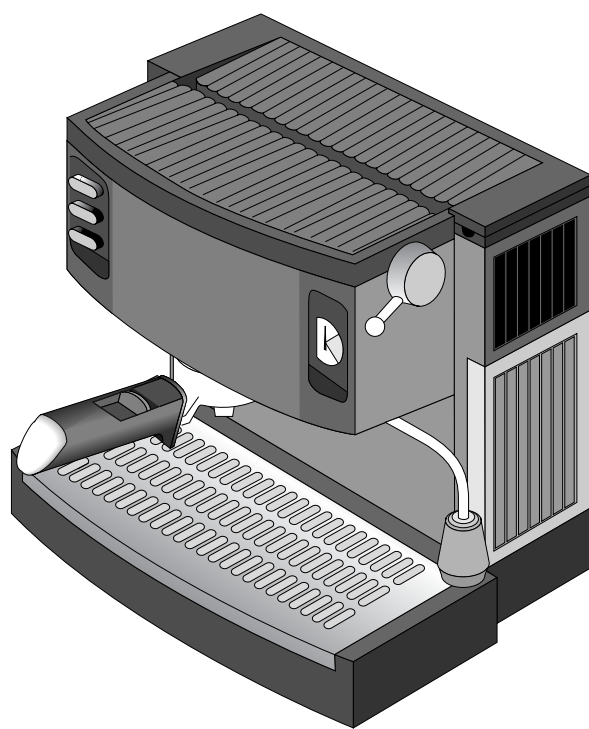
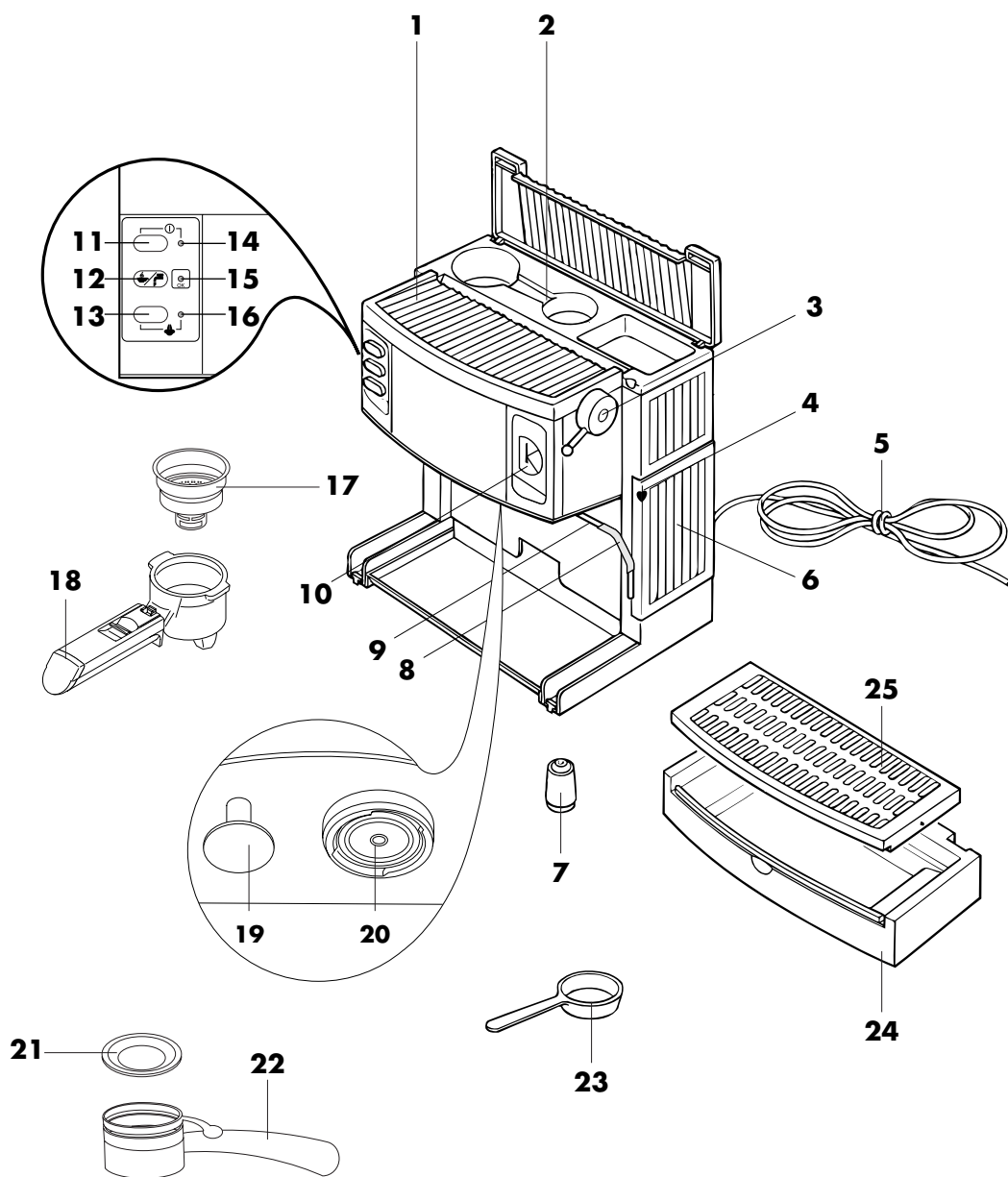
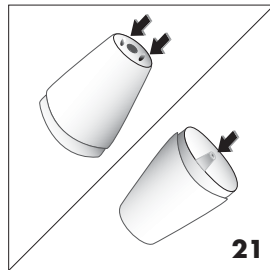
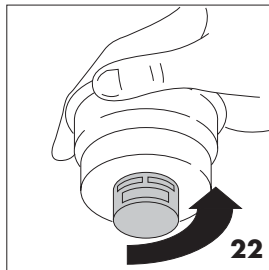
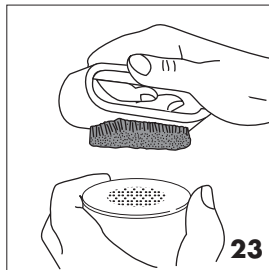
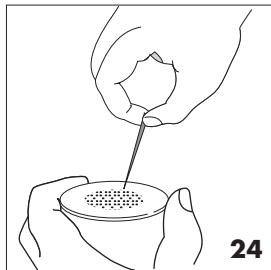
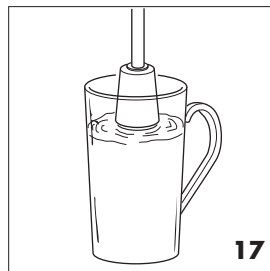
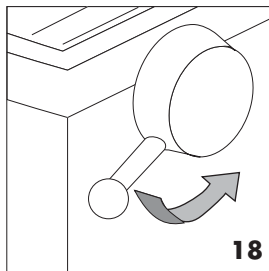
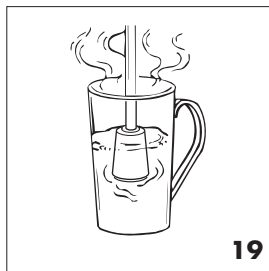
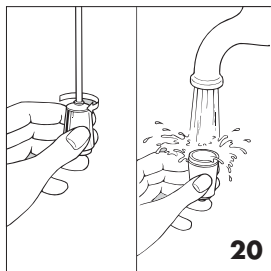
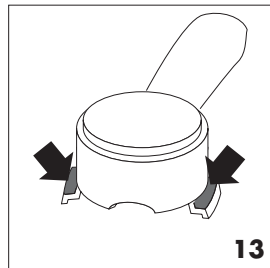
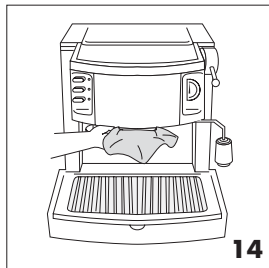
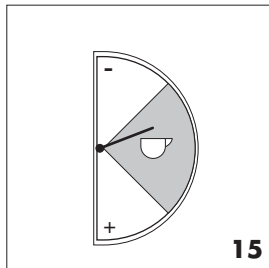
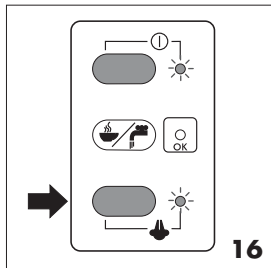
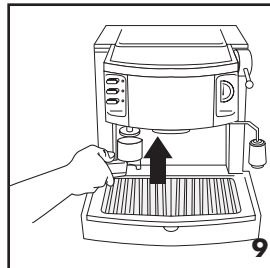
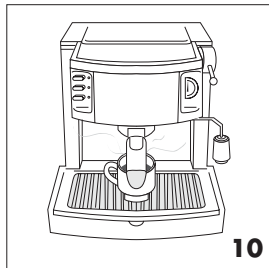
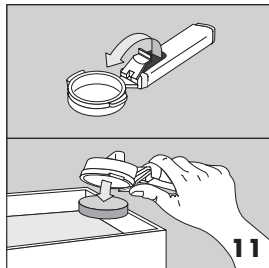
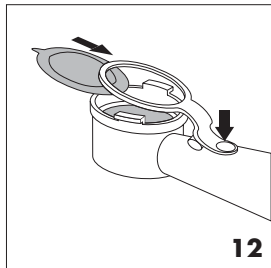
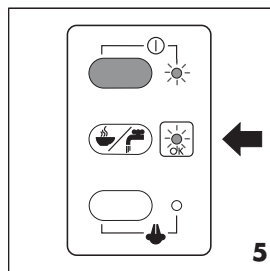
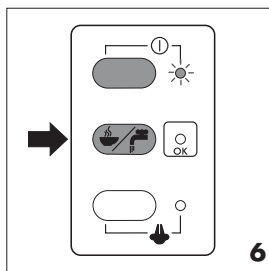
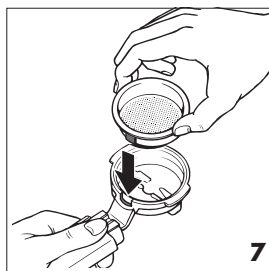
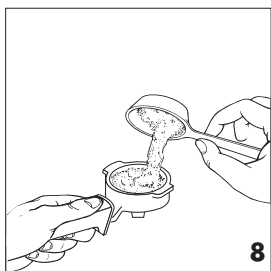
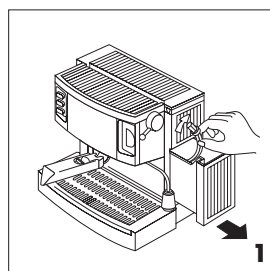
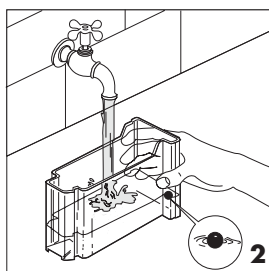
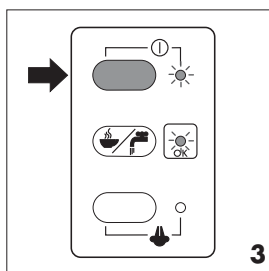
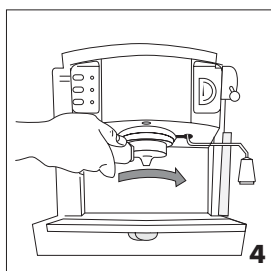


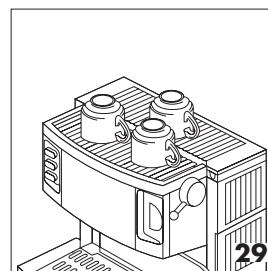
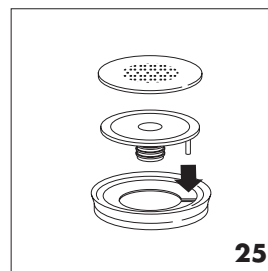
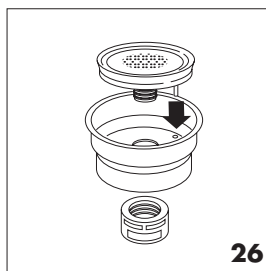
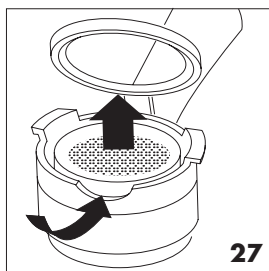
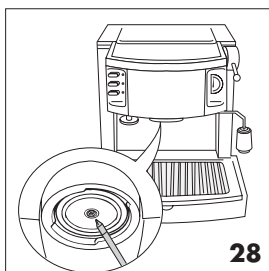
## ماكينة لتحضير القهوة



طريقة الإستعمال







المصنع ليس مسؤولاً عن استعمال هذه الماكينة في غير محلها أو بشكل خاطيء وغير معقول. لا تلمسوا أبداً الماكينة فيما أياديكم أو أرجلكم مبللة أو رطبة.

حذار من ترك الأطفال أو غير القادرين يستعملون الماكينة دون مراقبتهم.

تأكدوا من عدم قيام الأطفال باللعب أو اللهو بالماكينة.

في حال حصول عطل أو في حال سوء إستغلال الماكينة أفصلوا 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 لأيّة مخاطر.

#### التركيب

• ثبّتوا الماكينة على سطح بعيداً 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 أبداً الماكينة في مكان قد تصل فيه درجة الحرارة إلى الصفر أو دونه (إن من شأن تجلد الماء إلحاق الضرر بالماكينة).

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

#### مواصفات الماكينة

• فيما يأتي من صفحات سوف يتم إستعمال العبارات التالية بشكل متواصل:

- 1 سطح اسناد وتسخين الفناجين
- 2 خجرة الاكسيسوارات
- 3 مرفاع فتح البخار
- 4 مؤشر المستوى
- 5 سلك التغذية
- 6 خزان الماء
- 7 جهاز اعداد الكابوشينو
- 8 الحماية المقاومة للاحتراق
- 9 انبوب صرف البخار
- 10 جهاز قياس الضغط (ان وجد)
- 11 مفتاح مضىء/مظفي
- 12 مفتاح صرف القهوة
- 13 مفتاح البخار
- 14 الاشارة الضوئية الخاصة بمفتاح مضىء/مظفي
- 15 الاشارة الضوئية OK
- 16 الاشارة الضوئية الخاصة بالبخار
- 17 مرشاح القهوة مع جهاز تزييد القشدة
- 18 حامل مرشاح القهوة
- 19 مكباس
- 20 بخاخ الغلاية
- 21 مرشاح القريصات (ان وجد)
- 22 حامل مرشاح القريصات (ان وجد)
- 23 معياس
- 24 حوض تجميع الماء
- 25 شبكة اسناد الفناجين

#### تحذير بخصوص السلامة

- إن هذه الماكينة هي مخصصة لتحضير القهوة الإسبرسو ولتسخين المشروبات: إنتبهوا بالتالي وتجنبوا الإحتراق بالماء الساخن أو البخار أو نتيجة إستعمالكم هذه الماكينة في غير محلها.
- تجنبوا التماس مع الأطراف 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 المتمدّد، الخ.) في متناول الأطفال لأنها قد تتحول إلى مصدر للخطر.
- ينبغي إستعمال هذه الماكينة فقط لأغراض منزلية. أي إستعمال آخر يكون في غير محله وهو بالتالي خطير.

## تحضير قهوة الإسبرسو

### ملء خزان الماء

استخرجوا الخزان بسحبه من الجانب ورفع أنابيب الشفط في أن واحد (الرسم 1) شطفوه واملؤوه بالماء الطازج (الرسم 2). تساعد الكرة العوامة على التحكم بمستوى الماء. أعيدوا الخزان الى مكانه وانتبهوا الى تعويم الأنابيب. بالامكان سحب الخزان ما يكفي لصرف الماء مباشرة من وعاء أو غرافة.

### تسخين مجموعة القهوة

من أجل الحصول على قهوة الإسبرسو بدرجة الحرارة المثلى لا بد من تسخين الماكينة: وعليه ننصحكم بالضغط على المفتاح مضيء/مطفي (الرسم 3) قبل ما لا يقل عن نصف ساعة من تحضير القهوة مع ترك حامل المرشاح مثبتا في الماكينة (تأكدوا دائما ان مقبض البخار مغلق). من أجل تثبيت حامل المرشاح ضعه تحت بخاخ الغلاية على ان تكون القبضة باتجاه اليسار (الرسم 4)، وادفعوه نحو الأعلى وفي نفس الوقت أديرُوا القبضة نحو اليمين. من أجل تجنب تسرب الماء اديرُوا القبضة بشدة. بعد مضي نصف ساعة حضروا القهوة وفق الاصول الموضحة في الفصل التالي.

بخلاف ذلك ومن اجل السرعة بالامكان القيام بالتالي:

1 اضغطوا على المفتاح مضيء/مطفي (الرسم 3) وثبتوا حامل المرشاح في الماكينة دون ملئه بالقهوة المجروشة.

2 ضعوا فنجان من القهوة اسفل حامل المرشاح. استعملوا نفس الفنجان لتحضير القهوة.

3 انتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK (الرسم 5) مباشرة بعد ذلك اضغطوا على مفتاح صرف القهوة (الرسم 6). اتركوا الماء يتسرب الى ان تنطفئ الإشارة الضوئية OK ومن ثم اضغطوا من جديد على مفتاح صرف القهوة (الرسم 6).

4 أفرغوا الفنجان وفكوا حامل المرشاح وأزيلوا منه الماء الساخن

(من الطبيعي أن يتسرب قليلا من البخار خلال عملية فك حامل المرشاح).

## كيفية تحضير قهوة الإسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة

1 بعد الانتهاء من تسخين الماكينة وفق ما جاء في الفصل السابق، أدخلوا مرشاح القهوة المجروشة مع جهاز اعداد القشدة في حامل المرشاح وتأكدوا من دخول الفتوة بشكل سليم في المكان المشار اليه في الرسم 7.

2 في حال اردتم اعداد فنجان قهوة واحد املنوا المرشاح بمقياس واحد من القهوة المجروشة - حوالي 7 جرامات (الرسم 8). أما اذا اردتم اعداد فنجانين اثنين من القهوة استعملوا المرشاح واملنوه بأقل من مقياسين اثنين من القهوة المجروشة بقليل (حوالي 6+6 جرامات). املنوا المرشاح بجرعات صغيرة ومتتالية من القهوة المجروشة تجنباً لطفحان القهوة.

ملاحظة: قبل ملء حامل المرشاح بالقهوة تأكدوا دائما من خلو المرشاح من رواسب القهوة المجروشة المستعملة سابقاً.

3 وزعوا القهوة المجروشة بشكل متساوي واضغطوها قليلا بواسطة المكابس (الرسم 9). 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.

4 أزيلوا ما يكون فائضا من القهوة الموجودة على جوانب حامل المرشاح وثبتوا هذا الأخير الى الماكينة: أديرُوهُ بشدة (الرسم 4) تجنباً لتسرب الماء.

5 ثبتوا الفنجان أو الفناجين تحت صنادير حامل المرشاح (الرسم 10). لتسخين الفناجين قبل اعداد القهوة من المستحسن غسلها بالماء الساخن أو تركها على المسطح العلوي (الرسم 29).

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

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

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

8 لازالة القهوة المستعملة حافظوا على المرشاح ثابتا عن طريق استعمال المرفاع الموجود في المقبض وأزيلوا القهوة عن طريق خبط حامل المرشاح وهو في الوضعية المنقلبة (الرسم 11).

9 لطفي ماكينة القهوة اضغطوا على المفتاح مضيء/مطفي (الرسم 34).

**استعمال جهاز قياس الضغط**  
من أجل الحصول على قهوة اسبرسو طيبة لا بد أن يتم صرف القهوة فيما ضغط الغلاية في حالة ممتازة. يمكن الحصول على هذا الضغط عندما يكون عقرب جهاز قياس الضغط داخل القطاع الرمادي (الرسم 15).

#### تحضير الكابوشينو

1 أعدوا قهوة الاسبرسو وفق ما جاء في المقاطع السابقة على أن تستعملوا فناجين كبيرة.  
2 اضغطوا على مفتاح البخار (الرسم 16) وانتظروا اشتعال إشارة البخار الضوئية. تشير اضاءة الإشارة الضوئية ان الغلاية قد بلغت درجة الحرارة المثلى لانتاج البخار.  
3 اثناء ذلك املؤوا وعاء بنحو 100 جرام من الحليب لكل فنجان كابوشينو تريدون اعداده. ينبغي ان يكون الحليب باردا من البراد (غير ساخن). عند اختيار الوعاء خذوا بعين الاعتبار أن حجم الحليب سوف يزداد مرتين أو ثلاث مرات.  
ملاحظة: من المستحسن استعمال الحليب المقشود جزئيا والذي تساوي درجة حرارته درجة حرارة البراد.

4 ضعوا وعاء الحليب تحت جهاز اعداد الكابوشينو.  
5 غطسوا جهاز الكابوشينو في الحليب لمدة 5 دقائق (الرسم 17) وادبروا مقبض البخار بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة (الرسم 18) حوالي نصف دورة على الأقل. هنا يبدأ حجم الحليب بالازدياد ويأخذ شكل الرغوة.

6 عندما يتضاعف حجم الحليب غطسوا جهاز الكابوشينو في العمق وواصلوا تسخين الحليب (الرسم 19). عند بلوغ درجة الحرارة المثلى (60 درجة مئوية) اوقفوا صرف البخار عن طريق ادارة مقبض البخار بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة وفي نفس الوقت اضغطوا على مفتاح البخار (الرسم 16).

7 اصرفوا الحليب المستحلب في الفناجين المحتوية على قهوة الاسبرسو الذي سبق تحضيره. عندما يصبح الكابوشينو جاهزا اضيفوا ما ترغبون من السكر ورشوا الرغوة بقليل من مسحوق الشوكولا اذا اردتم.

**ملاحظة:** في حال اردتم اعداد اكثر من فنجان كابوشينو ينبغي تحضير قليل كل شيء القهوة اللازمة ومن ثم البدء بتزويد الحليب اللازم لكافة فناجين الكابوشينو.

**ملاحظة:** نظفوا دائما جهاز اعداد الكابوشينو بعد الاستعمال على النحو التالي:

**ملاحظة:** عندما تستعملون الماكينة لأول مرة لا بد من غسل كافة الاكسسوارات والدائرة الداخلية وأن تحضروا القهوة ما لا يقل عن خمس مرات دون استعمال القهوة المجروشة.

**كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواسطة 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.

2 اضغطوا على مفتاح حامل المرشاح وادخلوا القريص على أن يكون مركزيا بقدر الممكن قياسا بالمرشاح (الرسم 12). اتبعوا دائما التعليمات الواردة على توضيب القريص بما يسمح بتثبيت هذا الاخير على المرشاح بشكل صحيح.

**ملاحظة:** استعمالوا 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 45).

**ملاحظة:** من أجل احكام الغلق بما يسمح بالحيلولة دون تسرب الماء من جوانب حامل المرشاح من المستحسن القيام من حين لآخر بطلاء الجزء الأسفل من النتوءات الجانبية بقليل من الزبدة أو الزيت (كما هو موضح في الرسم 13).

**تحذير:** في حال استعمال حامل مرشاح القريص بعد استعمال حامل مرشاح القهوة المجروشة لا بد من القيام قبل ذلك بازالة بقايا القهوة التي بقيت معلقة على يباخ الغلاية (الرسم 14). 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 4 الى البند 6 السابقة (كيفية اعداد قهوة الاسبرسو بواسطة حامل مرشاح القهوة المجروشة).

5 لنزع القريص اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا القريص.

6 لاطفاء الماكينة اضغطوا على مفتاح مضيء/مطفي (الرسم 3).

- 1 اصرفوا بعض البخار لبضع ثواني عن طريق ادارة مقبض البخار (الرسم 18).
  - 2 فكوا جهاز الكابوشينو بادارته بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة (الرسم 20) ونظفوه جيدا بالماء الفاتر.
  - 3 تأكدوا من أن الثقوب الثلاثة المشار اليهم في الرسم 21 غير مسدودة. فاذا استدعى الامر نظفوها بواسطة ابرة.
  - 4 نظفوا انبوب صرف البخار مع الانتباه الى عدم الاحتراق.
  - 5 اعيدوا شد جهاز الكابوشينو.
- انتاج الماء الساخن**
- 1 اشعلوا الماكينة عن طريق الضغط على المفتاح مضىء/مطفي (الرسم 3). انتظروا اشتعال الاشارة الضوئية OK (الرسم 5).
  - 2 ضعوا وعاءا تحت جهاز الكابوشينو.
  - 3 اضغطوا على مفتاح الصرف وفي نفس الوقت افتحوا مرفاع البخار: هكذا يخرج الماء الساخن من جهاز الكابوشينو.
  - 4 لوقف سيلان الماء الساخن اديرُوا مقبض البخار بنفس اتجاه دوران عقارب الساعة واضغطوا من جديد على مفتاح الصرف.
- التنظيف والصيانة**
- قبل البدء بأية عملية تنظيف للأجزاء الخارجية أطفئوا الماكينة وافصلوا مأخذ التيار الكهربائي واتركوا الماكينة تبرد.
- تنظيف حامل مرشاح القهوة المجروشة**
- كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القهوة المجروشة على النحو التالي:
- انزعوا المرشاح مع جهاز ترزيب القشدة.
  - نظفوا حامل المرشاح من الداخل. لا تغسلوه أبدا بواسطة ماكينة غسل الأواني.
  - فكوا سدادة جهاز ترزيب القشدة (الرسم 22) بحسب اتجاه السهم الموجود على السدادة نفسها.
  - انزعوا جهاز ترزيب القشدة من الحاوية بدفعه من جهة السدادة.
  - انزعوا الحلقات المطاطية.
  - شطفوا كافة الاجزاء ونظفوا بعناية المرشاح المعدني بالماء الساخن وبواسطة فرشاة (الرسم 23). تأكدوا من كون ثقوب المرشاح المعدني غير مسدودة والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 24).
  - اعيدوا تركيب المرشاح والحلقات المطاطية على الاسطوانة البلاستيكية كما هو موضح في الرسم 25. تأكدوا من ادخال صنبر الاسطوانة البلاستيكية داخل ثقب الحلقة المطاطية المشار اليها بالسهم الوارد في الرسم 25.
  - أدخلوا المجموعة التي تم الحصول عليها في حاوية المرشاح الفولاذية (الرسم 26) وتأكدوا أن الصنبر دخل ثقب المسند نفسه (انظر الى السهم بالرسم 26).
  - ثم شدوا السدادة.
  - تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.
- تنظيف حامل مرشاح القريص (ان وجد)**
- كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا حامل مرشاح القريص على النحو التالي:
- اضغطوا على زر حامل المرشاح وانزعوا المرشاح (الرسم 27). نظفوا حامل المرشاح من الداخل. لا تغسلوه أبدا بواسطة ماكينة تنظيف الأواني.
  - نظفوا المرشاح بعناية بواسطة الماء الساخن وفرشاة. تأكدوا من كون ثقوب المرشاح المعدني غير مسدودة والا نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 23).
  - اعيدوا ادخال المرشاح
- تفقد الضمانة فعاليتها في حال عدم القيام بالتنظيف بشكل نظامي.
- تنظيف بخاخ الغلاية**
- كلما حضرتم نحو 300 فنجان قهوة نظفوا بخاخ الغلاية على النحو التالي:
- تأكدوا من أن ماكينة تحضير القهوة غير حامية ومن أن مأخذ التيار الكهربائي مفصول.
  - انزعوا بواسطة مفك البرغي الذي يثبت بخاخ الغلاية (الرسم 28).
  - نظفوا الغلاية بواسطة خرقة طرية. (الرسم 14).
  - نظفوا بعناية البخاخ بالماء الساخن وبواسطة فرشاة وتأكدوا من عدم انسداد الثقوب. وفي حال انسدادها نظفوها بواسطة ابرة (الرسم 24).
  - اعيدوا شطف البخاخ تحت حنفية الماء وبالفرشاة.
  - اعيدوا تركيب البخاخ من جديد وتأكدوا من وضع الحلقة المطاطية في مكانها..
- يسقط مفعول الضمانة في حال عدم تنفيذ عملية التنظيف المشار اليها أعلاه بشكل منتظم.
- عمليات تنظيف اخرى**
- 1 لتنظيف الماكينة لا تستعملوا محاليل أو مواد كاشطة. يكفي استعمال خرقة طرية ورطبة
  - 2 نظفوا بانتظام كأس المرشاح والمرشاح وحوض تجميع السوائل وخزان الماء.
- ملاحظة: 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 المنتوجات الخاصة المستعملة في إزالة الكلس من ماكينات قهوة الاسبرسو المتوافرة بالسوق. في حال عدم توافر هذه المنتوجات من المستحسن القيام بالتالي:



- 1 أصرفوا في خزان الماء نحو ليتر ماء واحد.
  - 2 أذيبوا ملعقتين اثنتين (حوالي 30 جرام) من حمض الليمونيك المتوفر في الصيدليات وفي متاجر بيع العقاقير.
  - 3 اضغطوا على مفتاح مضيء/مطفي وانتظروا اشتعال الإشارة الضوئية OK.
  - 4 تأكدوا من كون حامل المرشاح غير مركبا وثبتوا وعاء تحت بخاخ الماكينة.
  - 5 اضغطوا على مفتاح صرف القهوة وافرغوا نصف الخزان من حين لآخر وادبروا مقبض البخار وأخرجوا بعض المحلول. ومن ثم توقفوا واعدوا الضغط على المفتاح من جديد.
  - 6 اتركوا المحلول يفعل فعله مدة 15 دقيقة ومن ثم اعيدوا الصرف لفراغ الخزان بالكامل.
  - 7 لازالة بقايا المحلول وما تبقى من الكلس شطفوا الخزان جيدا واملؤوه بالماء النظيف وادخلوه في مكانه. اضغطوا على مفتاح صرف القهوة وشغلوا الماكينة الى ان يتم تفريغ الخزان تماما.
  - 8 اضغطوا على المفتاح من جديد واعدوا مرة ثانية العملية الاخيرة.
- لا تغطي الضمانة التوصيلات التي تحتاجها ماكينة القهوة والنااتجة عن مسائل الكلس في حال عدم القيام بعمليات ازالة الكلس بشكل منتظم.

| الحل                                                                                                                                                                                                                                                             | اسباب العطل                                                                                                                                                                                              | العطل                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• املؤوا خزان الماء</li> <li>• نظفوا ثقوب الصنابير.</li> <li>• قوموا بعملية التنظيف وفق ما جاء في باب "تنظيف بخاخ الغلاية"</li> </ul>                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم وجود ماء في الخزان</li> <li>• ثقوب خروج القهوة من حامل المرشاح مسدودة</li> <li>• بخاخ الغلاية مسدود</li> </ul>                                              | قهوة الاسبرسو لا تخرج                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• ثبتوا حامل المرشاح بشكل صحيح وادبروه بشدة حتى النهاية</li> <li>• استبدلوا الحلقة المطاطية لدى احد مراكز العناية الفنية</li> <li>• نظفوا ثقوب خروج القهوة</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• حامل المرشاح مركب بشكل غير صحيح</li> <li>• فقدت الحلقة المطاطية التابعة للغلاية مرونتها</li> <li>• ثقوب خروج القهوة من حامل المرشاح مسدود</li> </ul>            | تتسرب قهوة الاسبرسو من جوانب حامل المرشاح بدلا من الثقوب       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• انتظروا اضاءة الاشارة OK</li> <li>• نفذوا عملية التسخين المنوه عنها في مقطع "تسخين الماكينة"</li> <li>• سخنوا الفناجين عن طريق شطفها بالماء الساخن</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• الاشارة الضوئية ESPRESSO PUMP لم تكن مضينة لحظة الضغط على مفتاح ESPRESSO PUMP</li> <li>• لم يتم تنفيذ عملية التسخين</li> <li>• لم يتم تسخين الفناجين</li> </ul> | قهوة الاسبرسو باردة                                            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• املنوا خزان الماء</li> <li>• اضغطوا القهوة المجروشة اكثر.</li> <li>• زيدوا كمية القهوة</li> <li>• استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو</li> </ul>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• خزان الماء فارغ</li> <li>• القهوة المجروشة مكبوسة قليلا</li> <li>• كمية القهوة المجروشة قليلة</li> <li>• القهوة مجروشة بشكل غليظ</li> </ul>                     | ضجيج المضخة مرتفع<br>قشدة القهوة فاتحة (تسيل بسرعة من الصنبر). |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• اضغطوا القهوة اقل مما فعلتم</li> <li>• قللوا كمية القهوة المجروشة</li> <li>• نفذوا عملية التنظيف وفق ما جاء في مقطع "تنظيف بخاخ الغلاية"</li> <li>• استعملوا فقط القهوة المجروشة المعدة خصيصا لقهوة الاسبرسو</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• القهوة المجروشة مكبوسة كثيرا</li> <li>• كمية القهوة المجروشة كبيرة</li> <li>• بخاخ الغلاية مسدود</li> <li>• القهوة مجروشة بشكل ناعم كثيرا</li> </ul>            | قشدة القهوة داكنة اللون (القهوة تسيل ببطء من الصنبر)           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• شطفوا الماكينة وفق ما ورد في فصل "ازالة الكلس"</li> </ul>                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• الشطف بعد ازالة الكلس لم يكن كاف</li> </ul>                                                                                                                     | طعم القهوة حمضي                                                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• استعملوا دائما حليب بارد بدرجة حرارة البراد</li> <li>• نظفوا بدقة ثقوب جهاز اعداد الكابوشينو</li> </ul>                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• الحليب ليس باردا بما فيه الكفاية</li> <li>• جهاز اعداد الكابوشينو وسخ</li> </ul>                                                                                | صند اعداد الكابوشينو الرغبة لا تتكون                           |