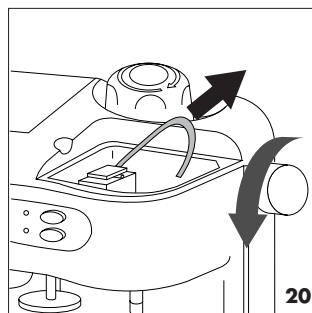
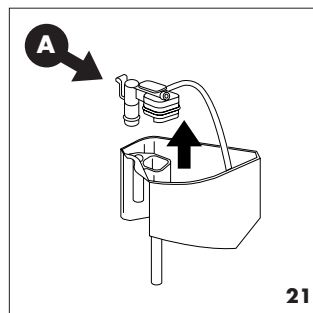
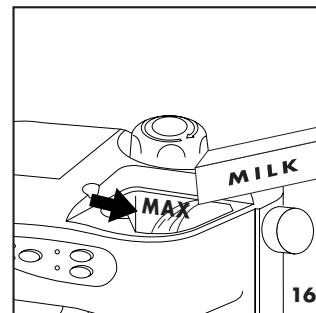
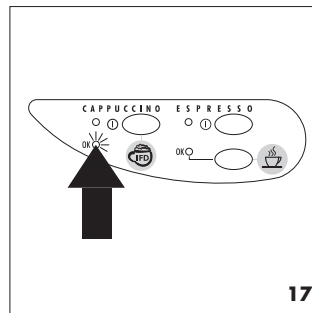
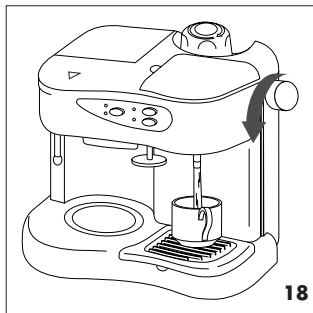
ماكينة لتحضير القهوة



طريقة الإستعمال







- إقرأوا بإنتباه هذا الكتيب قبل تركيب واستعمال الماكينة. فقط بهذه الطريقة يمكنكم الحصول على أفضل النتائج بأقصى درجات السلامة.

مواصفات الماكينة

فيما يأتي من صفحات سوف يتم استعمال العبارات التالية بشكل متواصل:

- 1 حامل مرشاح القهوة المجروشة
- 2 حامل مرشاح القريض (ان وجد)
- 3 غطاء غلاية البخار
- 4 غطاء خزان الحليب
- 5 جهاز الاستحلاب
- 6 خلاط
- 7 خزان الحليب
- 8 مكياال القهوة
- 9 الكوز مقاوم البخ
- 10 مفتاح صرف الاسبرسو
- 11 مفتاح تشغيل/طفي الاسبرسو (I)
- 12 اشارة ضوئية تشير الى ان غلاية البخار مشتعلة
- 13 اشارة ضوئية OK خاصة بالكابوشينو
- 14 مفتاح تشغيل/طفي غلاية البخار (I)
- 15 اشارة الغلاية الضوئية تشير الى ان الاسبرسو مشتعل
- 16 اشارة ضوئية OK خاصة بالاسبرسو
- 17 فرشاة
- 18 كبايس
- 19 بخاخ غلاية الاسبرسو
- 20 مؤشر الى مستوى الماء في خزان ماء الاسبرسو
- 21 خزان ماء الاسبرسو
- 22 غطاء خزان ماء الاسبرسو
- 23 غلاية البخار
- 24 مقبض البخار
- 25 حوض تجميع رزوات الحليب
- 26 حوض تجميع رزوات الاسبرسو
- 27 مسند الفنجانين
- 28 معيار الماء لغلاية البخار
- 29 مرشاح الفنجان الاول
- 30 مرشاح الفنجان الثاني

تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات: إنتهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة إستعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
- تجنبوا المس بالأطراف الحامية.
- بعد إزالة التوضيب تأكدوا من سلامة الماكينة. في حال الريب لا تستعملوا الماكينة بل إتصلوا بفني متخصص.
- ينبغي عدم إبقاء مكونات التوضيب (أكياس البلاستيك والبولستيرون المتمد، الخ) في متناول الأطفال لأنها قد تتحول الى مصدر للخطر.
- ينبغي إستعمال هذه الماكينة فقط لأغراض منزلية. أي إستعمال آخر يكون في غير محله وهو بالتالي خطير.
- المصنع ليس مسؤولا عن إستعمال هذه الماكينة في غير محلها أو بشكل خاطيء وغير معقول.
- لا تلمسوا أبدا الماكينة فيما أيديكم أو أرجلكم مبللة أو رطبة.
- حذار من ترك الأطفال أو غير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.
- في حال حصول عطل أو في حال سوء إشتغال الماكينة أفضلو التيار الكهربائي ولا تحاولوا القيام بالتصليحات بأنفسكم. بل إتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع واطلبوا استعمال قطع الغيار الأصلية. إن من شأن عدم إحترام هذه القاعدة الإخلال بسلامة الماكينة.
- ينبغي عدم إستبدال سلك التغذية التابع لهذه الماكينة من قبلكم لأن عملية الإستبدال تحتاج لأدوات خاصة. في حال تعرض السلك للضرر أو في حال الحاجة لاستبداله إتصلوا فقط بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع تجنباً لأية مخاطر.
- تثبيت الماكينة على مسطح بعيدا عن حنفيات وأحواض الماء.
- تأكدوا من أن توتر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة. أوصلوا الماكينة بمأخذ للتيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير ومزود بتأريض مناسب. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي حادث ينتج عن عدم تأريض الجهاز.
- في حال عدم تناسب مأخذ التيار مع علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص استبدال مأخذ التيار بمأخذ آخر مناسب.
- لا تركبوا أبدا الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة الى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

التركيب

تحضير قهوة الإسبرسو

ملء خزان الماء

ارفعوا الغطاء واستخرجوا خزان الماء (الرسم 1).
املأوا الخزان بالماء الطازج والتنظيف (الرسم 2).
أعيدوا الخزان الى مكانه بالضغط عليه بلطف بحيث
يمكن فتح الصمامة الموجودة اسفل الخزان نفسه.
من المستحسن ملء الخزان عندما تكون الماكينة
باردة. غير انه في حال توجب ملء الخزان فيما
الماكينة ساخنة من المحتمل ان يتجمع بعض الماء
اسفل موضع الخزان. وعليه ينبغي القيام بين الفينة
واخرى بتجفيف هذا الماء بواسطة الاسفنج الموجودة
اسفل موضع الخزان (الرسم 3).

كما بالامكان ملء الخزان دون نزعها من مكانه عن
طريق صرف الماء مباشرة فيه بواسطة الغرافة.

ملاحظة: لا تشغلوا ايدا الماكينة دون ملء الخزان بالماء.
بالامكان مراقبة كمية الماء الموجودة في الخزان عبر
كوة المراقبة بحيث يمكن اضافة الماء متى لزم الامر.
تسخين مجموعة القهوة

من أجل الحصول على قهوة الإسبرسو بدرجة
الحرارة المثلى يجب تسخين الماكينة. وعليه من
المستحسن الضغط على المفتاح (I) (الرسم 4) قبل ما
لا يقل عن نصف ساعة من تحضير القهوة مع ترك
حامل المرشاح مثبتا في الماكينة. من أجل تثبيت
حامل المرشاح ضعه تحت بخاخ الغلاية على ان
تكون القبضة باتجاه اليسار (الرسم 5)، وادفعوه نحو
الأعلى وفي نفس الوقت أديرُوا المقبض نحو اليمين.
ادبرُوا المقبض حتى النهاية. بعد مضي نصف ساعة
حضرُوا القهوة وفق الاصول الموضحة في الفصل التالي.
بخلاف ذلك ومن أجل السرعة بالامكان القيام بالتالي:

1 أشعلوا الماكينة واضغطوا على المفتاح (I) (الرسم 4).

2 ضعوا فنجان من القهوة اسفل البخاخ وتأكدوا من
أن حامل المرشاح مثبت الى الماكينة. استعملوا نفس
الفنجان لتحضير القهوة بحيث يمكن تسخينه.

3 انتظروا اشتعال الاشارة الضوئية OK
ESPRESSO (الرسم 6). مباشرة بعد ذلك
اضغطوا على مفتاح صرف القهوة (الرسم 7).
اتركوا الماء يتسرب الى ان تنطفئ الاشارة الضوئية
OK ESPRESSO ومن ثم اوقفوا صرف القهوة
بالضغط على نفس المفتاح.

4 أفرغوا الفنجان وانتظروا اضاءة الاشارة الضوئية
OK من جديد واعيدوا العملية نفسها من جديد.

كيفية اعداد قهوة الإسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة

1 بعد الانتهاء من تسخين الماكينة وفق ما جاء في
الفصل السابق، وفي حال اردتم تحضير فنجان قهوة
واحد، أدخلوا مرشاح فنجان واحد (أصغر
المرشاحين) في حامل المرشاح (الرسم 8) واملأوه
بكيل واحد من القهوة المجروشة، حوالي 7 جرامات
(الرسم 9). أما اذا اردتم تحضير فنجانين اثنين من
القهوة استعملوا مرشاح فنجانين اثنين (أكبر
المرشاحين) واملأوه بكيلين من القهوة المجروشة
(حوالي 6+6 جرامات).

2 وزعوا القهوة المجروشة بشكل متساوي
واضغطوها قليلا بواسطة الكباس (الرسم 10).

ملاحظة: ضغط القهوة المجروشة مهم جدا
للحصول على قهوة الإسبرسو الطيبة. اذا ضغطتم
كثيرا تتسرب القهوة ببطء ويكون لون القشدة داكنا.
أما اذا ضغطتم قليلا تتسرب القهوة بسهولة وسرعة
أكبر وتحصلوا على قشدة فاتحة اللون.

3 أزيلوا ما يكون فائضا من القهوة الموجودة على
جوانب حامل المرشاح وثبتوا هذا الاخير الى
الماكينة: أديرُوهُ دائما حتى النهاية (الرسم 5).

4 ثبتوا الفنجان أو الفنجانين تحت صابيير حامل
المرشاح (الرسم 11)، على انه من المستحسن
تسخينهما قبل اعداد القهوة بغسلهما بالماء الساخن.

5 تأكدوا من كون اشارة OK ESPRESSO
الضوئية (الرسم 6) مضينة (اذا كانت مظفاة
انتظروا الى أن تشتعل)، ومن ثم اضغطوا على
مفتاح صرف القهوة (الرسم 7) الى ان تحصلوا
على الكمية التي تريدون. من أجل وقف الصرف
اضغطوا من جديد على نفس المفتاح.

ملاحظة: بعد اعداد القهوة من الطبيعي جدا ان يتسرب
بعض الماء من البخاخ.

6 من أجل فك حامل المرشاح أديرُوا المقبض من
اليمين الى اليسار.

ملاحظة: تجنبنا لتسرب أو بخ الماء أو القهوة لا تفكوا
حامل المرشاح أبدا فيما الماكينة تصرف القهوة.

7 لازالة القهوة المستعملة حافظوا على المرشاح ثابتا
عن طريق استعمال المرفاع الموجود في المقبض
وازيلوا القهوة عن طريق خبط حامل المرشاح وهو
في الوضعية المنقلبة (الرسم 12).

8 لاطفاء ماكينة القهوة اضغطوا على مفتاح الإسبرسو
(I) (الرسم 4).

كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواصة حامل مرشاح
القريص (ان وجد)

1 سخنوا الماكينة وفق ما جاء في مقطع "تسخين مجموعة القهوة" وتأكدوا من ابقاء حامل المرشاح مثبتا الى الماكينة من أجل الحصول على قهوة أكثر سخونة. كما أن من شأن التسخين المساعدة على ان يكون حامل المرشاح محكم الشد.

2 اضغطوا على مفتاح حامل المرشاح وادخلوا القريص على أن يكون مركزيا بقدر الممكن قياسا بالمرشاح (الرسم 24). اتبعوا دائما التعليمات الواردة على توضيب القريص بما يسمح بتثبيت هذا الأخير على المرشاح بشكل صحيح.

ملاحظة: استعملوا دائما قريصات تحترم مقاييس ESE الواردة على التوضيبات التي تحمل العلامة التالية:

تشكل مقاييس ESE نظاما مقبولا من أهم منتجي القريصات وهي تسمح باعداد قهوة الاسبرسو بشكل بسيط ونظيف.

3 ثبتوا حامل المرشاح الى الماكينة بادارته دائما الى أقصى الحدود (الرسم 5).

تحذير: في حال استعمال حامل مرشاح القريص بعد استعمال حامل مرشاح القهوة المجروشة لا بد من القيام قبل ذلك بإزالة بقايا القهوة التي بقيت معلقة على بخاخ الغلاية (الرسم 24). في حال عدم القيام بعملية التنظيف هذه من الممكن تسرب الماء من جوانب حامل مرشاح القريص فيما يتم اعداد القهوة.

4 اتبعوا التعليمات من البند 5 الى البند 6 من المقطع السابق.

5 لنزع القريص اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا القريص.

6 لاطفاء الماكينة اضغطوا على مفتاح الاسبرسو (I) (الرسم 4).

تحضير الكابوشينو
ملء خزان الماء

• فكوا سدادة الغلاية بدارتها بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
• املأوا المكيال بالماء حتى الخط 170 جرام - 6 اونصات (الرسم 13).

• اصرفوا الماء ببطء في الغلاية (الرسم 14) بعد التأكد من كون مفتاح الكابوشينو (I) منطفيء ومن كون مقبض البخار مغلق. تمكن الغلاية الممتلئة على النحو المشار اليه اعلاه من اعداد حوال 20/15 كابوشينو.

• أغلقوا سدادة الغلاية بادارتها بشدة بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.

ملاحظة: لأسباب أمنية لا يمكن حل السدادة عندما تكون الغلاية ساخنة لأنها تدور دون ان تتحل. وعليه لإعادة ملء الغلاية لا بد من استهلاك كل الماء الموجود فيها أو الانتظار حتى تبرد.

من المستحسن ملء الخزان عندما تكون الماكينة باردة وذلك باستعمال المكيال. غير انه في حال توجب ملء الخزان فيما الماكينة ساخنة (مثلا بعد استهلاك الماء وفيما يتم اعداد الكابوشينو) من المستحسن ادخال مكيال واحد من الماء وعدم السعي لملء الغلاية حتى العيار 170 جرام - 6 اونصات المكتوب على الغلاية نفسها (الرسم 14) لأن من شأن ذلك الحيلولة دون تزييد الحليب كما يجب.

اعداد الكابوشينو

• قبل اعداد القهوة تأكدوا من كون مقبض البخار مغلقا ومن ثم اضغطوا على مفتاح الكابوشينو (I) (الرسم 15) بحيث يمكن تسخين غلاية البخار.

• أعدوا قهوة الاسبرسو وفق ما جاء في مقطع "كيفية اعداد القهوة" السابق على أن تستعملوا فناجين كبيرة.

• اصرفوا الحليب غير المغلي وغير المسخن في خزان الحليب (الرسم 16).

• من المستحسن استعمال الحليب المقشود جزئيا والذي تساوي درجة حرارته درجة حرارة البراد.

ملاحظة: من المستحسن استعمال حليب مقشود جزئيا وبدرجة حرارة الثلجة.

بالامكان اعداد فنجانين اثنين أو ثلاثة فناجين في حال كان خزان الحليب ممتلئا حتى المستوى MAX. لا تتجاوزوا أبدا المستوى الصغير الموجود مباشرة فوق عبارة MAX (الرسم 16) لأنه قد يتابع الحليب سيلانه من الانبوب بعد الانتهاء من اعداد الكابوشينو.

• قبل البدء بصرف الحليب انتظروا دائما اشتعال الإشارة الضوئية "OK CAPUCCINO" (الرسم 17) التي تشير الى بلوغ درجة الحرارة المثلى لتزييد الحليب.

تنظيف جهاز تزييد الحليب
ينبغي تنظيف جهاز تزييد الحليب فوراً بعد كل استعمال. تصرفوا على النحو التالي:

- ارفعوا غطاء خزان الحليب بالضغط على الكلاب وفي نفس الوقت بالشد نحو الأعلى. أغسلوا الخزان بالماء الساخن. لتسهيل غسل انبوب خزان الحليب بالامكان استعمال الفرشاة.
- انزعوا جهاز الاسحلاب الأحمر اللون بالضغط على الكلاب (A) وب نفس الوقت بشده نحو الأعلى (الرسم 21). انزعوا الخلط المطاطي واغسلوه بالماء الساخن، خاصة الأربعة ثقوب المشار إليها بالرسم 22 (نظفوها بواسطة مخرز). تأكدوا من كون الثقوب المشار اليه بالسهم B غير مسدودا.
- ادفعوا مرفاع الكلاب نحو اليسار وارفعوا في نفس الوقت الخزان (الرسم 22).
- بعد التنظيف والغسل أعيدوا تركيب كافة الأجزاء بشكل صحيح. وبنوع خاص تأكدوا من كون الخلط المطاطي مثبت بشكل جيد ومن كون جهاز الاستحلاب الأحمر اللون مثبت حتى الاستماع الي "الطقة".
- في حال عدم القيام بعملية التنظيف هذه بعد كل استعمال قد يتم استحلاب الحليب بشكل سيء أو قد لا يتم شطف الحليب أو قد يتسرب الحليب من انبوب خزان الحليب.

تنظيف حامل مرشاح القريص
نظفوا، من حين لآخر، حامل مرشاح القريص على النحو التالي:

- أضغطوا على مفتاح حامل المرشاح وانزعوا المرشاح كما هو موضح في الرسم 25.
- تأكدوا من عدم انسداد ثقوب المرشاح وفي حال لزم الأمر أغسلوا المرشاح بالماء الساخن وبواسطة اسفنجة قاشطة.
- نظفوا حامل المرشاح والرقيقة المطاطية من الداخل.
- أعيدوا تركيب المرشاح.
- لا تغسلوا أبداً حامل المرشاح بواسطة ماكينة غسل الأواني.
- **تنظيف بخاخ غلاية الاسبرسو**
نظفوا، من حين لآخر، حامل مرشاح القريص على النحو التالي:
- تأكدوا من كون ماكينة اعداد القهوة غير ساخنة ومن فصل مأخذ التيار الكهربائي.
- فكوا البرغي الذي يثبت بخاخ غلاية الاسبرسو بواسطة مفك براغي (الرسم 23).
- نظفوا منطقة الغلاية حيث يوجد البخاخ، بواسطة خرقة طرية.
- نظفوا البخاخ بواسطة فرشاة ومسحوق لغسل الأواني الى أن يتم تنظيف كافة الثقوب.
- شطفوا البخاخ تحت حنفية الماء مع استعمال الفرشاة.
- أعيدوا تركيب بخاخ غلاية الاسبرسو.
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.

ملاحظة: في حال كانت الغلاية باردة انتظروا أن تشتعل الإشارة الضوئية OK مرتين على التوالي (حوالي خمس دقائق) من أجل الحصول على حليب اسخن.

- ضعوا الفنجان المشتمل على القهوة تحت انبوب الحليب (الرسم 18). تأكدوا من كون كلاب تثبيت خزان الماء مشدودا ومن ثم ايدروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة دورة واحدة على الأقل (الرسم 18). يبدأ الحليب "المزيد" بالتدفق من انبوب خزان الحليب. في حال استعمال فناجين صغيرة لا بد من ادخال كوز منع اليخ فوق انبوب خزان الحليب (الرسم 19) **منعا لبخ الحليب**.
- املأوا الفنجان بكمية الحليب التي تريدون. من أجل وقف صرف الحليب ايدروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- **لكي يتزبد الحليب بشكل جيد انتظروا ان تشتعل إشارة OK CAPUCCINO الضوئية بين فنجان كابوشينو وآخر.**

ملاحظة: من أجل الحصول على أجود الكابوشينو من المستحسن اعتماد معدل الثلث من القهوة مقابل الثلثين من الحليب المستحلب.

- بعد الانتهاء من اعداد آخر كابوشينو وقبل وقف تشغيل الماكينة ارفعوا انبوب الشفط من الخزان أعلى من مستوى الحليب الذي قد يكون متبقيا (كما هو موضح في الرسم 20). اتركوا البخار يتصاعد عددا من الثواني ومن ثم اغلقوا المقبض على ان يكون الانبوب في الوضعية المشار إليها أعلاه. **لأسباب صحية يستحسن القيام دائما بهذه العملية بحيث يمكن تجنب إبقاء الحليب في دوائر الماكينة الداخلية.**
- تجنبنا لتصلب الحليب لا بد من غسل خزان الحليب فوراً وفق ما جاء في مقطع "تنظيف جهاز تزييد الحليب" الوارد أدناه.

ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة أغسلوا كافة الأكسيسورات والدوائر الداخلية على النحو التالي:

- 1 غلاية الاسبرسو: اعداد ما لا يقل عن خمسة فناجين قهوة دون استعمال القهوة المجروشة (اتبعوا ما جاء في مقطع "كيفية اعداد قهوة الاسبرسو").
- 2 غلاية البخار: املأوها بمكيال واحد من الماء ومن ثم اغلقوا السدادة واضغطوا على مفتاح الكابوشينو (I). بعد خمس دقائق أيدروا المقبض واتركوا البخار يتسرب كله (حوالي 15 دقيقة).

التنظيف والصيانة

قبل البدء بأية عملية تنظيف أو صيانة أطفئوا الماكينة وافصلوا مأخذ التيار الكهربائي واتركوا الماكينة تبرد.

عمليات تنظيف اخرى

- 1 لتتظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد قاشطة. يكفي استعمال خرقة طرية ورطبة.
- 2 انزعوا حوض تجميع السوائل وافرغوه ونظفوه بشكل دوري.
- 3 نظفوا خزان ماء الاسبرسو.
- 4 خلال عملية التنظيف لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء. فهي جهاز كهربائي.

إزالة الكلس

- من المستحسن إزالة الكلس كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة. من المستحسن استعمال المواد المعدة خصيصا لإزالة الكلس من ماكينات اعداد قهوة الاسبرسو المتواجدة في السوق. في حال عدم توافر هذه المواد من المستحسن القيام بالتالي:
- 1 أصرفوا في خزان الماء نحو ليتر ماء واحد.
 - 2 أذيبوا في الخزان محتويات ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير.
 - 3 اضعطوا على مفتاح الاسبرسو (I) وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK ESPRESSO.
 - 4 تأكدوا من كون حامل المرشاح غير مركبا وثبتوا وعاء تحت بخاخ الماكينة.
 - 5 اضعطوا على مفتاح صرف القهوة وأصرفوا نحو نصف الخزان. اوقفوا الصرف عن طريق الضغط من جديد على مفتاح الصرف.
 - 6 انتظروا 15 دقيقة للسماح لمحلول الكلس أن يفعل فعله ومن ثم اعيدوا الصرف حتى يفرغ الخزان تماما.
 - 7 من أجل إزالة بقايا المحلول من الدائرة الداخلية أغسلوا الخزان جيدا واملأوه بالماء النظيف واعدوا تركيبه. ومن ثم اضعطوا على مفتاح صرف القهوة.
 - 8 انتظروا ان يفرغ خزان الماء.
 - 9 اضعطوا على المفتاح من جديد واعدوا العمليتين المشار اليها في البنودين 7 و8.
- لا تغطي الضمانة التصليحات التي تحتاجها ماكينة القهوة والنتيجة عن مسائل الكلس في حال عدم القيام بعمليات إزالة الكلس بشكل منتظم.

العلل	اسباب العطل	الحل
قهوة الاسبرسو لا تخرج	- عدم وجود ماء في الخزان - ثقوب صنادير حامل المرشاح مسدودة - بخاخ الغلاية مسدود	- املؤوا خزان الماء - نظفوا ثقوب الصنادير - قوموا بالتنظيف وفق ما جاء في باب "تنظيف بخاخ غلاية الاسبرسو" - اضغوا بلطف على الخزان بحيث يمكن فتح الصمام الموجود اسفله
تتسرب قهوة الاسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من الثقوب	- حامل المرشاح مركب بشكل غير صحيح - فقدت الحلقة المطاطية التابعة للغلاية مرونتها - ثقوب صنادير حامل المرشاح مسدودة	- ثبثوا حامل المرشاح بشكل صحيح وادبروه بشدة حتى النهاية - استبدلوا الحلقة المطاطية لدى احد مراكز العناية الفنية - نظفوا ثقوب الصنادير
قهوة الاسبرسو باردة	- الاشارة الضوئية OK ESPRESSO لم تكن مضيئة لحظة الضغط على مفتاح صرف القهوة - لم يتم تنفيذ عملية التسخين - لم يتم تسخين الفناجين	- انتظروا اضاءة الاشارة OK - نفذوا عملية التسخين المنوه عنها في مقطع "تسخين مجموعة القهوة" - سخنوا الفناجين
ضجيج المضخة مرتفع	- خزان الماء فارغ - الخزان مركب بشكل سيء والصمامة الموجودة اسفله غير مفتوحة	- املؤوا خزان الماء - اضغوا بلطف على الخزان بحيث يمكن فتح الصمام الموجود اسفله
قشدة القهوة فاتحة (تسيل بسرعة من الصنبر)	- القهوة المجروشة مكبوسة قليلا - كمية القهوة المجروشة قليلة - القهوة مجروشة بشكل غليظ	- اضغطوا القهوة المجروشة اكثر - زيدوا كمية القهوة - استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو
قشدة القهوة داكنة اللون (القهوة تسيل ببطء من الصنبر)	- القهوة المجروشة مكبوسة كثيرا - كمية القهوة المجروشة مرتفعة - بخاخ غلاية الاسبرسو مسدود - القهوة مجروشة بشكل ناعم كثيرا	- اضغطوا القهوة اقل مما فعلتم - قللوا كمية القهوة المجروشة - نفذوا عملية التنظيف وفق ما جاء في مقطع "تنظيف بخاخ الغلاية" - استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو
طعم القهوة حمضي	الشطف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف	شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس"
عند اعداد الكابوشينو الرغوة لا تتكون	- الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية - جهاز اعداد الكابوشينو غير نظيف	- استعملوا دائما حليب بارد بدرجة حرارة البراد - نظفوا بعناية ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص ذلك المشار اليه بحرف B في الرسم 22.
الحليب يتابع سيلانه من خزان الحليب بالرغم من كون مقيض البخار مغلقا	جهاز اعداد الكابوشينو غير نظيف	نظفوا بعناية ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص ذلك المشار اليه بحرف B في الرسم 22.