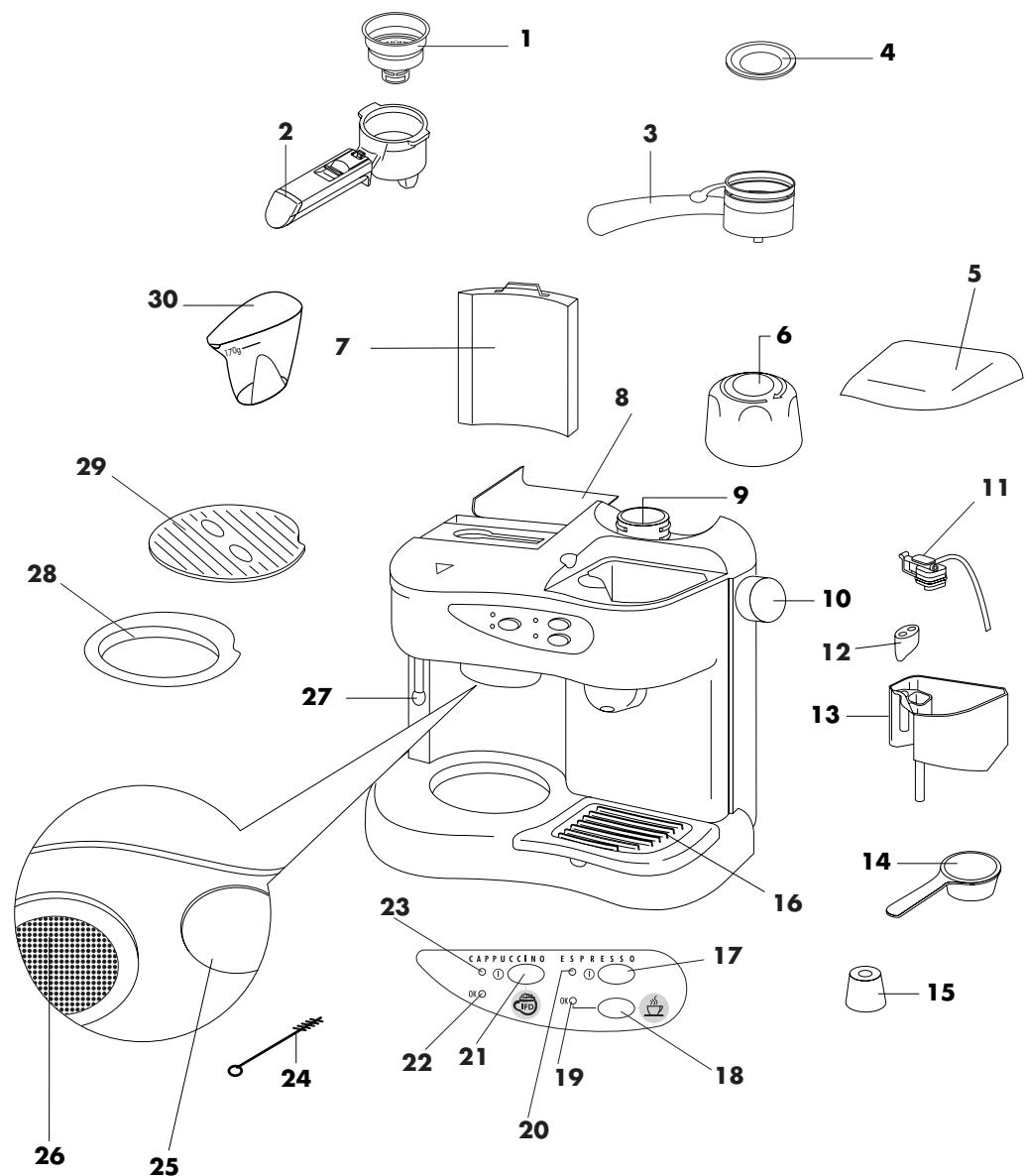
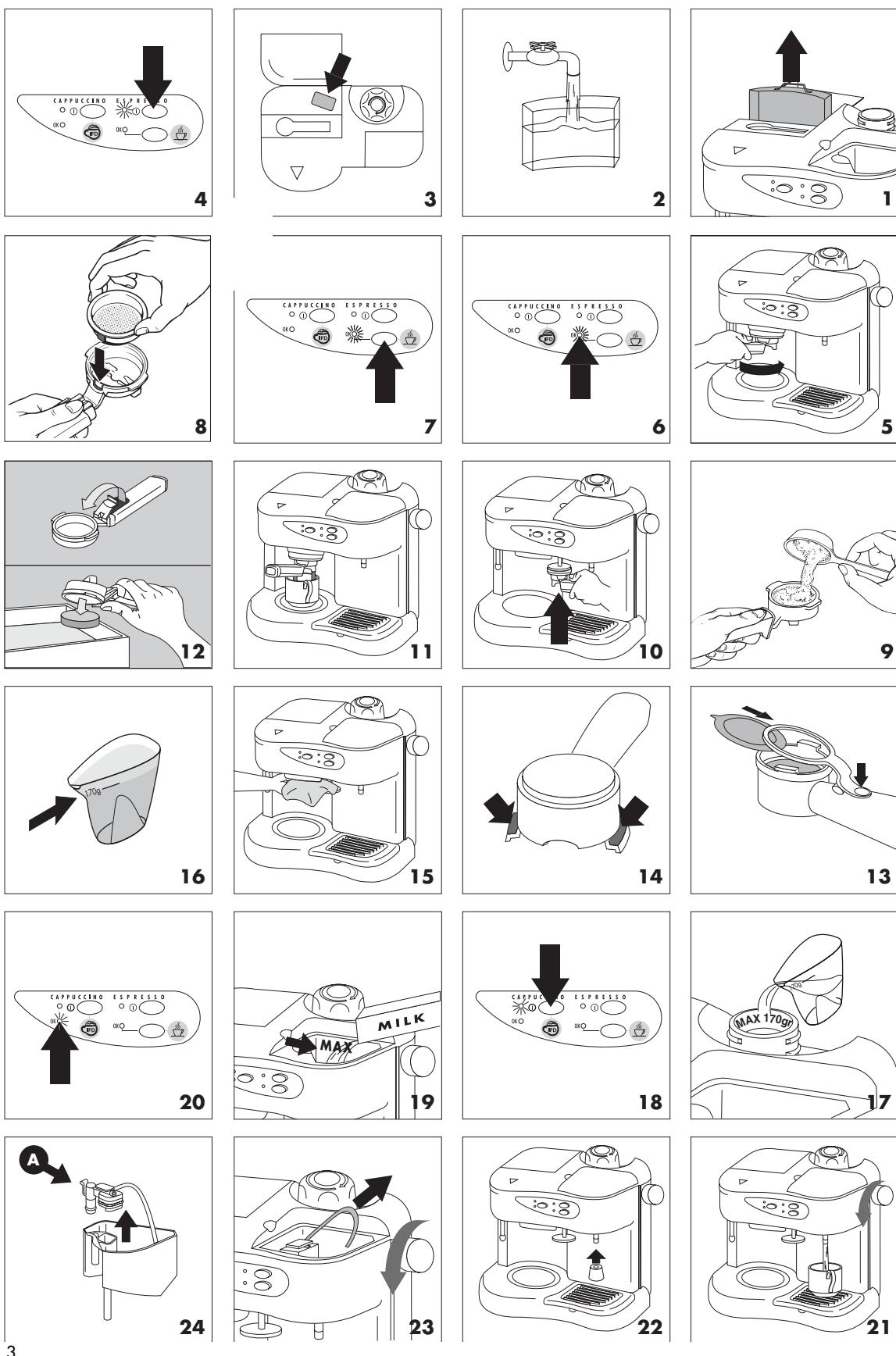


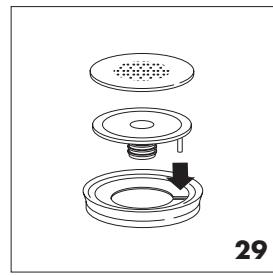
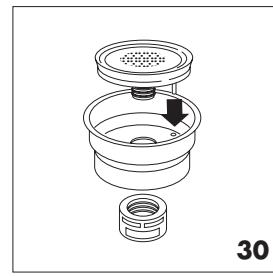
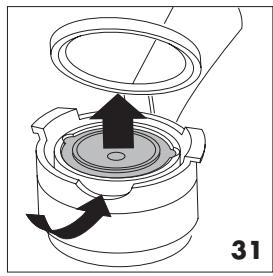
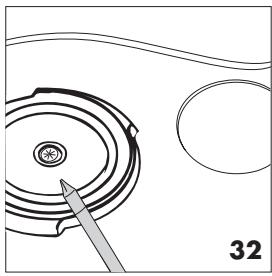
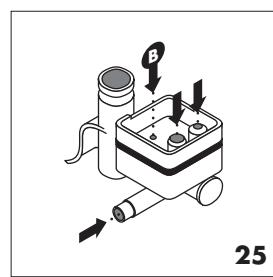
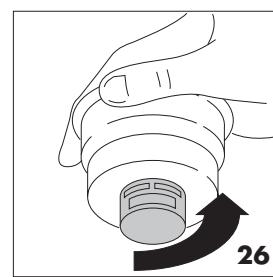
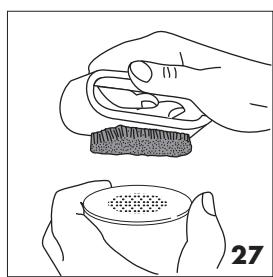
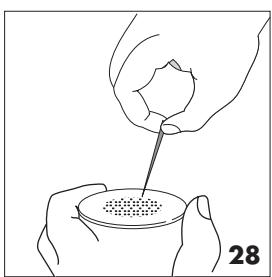
ماكينة لتحضير القهوة



طريقة الاستعمال







التركيب

- ثبتو الماكينة على مسطح بعيداً عن حفريات وأحواض الماء.
 - تأكدو من أن توفر شبكة الكهرباء يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة. أوصلو الماكينة بأخذ التيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير ومزود بتارييف مناسب. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي حادث ينبع عن عدم تأرييف الجهاز.
 - في حل عدم تناسب مأخذ التيار مع علبة التيار الكهربائي المثبتة على الجدار اطلبوا من فني متخصص استبدال مأخذ التيار بأخذ آخر مناسب.
 - لا تركوا أبداً الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجدد الماء الحارة الضرر بالماكينة)

مواصفات الماكينة

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

- تحذير بخصوص السلامة**

 - 1 مرشاح القهوة مع جهاز لتربيد القشدة
 - 2 حامل مرشاح القهوة
 - 3 حامل مرشاح القريص (ان وجد)
 - 4 مرشاح القريص (ان وجد)
 - 5 غطاء خزان الحليب
 - 6 سدادة غلاية البخار
 - 7 خزان ماء قهوة الاكسبرسو
 - 8 غطاء خزان ماء الاكسبرسو
 - 9 غلاية البخار
 - 10 مقبض البخار
 - 11 جهاز استحلاب
 - 12 خلاط
 - 13 خزان الحليب
 - 14 مكيال القهوة
 - 15 فلسورة لمنع البخ
 - 16 حوض تجميع السوائل (الحليب)
 - 17 مفتاح اشعال/اطفاء الاكسبرسو
 - 18 مفتاح صرف الاكسبرسو
 - 19 اشارة الاكسبرسو الضوئية OK
 - 20 اشارة اشعال/اطفاء الاكسبرسو الضوئية
 - 21 مفتاح اشعال/اطفاء غلاية البخار الضوئية
 - 22 اشارة الكابوشينو الضوئية OK
 - 23 اشارة اشتعال غلاية البخار الضوئية
 - 24 فرشاة
 - 25 كباس
 - 26 بخاخ غلاية الاسبرسو
 - 27 مؤشر الى مستوى الماء في خزان ماء الـ
 - 28 حوض تجميع السوائل (الاكسبرسو)
 - 29 مسند الفناجين
 - 30 مكيما ماء غلاية البخار

تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإيكبرسو ولتسخين المشروبات: إبتهوا وبالتالي وتجنبوا الاحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة استعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
 - تجنبوا المس بالأطراف الحامية.
 - بعد إزالة التوضيب تأكدوا من سلامة الماكينة. في حال الريب لا تستعملوا الماكينة بل اتصلوا ببني متخصص.

تحضير قهوة الإكسبرسو ملء خزان الماء

كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المروشة

1 بعد الانتهاء من تسخين الماكينة بشكل أولى وفق ما جاء في الفصل السابق، أدخلوا مرشاح القهوة المروشة في جهاز ترتيب القشدة مع التأكيد من وجود النتوء في موضعه وفق ما يشير إليه الرسم 8.

2 في حال اردتم تحضير فوجان قهوة واحد املأوا المرشاح بمكيل واحد سوي من القهوة المروشة، حوالي 7 جرامات (الرسم 9). أما اذا اردتم تحضير فنجانين اثنين من القهوة لستعملوا المرشاح واملاوه بأقل بقليل من مكيلين اثنين من القهوة المروشة (حوالى 6+6 جرامات). املأوا المرشاح بمقادير قليلة من القهوة المروشة كي لا يطفئ.

ملاحظة: لتشغيل الماكينة بشكل صحيح تأكروا، قبل ملء المرشاح بالقهوة المروشة، ان المرشاح نفسه خال من آثار القهوة المروشة المتبقية من عملية اعداد القهوة السابقة.

3 وزعوا القهوة المروشة بشكل متسلوي واضغطوها قليلاً بواسطة الكياس (الرسم 10).

ملاحظة: كبس أو ضغط القهوة المروشة مهم جداً من أجل الحصول على قهوة إكسبرسو طيبة. فإذا كبستم القهوة المروشة كثيراً تتسرب القهوة ببطء وتكون القشدة كاملة اللون. أما اذا كبستم القهوة المروشة قليلاً تتسرب القهوة بسرعة وتكون القشدة فاتحة اللون.

4 أزيلوا ما يكون فائضاً من القهوة الموجودة على جوانب حامل المرشاح وثبتوها هذا الاخير الى الماكينة. اذروا دانما حتى النهاية (الرسم 5) وبحزم تجنبوا لتسرب الماء.

5 ثبتو الفنجان أو الفناجين تحت صنابير حامل المرشاح (الرسم 11)، على انه من المستحسن تسخينهما قبل اعداد القهوة بغسلهما بالماء الساخن.

6 تأكروا من كون اشارة OK ESPRESSO الضوئية (الرسم 6) مضيئة (إذا كانت مطفأة 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 (الرسم 4).

7 من اجل فك حامل المرشاح اذروا المقبض من اليمين الى اليسار.

ملاحظة: تجنبوا لتسرب أو بخ الماء أو القهوة لا تفكوا حامل المرشاح أبداً فيما الماكينة تصرف القهوة.

8 لازلة القهوة المستعملة حافظوا على المرشاح ثابتاً عن طريق لستعمال المرفأ الموجود في المقبض وازيلوا القهوة عن طريق خيط حامل المرشاح وهو في الوضعية المقلبة (الرسم 12).

9 لاطفاء مكينة القهوة اضغطوا على مفتاح الإكسبرسو (الرسم 4).

ارفعوا الغطاء خزان الماء واستخرجوا الخزان بشده نحو الأعلى (الرسم 1). املأوا الخزان بالماء الطازج (الرسم 2). أعيدوا الخزان الى مكانه بالضغط عليه بطف ب حيث يمكن فتح الصمام الموجودة أسفل 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 وآخرى بتجفيف هذا الماء بواسطة الاسفنج الموجودة أسفل موضع الخزان (الرسم 3).

كما بالامكان ملء الخزان دون نزعه من مكانه عن طريق صرف الماء مباشرة فيه بواسطة غرفة. ملاحظة: لا تشغلو ابداً الماكينة دون ملء الخزان بالماء. بالامكان مراقبة كمية الماء الموجودة في الخزان عبر كوة المراقبة بحيث يمكن اضافة الماء متى لزم الامر.

6 التسخين الأولى لمجموعة القهوة من أجل الحصول على قهوة الإكسبرسو بدرجة الحرارة المثلث يجب تسخين الماكينة بشكل أولى: وعليه اضغطوا على المفتاح *① ESPRESSO (الرسم 4) قبل ما لا يقل عن نصف ساعة من تحضير القهوة مع ترك حامل المرشاح مثبتاً في الماكينة. من أجل تثبيت حامل المرشاح ضعوه تحت بخار الغالية على ان تكون القبضة باتجاه اليسار (الرسم 5)، وادفعوه نحو الأعلى وفي نفس الوقت اذروا المقبض نحو اليمين. تجنبوا لتسرب الماء عليكم ادراة المقبض بحزم. بعد مضي نصف ساعة حضروا القهوة وفق الاصول الموضحة في الفصل التالي.

7 بخلاف ذلك ومن اجل السرعة بالامكان القيام بالتالي:
1 أشعلوا الماكينة واضغطوا على المفتاح ESPRESSO (الرسم 4) وثبتوا حامل

8 المرشاح دون ملئه بالقهوة المروشة.
2 ضعوا فوجان من القهوة أسفل حامل المرشاح. لستعملوا نفس الفنجان لتحضير القهوة بحيث يمكن تسخينه.

3 انتظروا لتنتعل الاشارة الضوئية OK ESPRESSO (الرسم 6). مباشرة بعد ذلك اضغطوا على مفتاح صرف القهوة (الرسم 7). اتركوا الماء يتتسرب الى ان تتطفى الاشارة الضوئية OK ESPRESSO ومن ثم اوقفوا صرف القهوة بالضغط على نفس المفتاح (الرسم 4).

4 أفرغوا الفنجان وانتظروا اضاءة الاشارة الضوئية OK من جديد واعيدوا العملية نفسها من جديد. من الطبيعي ان يتتساعد البخار بشكل طفيف خلال عملية نزع حامل المرشاح.

ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة أغسلوا تحضير الكابوشينو كافة الأكسسوارات والدوائر الداخلية وذلك باعداد ما ملء خزان الماء لا يقل عن خمس فناجين قهوة دون استعمال القهوة • فكوا سدادة الغا عقارب الساعة.

- كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القريص (ان وجد)
 - املأوا المكيل بالماء حتى الخط 170 جرام - 6 اونصات (الرسم 16).
 - اصرفوا الماء ببطء في الغالية (الرسم 17) بعد ادخالها الى الماكينة، وقفوا حاجه في مقطف "التـ خـنـ" (المحروض).

التأكد من كون مفتاح الكابوشينو ① مطفأً ومن كون مقبض البخار مغلق. تمكن الغلاية الممتلئة على النحو المشار إليه اعلاه من اعداد حوال 15/20 كابوشينو.

- المساعدة على أن يكون حامل المرشاح محكم الشد. • أغلقوا سدادة الغلاية بدارتها بشدة بعكس اتجاه 2 اضغطوا على مفتاح حامل المرشاح وادخلوا دوران عقارب الساعة. الفريص على أن يكون مركزيا بقدر الممكن قياسا ملاحظة: لأسباب أمنية لا يمكن حل السدادة عندما

المرشاح (الرسم 13). اتبعوا دائمًا التعليمات الواردة على توضيب القريص بما يسمح بثبيت هذا الأخير على المرشاح بشكل صحيح.

ملاحظة: استعملوا دائمًا قريضات تحترم مقاييس ESE الواردة على التوضيقات التي تحمل العلامة توجب ملء الغلاية فيما هذه الأخيرة ساخنة (منلاً بعد استهلاك الماء وفيمما يتم اعداد الكابوشينو) من التالية:



شكل مقاييس ESE نظاماً مقبولاً من أهم منتجي اعداد الكابوشينو القريصات وهي تسمح باعداد قهوة الاسبرسو بشكل ١ قبل اعداد القهوة تأكدو من كون مقبض البار مغلقاً ومن ثم اضغطوا على مفتاح الكابوشينو ① بسيط ونظيف. ٣ ثنتها حاماً المصاواحة الماكينة بادارتها دائماً (الرسم ١٨) بحيث يمكن تسخين غلاية البار.

- 3 ببوا حامل المرشاح الى الماكينة بدارية دلما الى
أقصى الحدود (الرسم 5).

ملاحظة: من أجل احكام الغلق تجنبًا لتسرب الماء من
جوائب حامل المرشاح، يستحسن القيام، من حين

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

3 اصرفوا الحليب غير المقلي وغير المسخن في

لآخر، بطلاء أسفل النزوات الجانبية بقليل من الزبدة او الزيت (وفق ما هو موضح في الرسم 14). تذخير: في حال لستمكل حامل مرشاح القريص بعد استعماله، حاولوا مسح القمة المحدّبة لابد من القلم قليلاً، الامكان اعاده فتحه من الشنف او ثالثةة فناحن في ملاحظة: من المستحسن استعمال حليب مشوود خزان الحليب (الرسم 19).

٤ بالإمكان اعداد فنجانين اثنين او ثلاثة فناجين في حال كان خزان الحليب ممتلأ حتى المستوى MAX. لا تتجاوزوا أبدا المستوى الصغير الموجود مباشرة فوق عبارة MAX (الرسم 19) لانه قد يتبع الحليب سيلاته من الآيبوب بعد الانتهاء من اعداد الكابوشنين.

- 4 اتبعوا التعليمات من البد 4 الى البد 6 من المقطع السابق (كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة).
 5 قبل البدء بصرف الحليب انتظروا دائماً اشتعال الاشارة الضوئية كابلوشينو OK (الرسم 20) التي تشير الى بلوع درجة الحرارة المثلث لتربيذ الحليب.

- 5 لنز القريص اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا القريص.
- 6 لاطء الماكينة اضغطوا على مفتاح الاكسبرسو (الرسم 4).

6 ضعوا الفنجان المشتمل على القهوة تحت أنبوب خزان الحليب.

تأكدوا من كون كلاب ثبيت خزان الحليب مشدوداً ومن ثم اديروا مقبض البار من نفس اتجاه دوران عقارب الساعة دورة واحدة على الأقل (الرسم 21). يبدأ الحليب "المزبد" بالتدفق من أنبوب خزان الحليب. في حال استعمال فناجين صغيرة لا بد من ادخال كوز منع البخ فرق انبوب خزان الحليب (الرسم 22) منعاً لبعض الحليب.

- 7 املأوا الفنجان بكمية الحليب التي تريدين. من أجل وقف صرف الحليب اديروا مقبض البار من نفس اتجاه دوران عقارب الساعة. لكي يتزبد الحليب بشكل جيد انتظروا ان تشتعل اشارة كابوشينو OK الصونية بين فنجان كابوشينو وأخر.

ملاحظة: من أجل الحصول على أجود الكابوشينو من المستحسن اعتماد معدل الثالث من القهوة مقابل الثنائي 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 متبقياً (كما هو موضح في الرسم 23). اتركوا البار يتتصاعد عدداً من الثنائي ومن ثم اغلقوا المقبض على ان يكون الانبوب في الوضعية المشار إليها أعلاه. لاسباب صحية يستحسن القيام دائماً بهذه العملية بحيث يمكن تجنب ابقاء الحليب في دوائر الماكينة الداخلية.

• تجنباً لتصلبه الحليب لا بد من غسل خزان الحليب فوراً وفق ما جاء في مقطع "تنظيف جهاز تزبيد القهوة". ملاحظة: عندما تستعملون الماكينة لأول مرة أغسلوا كافة الأكسسوارات 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 البار: املأوها بمكيل واحد من الماء ومن ثم اغلقوا السداده واضغطوا على مفتاح الكابوشينو ①. بعد خمس دقائق اديروا المقبض واتركوا البار يتسرّب كله (حوالى 15 دقيقة).

7 تنظيف وصيانة

تنظيف جهاز تزبيد الحليب ينبع تنظيف جهاز تزبيد الحليب فوراً بعد كل استعمال. تصرفوا على النحو التالي:

- انزعوا خزان الحليب بالضغط على الكلاب وفي نفس الوقت بالشد نحو الأعلى. أغسلوا الخزان بالماء الساخن. لتسهيل غسل انبوب خزان الحليب بالامكان استعمال الفرشاة المزودة مع الماكينة.
- انزعوا جهاز الاسhalb الأحمر اللون بالضغط على الكلاب (A) وبينس الوقت بشده نحو الأعلى (الرسم 24). انزعوا الخلط المطاطي وأغسلوه ونظفوه بالماء الساخن، خاصة الأربعه ثقوب المشار إليها بالرسم 25 (نظفواها بواسطة ابرة). تأكدوا من كون الثقب المشار إليه بالسهم B غير مسدوداً.
- 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 الاستئام الى "الطفقة". في حال عدم القيام بعملية التنظيف هذه بعد كل استعمال قد يتم استحلاب الحليب بشكل سيء أو قد لا يتم شفط الحليب أو قد يتسرّب الحليب من انبوب خزان الحليب.
- تنظيف حامل مرشاح القهوة المجروشة كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القهوة المجروشة على النحو التالي:
 - انزعوا حامل المرشاح مع جهاز تزبيد القهوة.
 - نظفوا حامل المرشاح من الداخل. لا تغسلوه أبداً في ماكينة غسل الأواني.
- فكوا سداده جهاز تزبيد القهوة (الرسم 26) بحسب اتجاه السهم الموجود على السداده نفسها.
- انزعوا جهاز تزبيد القهوة من الحاوية بدفعه من جهة السداده.
- انزعوا الحلقات أو الرقائق المطاطية.
- شطّفوا كافة الأجزاء ونظفوا بعناية المرشاح المعدني بالماء الساخن وبواسطة فرشاة (الرسم 27). تأكدوا من كون ثقوب المرشاح المعدني غير مسدودة والا نظفواها بواسطة ابرة (الرسم 28).
- اعيدوا تركيب المرشاح والحلقات او الرقائق المطاطية على الاسطوانة. البلاستيكية كما هو موضح في الرسم 29. تأكدوا من ادخال صنبور الاسطوانة البلاستيكية داخل ثقب الحلقة او الرقائق المطاطية كما هو موضح في الرسم 29.
- أخلوا المجموعة التي تم الحصول عليها وفق ما جاء أعلاه في حاوية المرشاح الفولاذية (الرسم 30) وتأكدوا من أن الصنبور دخل ثقب المسند نفسه (انظروا إلى السهم في الرسم 30).
- ثم شدوا السداده.
- تقد الضمانة ففعاليتها في حل عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي وفق ما جاء أعلاه.

تنظيف حامل مرشاح القهوة (ان وجد)

كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل من المستحسن إزالة الكلس كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة. من المستحسن استعمال المواد المعدة

- اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا خصيصا لازالة الكلس من ماكينات اعداد قهوة المرشاح (الرسم 31) وجهاز تزبيب القشدة ان وجد. في حال عدم توافر هذه المواد من المستحسن القيام وبالتالي:

1 أصرفوا في خزان الماء نحو ليتر ماء واحد.

2 أذيبوا في الخزان محتويات ملعقتين اثنتين (حوالى 30 جرام) من حمض الليمونيك المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير.

3 اضغطوا على مفتاح الأكسبرسو ** *** وانتظروا اشتعال الاشارة الضوئية أكسبرسو OK.

4 تأكدوا من كون حامل المرشاح غير مركبا ومن قم ضعوا وعاء تحت بخاخ الماكينة.

5 اضغطوا على مفتاح صرف القهوة واصرفوا نحو نصف الخزان. اوقفوا الصرف عن طريق الضغط من جديد على مفتاح الصرف.

6 انتظروا 15 دقيقة للسمام لمحلل الكلس أن يفع فעה ومن ثم أعيدوا الصرف حتى يفرغ الخزان تماما.

7 من أجل إزالة بقايا المحلول والكلس شطفوا الخزان جيدا وأملأوه بالماء النظيف واعيدوا تركيبه.

8 اضغطوا على مفتاح صرف القهوة. انتظروا ان يفرغ خزان الماء تماما.

9 اضغطوا على المفتاح من جديد واعيدوا العمليتين المشار اليها في البنودين 7 و 8.

لا تغطي الضمانة التصليحات التي تحتاجها ماكينة القهوة والناتجة عن مسائل الكلس في حال عدم القيام بعمليات إزالة الكلس بشكل منتظم.

إزالة الكلس

تنظيف بخاخ الغلاية

كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا بخاخ الغلاية على النحو التالي:

- اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا خصيصا لازالة الكلس من ماكينات اعداد قهوة المرشاح (الرسم 31) وجهاز تزبيب القشدة ان وجد. في حال عدم توافر نظفوا حامل المرشاح من الداخل. لا تغسلوه ابدا بواسطة ماكينة غسل الأواني.

• نظفوا المرشاح بعناية بالماء الساخن وفرشاة. تأكدوا من كون ثقب المرشاح المعدني غير مسدودة والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 28).

• أعيدوا ادخال المرشاح تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.

• تأكدوا من أن ماكينة تحضير القهوة غير ساخنة ومن أن مأخذ التيار الكهربائي مفصول.

• إنزعوا بواسطة مفرك البرغي الذي يثبت بخاخ غلاية قهوة الأكسبرسو (الرسم 34).

• نظفوا الغلاية بواسطة خرقه طرية (الرسم 15).

• نظفوا بعناية البخاخ بالماء الساخن وبواسطة فرشاة وتأكدو من عدم إنسداد الثقب. وإلا نظفوه بواسطة ابرة.

• أعيدوا شطف البخاخ تحت حنفيه الماء وبالفرشاة.

• أعيدوا تركيب بخاخ غلاية الأكسبرسو من جديد. تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.

عمليات تنظيف اخرى

1 لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محليل او مواد قاشطة. يكفي استعمال خرقه طرية ورطبة.

2 انزعوا حوض تجميع السوائل وافرغوه ونظفوه بشكل دوري.

3 نظفوا خزان ماء الأكسبرسو.

ملاحظة: خلل عملية التنظيف لا تغطسو ابدا الماكينة بالماء. فهي جهاز كهربائي.

الحل	أسباب العطل	العلل
<ul style="list-style-type: none"> • املؤوا خزان الماء • نظفوا تقب把 الصنابير. 	<ul style="list-style-type: none"> • عدم وجود ماء في الخزان • تقوب صنابير حامل المرشاح مسدودة 	قهوة الاكسبرسو لا تخرج
<ul style="list-style-type: none"> • قوموا بالتنظيف وفق ما جاء في باب "تنظيف بخاخ غلاية الاسبرسو" • اضعوا بلطف على الخزان بحيث يمكن فتح الصمام الموجود اسفله 	<ul style="list-style-type: none"> • بخاخ الغلاية مسدود 	قهوة الاكسبرسو لا تخرج
<ul style="list-style-type: none"> • ثبتو حامل المرشاح بشكل صحيح وادبوه بشدة حتى النهاية • استبدلوا الحلقة المطاطية لدى احد مراكز العناية الفنية • نظفوا تقب把 الصنابير. 	<ul style="list-style-type: none"> • اضغعوا بلطف على الخزان مركب سيء والصمامات الموجودة اسفله غير مفتوحة • ثبتو حامل المرشاح بشكل غير صحيح • فقدت الحلقة المطاطية التابعة للغلاية • مرونتها • تقوب صنابير حامل المرشاح مسدودة 	<ul style="list-style-type: none"> • تسرب قهوة الاكسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من التقوب
<ul style="list-style-type: none"> • انتظروا اضاعة الاشاره OK 	<ul style="list-style-type: none"> • اشاره الاكسبرسو الضوئية OK لم تكن مضيئة لحظة الضغط على مقناع صرف القهوة 	قهوة الاكسبرسو باردة
<ul style="list-style-type: none"> • نفذوا عملية التسخين المنوه عنها في مقطع "تسخين مجموعة القهوة" • سخنوا الفاجين • املؤوا خزان الماء • اضعوا بلطف على الخزان بحيث يمكن فتح الصمام الموجود اسفله • اضغطوا القهوة المجروشة اكثر. • زيدوا كمية القهوة • استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو 	<ul style="list-style-type: none"> • لم يتم تنفيذ عملية التسخين الاولى • لم يتم تسخين الفاجين • خزان الماء فارغ • اضغعوا بلطف على الخزان مركب سيء والصمامات الموجودة اسفله غير مفتوحة • القهوة المجروشة مكبوسة قليلا • كمية القهوة المجروشة قليلة • القهوة مجروشة بشكل غليظ 	<ul style="list-style-type: none"> • ضجيج المضخة مرتفع • قشدة القهوة فاتحة اللون (تسيل بسرعة من الصنبر) • القهوة داكنة اللون • كمية القهوة المجروشة مرتفعة (الصنبر) • الشطف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس" 	<ul style="list-style-type: none"> • القهوة المجروشة مكبوسة كثيرا • كمية القهوة المجروشة مرتفعة (الصنبر) • بخاخ غلاية الاكسبرسو مسدود • القهوة مجروشة بشكل ناعم كثيرا • طعم القهوة حمضي 	<ul style="list-style-type: none"> • قشدة القهوة داكنة اللون • كمية القهوة المجروشة مكبوسة قليلا • القهوة تسل ببطء من الصنبر • ازالة الكلس
<ul style="list-style-type: none"> • استعملوا دائما حليب بارد بدرجة حرارة البراد • نظفوا بعناية تقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص ذلك المشار اليه بحرف B في الرسم .22 • نظفوا بعناية تقوب جهاز اعداد الكابوشينو وبنوع خاص ذلك المشار اليه بحرف B في الرسم .22. 	<ul style="list-style-type: none"> • الحليب ليس باردا بما فيه الكافية • جهاز اعداد الكابوشينو غير نظيف • الحليب يتتابع سيلانه من الخزان بالرغم من غلق مقبض البار 	<ul style="list-style-type: none"> • عند اعداد الكابوشينو الرغوة لا تكون • الحليب ليس باردا بما فيه الكافية • جهاز اعداد الكابوشينو غير نظيف • الحليب يتتابع سيلانه من الخزان بالرغم من غلق مقبض البار