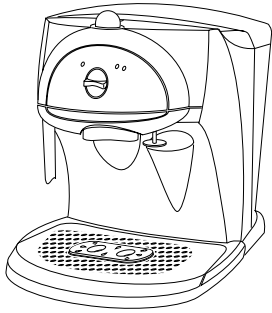
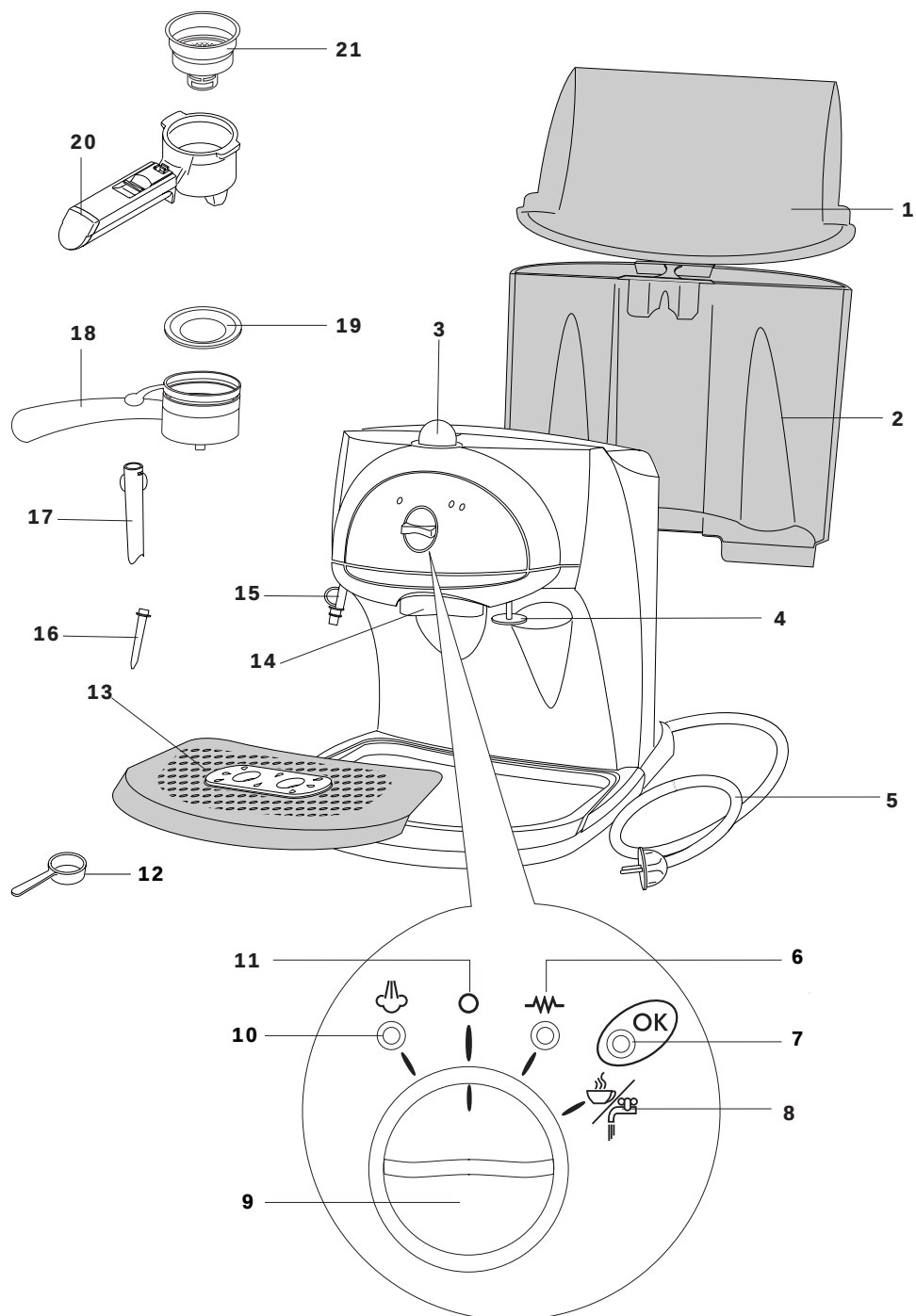


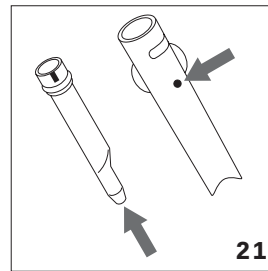
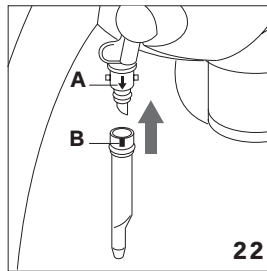
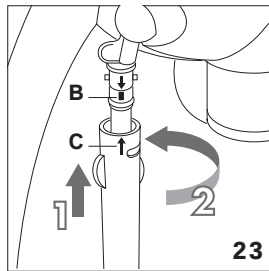
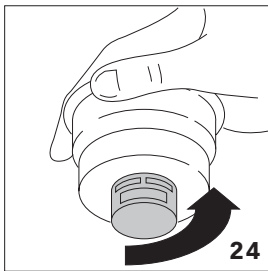
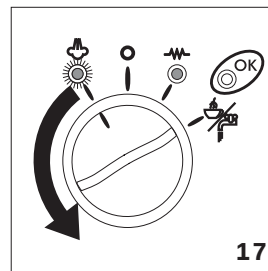
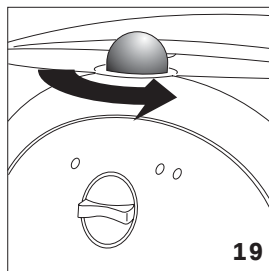
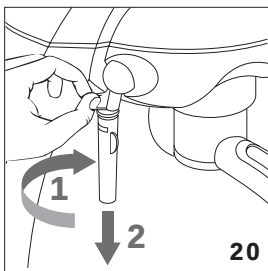
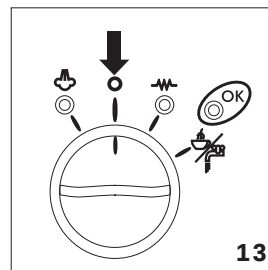
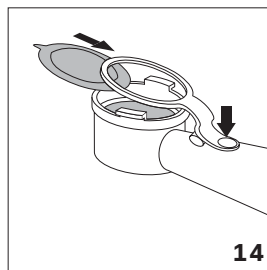
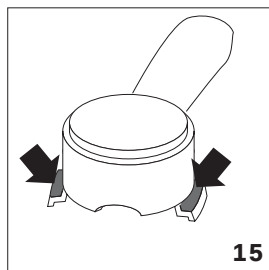
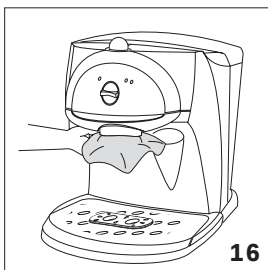
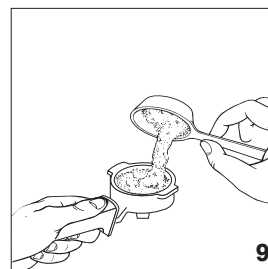
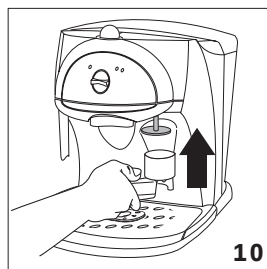
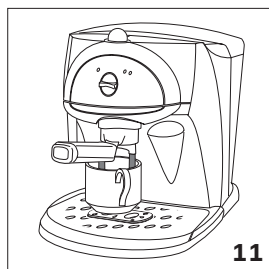
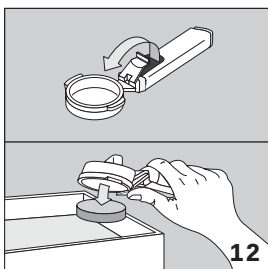
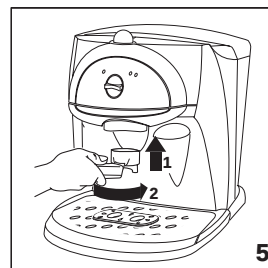
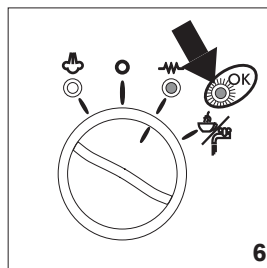
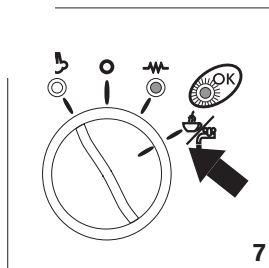
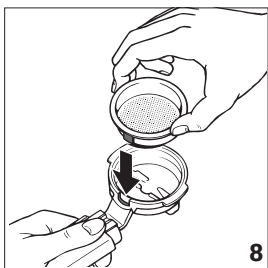
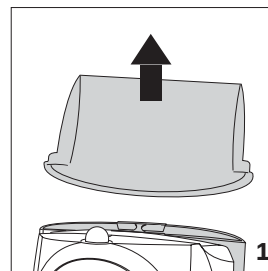
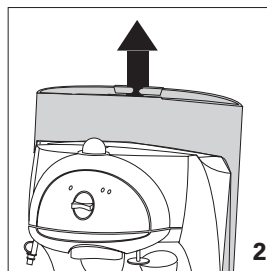
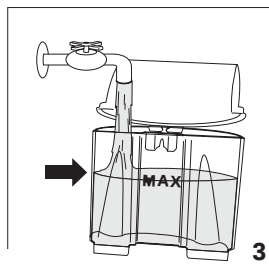
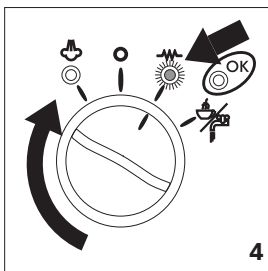
ماكينة قهوة

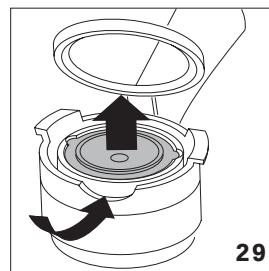
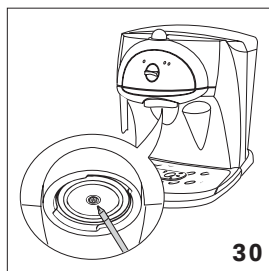
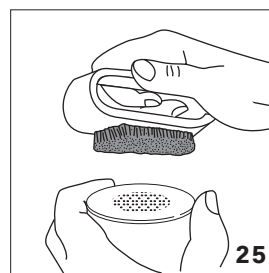
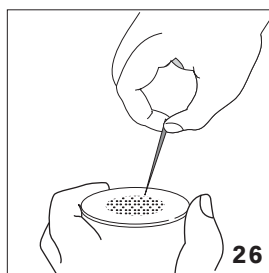
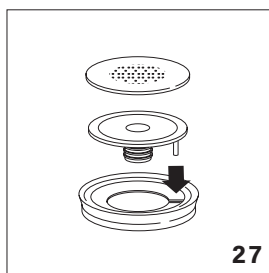
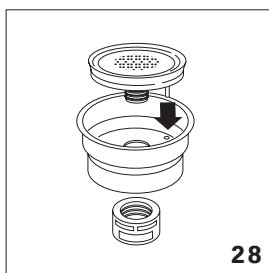


إرشادات للاستعمال

5732124800/08.03







- ننصح بقراءة كتيب التعليمات هذا بانتباه قبل تركيب واستعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة بإمكانكم الحصول على أجود النتائج وعلى أقصى حد من الأمان عند استعماله.

وصف الجهاز

هذا المصنّعات ستستخدم باستمرار في الصفحات التالية:

- (1) غطاء خزان الماء
- (2) خزان الماء
- (3) مقبض البخار
- (4) مكبس
- (5) سلك التغذية بالتيار الكهربائي
- (6) لمبة إشارة (الماكينة تعمل) عمل القهوة
- (7) لمبة إشارة OK
- (8) موضع توزيع القهوة / الماء
- (9) مقبض للاختيار
- (10) لمبة إشارة البخار (الماكينة تعمل) لعمل البخار
- (11) موضع مغطاً (O)
- (12) مقياس اللبن
- (13) موضع الفناجين
- (14) دش الساخنة
- (15) انبوب التوزيع
- (16) ماسورة مخرج البخار
- (17) ماسورة تحضير الكابتشينو
- (18) حامل فلتر للرقاقات (إن وجد)
- (19) فلتر للرقاقات (إن وجد)
- (20) حامل فلتر للبن
- (21) فلتر للبن مع أداة رفع الكريم

التركيب

- قم بوضع جهاز تحضير القهوة على سطح عمل على مسافة آمنة عن صنادير أو أحواض المياه.
- تأكد من أن فلتية شبكة التغذية الكهربائيته مطابقة للفلتية الموضحة على لوحة البيانات المثبتة على الجهاز. قم بوصل الجهاز فقط بمقبس تيار قدرته 10 أمبير على الأقل ومزود بوصلة أرض عاملة.
- الصانع ليس مسؤولاً في حالة حصول أضرار سببها عدم وجود وصلة الأرض لشبكة التيار الكهربائي.
- في حالة عدم المطابقة بين مقبس شبكة التيار وفيتة الجهاز، إعمل على تبديل الفيتة بأخرى من نفس النوع من قبل أشخاص مؤهلين مهنيًا.
- لا تتركب الجهاز على الإطلاق في بيئة قد تصل درجة حرارتها إلى صفر درجة مئوية أو أقل (إذا تجمد الماء، قد تصيب الجهاز أضرارًا).
- إذا طان سلك التغذية بالتيار الكهربائي أطول من المسافة بين اللازمه للوصول إلى مقبس التيار، من الممكن وضع الجزء الزائد عن اللزوم في الجهاز، وهذا يتم بادراج السلك من مكان أخرجه.

تنبيهات للأمان

- هذه الماكينة صنعت لعمل "القهوة" و "التسخين المشروبات". إحدروا الكي لا تحترقوا من تدفق رذاذ الماء الساخن أو البخار و تجنبوا الاستعمال غير المناسب للماكينة.
- لا تلمسوا بالمره اجزاء الماكينة الساخنة.
- بعد التخلص من الغلاف الواقي للماكينة، تأكدوا من انها كاملة ولا اتلاف بها. إذا ساورك الشك، لا تستعملوا الجهاز ومن الأفضل التوجه الى فنيين مختصين ومؤهلين.
- لا يجب ترك مكونات غلاف التعليب (أكياس بلاستيكية، بوليستيرول،... الخ) في متناول أيدي الأطفال لأنها منبع خطر لهم.
- هذا الجهاز يجب ان يستعمل فقط للاستعمال المنزلي. أي استعمال آخر يعتبر خاطئاً فلذلك خطير.
- لا يمكن اعتبار الصانع مسؤولاً عن أضرار محتملة تنتج عن استعمال خاطئة، غير مناسبة و غير معقولة.

كيفية العمل لتحضير قهوة إسبريسو

تعبئة خزان الماء

انزع غطاء خزان الماء بسهولة (شكل رقم 1) واخرج الخزان بشده الى الاعلى (شكل رقم 2). قم بتعبئة الخزان بماء عذب ونظيف منتبها حتى لا يتجاوز المستوى MAX (شكل رقم 3). ادرج من جديد الخزان في مكانه وذلك بالضغط قليلا ليتم فتح الصمام الموجود في قعر الخزان نفسه.

يمكن تعبئة الخزان بسهولة اكثر وبدون اخراجه من مكانه وذلك بصب الماء مباشرة بواسطة إبريق.

إنتيبه جيدا : لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء في الخزان، تذكر ايضا بملئه عند وصول مستوى الماء الى اثنا سنتيمترا من قعر الخزان.

التسخين المسبق لماكيئة القهوة

للحصول على قهوة إسبريسو ذات الحرارة الصحيحة، ينصح بالتسخين المسبق للماكيئة:

ننصح لذلك بلف مقبض الاختيار الى الوضع (شكل رقم 4) نصف ساعة على الأقل قبل تحضير القهوة، وعلينا ترك حامل الفلتر مشبوكا بالماكيئة (علينا التأكد من ان مقبض البخار مغلقا).

لشبك حامل الفلتر الفارغ بالجهاز عليك بوضعه تحت دش الساخنة مع المقبض باتجاه اليسار (شكل رقم 5)، ادفعه للاعلى وفي نفس الوقت قم بلف المقبض باتجاه اليمين لاقصى درجة ممكنة. بعد مرور النصف ساعة، قم بتحضير القهوة باتباع الطريقة المشروحة في الفصل التالي.

للقيام بالتسخين المسبق بسرعة اكبر، من الممكن القيام بذلك باتباع طريقة اخرى وهي:

1. عليك باشعال الماكيئة وذلك بلف مقبض الاختيار لموضع (شكل رقم 4)، وقم بشبك حامل الفلتر بالماكيئة بدون ملئه بالبن المطحون.

2. ضع فنجان قهوة تحت حامل الفلتر. استعمل نفس فنجان القهوة الذي سيستعمل لتحضير القهوة وذلك ليتم تسخينه المسبق.

3. انتظر حتى تشتعل لمبة الاشارة OK (شكل رقم 6)، ومن ثم عليك بلف مقبض الاختيار الى وضع (شكل رقم 7)، اترك الماء يخرج حتى انطفاء لمبة الاشارة OK، ومن بعدها اقطع خروج الماء بلف مقبض الاختيار لموضع (شكل رقم 4).

4. افرغ فنجان القهوة، وانتظر حتى تشتعل لمبة الاشارة OK من جديد وكرر نفس العملية مرة اخرى. (انه من الطبيعي ان تحصل نفثة بخار صغيرة وغير مؤذية خلال فصل حامل الفلتر عن الماكيئة).

كيفية تحضير قهوة إسبريسو مع حامل الفلتر للبن المطحون.

1. بعد ان قمت بتسخين الماكيئة المسبق كما ذكر في الفصل السابق، ادرج الفلتر للبن المطحون مع اداة رفع الكريم في حامل الفلتر، وتأكد من ان الجناح تم ادخاله صحيحا في مكانه الخاص كما هو مشار اليه في الشكل رقم 8

2. اذا أردت تحضير فقط فنجان قهوة واحد، إملا الفلتر حتى الحفه بمقياس من البن حوالي 7 غرامات (شكل رقم 9). اذا أردت بالعكس تحضير فنجاني قهوة، استعمل الفلتر واملئه بمقياسين ليسا مليونين من البن المطحون (حوالي 6 + 6 غرامات)، عليك بملا الفلتر رويدا رويدا حتى لا يفيض البن.

مهم : للاستعمال الصحيح للماكيئة، عليك قبل ان تدخل البن المطحون في حامل الفلتر ان تتأكد دائما من الفلتر ليس وسخا بالبن المطحون المتبقي من تحضير القهوة السابق.

3. اصل على توزيع البن المطحون على مستوى واحد، واضغطه قليلا بواسطة المكبس الصغير (شكل رقم 10).
إنتبه : ان ضغط البن المطحون مهم جدا للحصول على قهوة إسبريسو جيدة. اذا تم الضغط كثيرا، ستخرج القهوة ببطء ورغوة القهوة سيكون لونها غامقا. ولكن اذا كان الضغط خفيفا، ستخرج القهوة بسرعة وستحصل على قهوة رغوتها قليلة ولونها فاتحا.

4. ابعد البن الزائد اذا وجد عن حافة حامل الفلتر وأشبكه بالماكيئة، وذلك بلفه دائما بحزم (شكل رقم 5) لتجنب خروج الماء.

5. ضع الفنجان او الفناجين، انه من الافضل ان تم تسخينها المسبق واغسلها بقليل من الماء الساخن، تحت أنبوب حامل الفلتر (شكل رقم 11).

6. تأكد من ان لمبة الاشارة OK إسبريسو (شكل رقم 6) مشتعله (اذا كانت منطفئة، انتظر حتى تشتعل)، من ثم قم باختيار (شكل رقم 7) حتى تحصل على الكمية المرغوبة. لايقاف هذه العملية يجب ارجاع مقبض الاختيار الى وضع (شكل رقم 4).

7. لفك حامل الفلتر، قم بلف المقبض من اليمين الى اليسار. تنبيه: لتجنب الرذاذ، لا تفك حامل الفلتر بينما تكون الماكيئة في حالة توزيع.

8. لازالة البن المستعمل، اترك الفلتر مثبتا بواسطة الرافعة الخاصة والتي يحتويها المقبض، أخرج البن بطرق حامل الفلتر منقلبا (شكل رقم 12).

9. لاطفاء الماكيئة، عليك لف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 13).

تنبيه: لو استعملت هذه الماكيئة لأول مرة، فانه من الضروري غسل كافة الاكسسوارات والدورات الداخلية، بتحضير خمسة فناجين قهوة بدون استعمال البن المطحون.

كيفية تحضير الاسبريسو مع حامل الفلتر للرقاقات

1. قم بالتسخين المسبق للماكينة كما هو موصوف في الفقرة "تسخين مسبق لماكينة القهوة". يجب التأكد من ترك حامل الفلتر مشبوكة بالماكينة. باتباع هذه الطريقة يتم الحصول على قهوة أكثر سخونة.
2. اضغط على زر حامل الفلتر وضع الرقاقة في مركز الفلتر (شكل رقم 14). اتبع دائما التعليمات المشار اليها على علبة الرقاقات لوضعها بالطريقة الصحيحة فوق الفلتر.
- انتبه جيدا! استعمال رقاقات تحترم مستوى ESE والذي يتم اظهره على الباكيتات بالختم التالي :



ان مستوى ESE هو نظام تم قبوله من اكبر منتجي الرقاقات، ويسمح بتحضير قهوة الإسبريسو بطريقة سهلة ونظيفة.

3. أشبك حامل الفلتر بالجهاز، وذلك بلفه من اليسار لليمين (شكل رقم 5).
- انتبه جيدا! للحصول على اغلاق تام ولتجنب خروج الماء من حافات حامل الفلتر، ننصح بين حين وآخر بمرغ القسم السفلي للاجنحة الجانبية بقليل من الزبدة او الزيت (كما هو مشار اليه في الشكل رقم 15).
4. عليك باتباع والقيام بما ذكر في النقاط 5، 6، 7 من الفصل السابق (كيفية تحضير الاسبريسو بحامل الفلتر للبن المطحون).
5. لابعاد الرقاقة، اضغط على الزر في حامل الفلتر وانزعها.
6. لاطفاء الماكينة، عليك بلف مقبض الاختيار الى وضع "O" (شكل رقم 13).

كيفية تحضير الكابوتشينو

1. قم بتحضير القهوة إسبريسو باستعمال فنانجين كبيرة بما فيه الكفاية.
2. قم بلف مقبض الاختيار الى وضع "O" (شكل رقم 17)، انتظر حتى تشتعل لمبة الاشارة "OK" (شكل رقم 6). ان اشعال الللمبة يدل على ان حرارة السخانة قد وصلت الى الحرارة المثالية لانتاج البخار.
3. في نفس الوقت، قم بتعبئة وعاء بنقرينا 100 غم من الحليب لكل كابوتشينو تريد تحضيره. يجب ان يكون الحليب باردا من البراد (ليس ساخنا). في اختيار حجم الوعاء يجب الاخذ بعين الاعتبار ان حجم الحليب سيزداد 2 او 3 مرات.
- انتبه: ننصح باستعمال حليب مقشود جزئيا و بحرارة البراد.
4. ضع وعاء الحليب تحت حنفية تحضير الكابوتشينو (شكل رقم 18).
5. أغمر حنفية تحضير الكابوتشينو في الحليب لما يقارب 2 سم في العمق و قم بلف مقبض البخار باتجاه ضد سير عقارب الساعة شكل رقم 19، (يمكن تغير كمية البخار التي ستخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو بلف مقبض البخار اقل او اكثر نطقا). عند هذه النقطة يبدأ الحليب بزيادة حجمه ويتخذ شكل الرغوة.
6. عند الوصول للحرارة المرغوبة (الحرارة المثالية تكون 60 درجة مئوية)، يجب ايقاف توزيع البخار بلف مقبض البخار باتجاه عقارب الساعة وفي نفس الوقت عليك بوضع مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 13).
7. أسكب الحليب المستحلب في الفنانجين التي تحتوي على القهوة إسبريسو التي تم تحضيرها مسبقا. والان كابوتشينو جاهز : السكر اضفه حسب المذاق الشخصي، واذا رغبت يمكنك رش بودرة الشوكولاته على الرغوه.
- انتبه : اذا اردت تحضير اكثر من كابوتشينو واحد، عليك اولا تحضير كل فنانجين القهوة اللازمه وفي النهاية يمكنك تحضير الحليب لكل الكابوتشينات.
- مهم : نظف دائما حنفية تحضير الكابوتشينو فورا بعد الاستعمال. تصرف كما يتبع :
1. اجعل البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بلف مقبض البخار (شكل رقم 9).
2. قم بفك لولب حنفية تحضير الكابوتشينو بيد، وباليدي الاخرى قم بامساك الطرف الاعلى بقوة، و قم بلفه باتجاه عقارب الساعة وابعده عن بزاز الحنفية (شكل رقم 20).
3. ابعده حنفية البخار وذلك بسحبها من انبوب التوزيع.
4. اغسل حنفية تحضير الكابوتشينو وحنفية البخار غسلا شاملا وبعنايه بالماء الفاتر.
5. تأكد من ان النقيان الميبنان في شكل رقم 21 ليست مسدوده. اذا كان ضروريا نظفها بمساعدة دبوس.

6 ركب من جديد حنفية البخار بادراجها في انبوب البخار وقم بصف السهم "A" مع التلم "B"، كما هو مشار اليه في الشكل رقم 22.

7. ركب من جديد حنفية تحضير الكابوتشينو وذلك بادراجها كلياً لداخل حنفية البخار ، وذلك بصف السهم "C" مع التلم "B"، كما هو مبين في الشكل 23، ومن بعدها قم بلفه باتجاه مضاد لسير عقارب الساعة

انتاج الماء الساخن

1. اشعل ماكينة القهوة بلف مقبض الاختيار الى وضع  (شكل رقم 4).
2. ضع إناء تحت حنفية تحضير الكابوتشينو.
3. عندما تشتعل لمبة الإشاره OK، قم بوضع مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 7) وفي نفس الوقت قم بلف مقبض البخار ضد اتجاه سير عقارب الساعة (شكل رقم 19) ؛ الماء الساخن يخرج من حنفية تحضير الكابوتشينو.
4. لاييقاف خروج الماء الساخن، قم بلف مقبض البخار باتجاه سير عقارب الساعة وضع مقبض الاختيار في وضع "O".

النظافه والصيانه

1. قبل القيام بآية عملية نظافة او صيانة ، قم باطفاء الماكينه ، واتركها لفرد وانزع الفيشه من وصلة شبكة التيار.
- تنبيه: خلال التنظيف ، لا تغمر ابدا الماكينه في الماء ، انها جهاز كهربائي
2. تأكد بين حين واخر من ان ثقب فلتر القهوة ليست مسدوده. اذا كان ضروريا ، نظف بعنايه الفلتر بالماء الساخن وادعكها باسفجة حاكه.
3. نظف بانتظام حامل الفلتر. لا تقم بغسله ابدا في غسالة الصحون.

التخلص من الجير في قسم تحضير القهوة الإسبريسو

ينصح بالتخلص من الجير في الماكينه كل حوالي 300 فنجان قهوة. ينصح باستعمال المنتجات الخاصه بالتخلص من الجير لماكينات القهوة إسبريسو الموجوده في السوق. اذا كانت هذه المنتجات غير متوفره فانه بالامكان اتباع الاجراء التالي:

1. املا خزان الماء بلتر من الماء.
2. قم بحل ملعقتين (30 غرام تقريبا) من حامض السيتريك (متوفر في الصيدليه او في دكان البقاله).
3. قم بلف مقبض الاختيار في وضع *** وانتظر اشتعال لمبة الإشاره OK.
4. تأكد من ان حامل الفلتر ليس مشبوکا، وضع وعاء تحت دش الماكينه.
5. قم بلف مقبض الاختيار في وضع *** (شكل 12) وفرغ نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن بعدها اوقف العمليه بلف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل 18).
6. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقه، ثم ابدأ التوزيع من جديد وحتى تفريغ محتوى الخزان كلياً.
7. لازالة بقايا المحلول والجير ، قم بغسل الخزان جيدا، ثم املئه بماء نظيف وادخله في مكانه الخاص.

8. قم بلف مقبض الاختيار في وضع *** واتركه يوزع الماء حتى يفرغ الخزان كلياً.
9. قم بلف مقبض الاختيار في وضع *** وقم بتكرار العمليه رقم 7 و 8 مرة اخرى.

ان تصليح ماكينة القهوة لمشاكل متعلقه بالجير ، لا تدخل الضمان اذا كانت ازالة الجير الموصوفه اعلاه لم يتم تنفيذها بانتظام.

تنظيف دش الساخن

- انه لمن الضروري مرة في السنه على الاقل تنظيف دش سخانة الاسبريسو كما يلي:
- تأكد من ان ماكينة القهوة ليست ساخنه وان الفيشه منزوعه من وصلة التيار .
 - بمساعدة المفك ، قم بفك البراغي التي تثبت دش سخانة الاسبريسو (شكل رقم 23).
 - نظف بقطعة قماش مبلوله المكان الذي كان موجود فيه الدش (شكل رقم 24).
 - فرشي الدش بقليل من مسحوق غسيل الصحون حتى يتم تنظيف كافة الثقوب.
 - اغسل الدش تحت الحنفية داعكا اياها.
 - ركب دش سخانة الاسبريسو .

تنظيفات اخرى

1. لتنظيف الماكينه لا تستعمل محاليل او منظفات خادشه يكفي استعمال قطعة قماش ناعمة ومبلله.
2. اخرج وعاء جمع القطرات ، افرغه ونظفه دوريا.
3. نظف خزان الماء للاسبريسو .

التخلص من الجير

ينصح بالتخلص من الجير في الماكينه كل حوالي 200 فنجان قهوة. ينصح باستعمال المنتجات الخاصه بالتخلص من الجير لماكينات القهوة إسبريسو الموجوده في السوق. اذا كانت هذه المنتجات غير متوفره فانه بالامكان اتباع الاجراء التالي:

1. املا خزان الماء بلتر من الماء.
 2. قم بحل ملعقتين (30 غرام تقريبا) من حامض السيتريك (متوفر في الصيدليه او في دكان البقاله).
 3. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  وانتظر اشتعال لمبة الإشاره OK.
 4. تأكد من ان حامل الفلتر ليس مشبوکا ، وضع وعاء تحت دش الماكينه.
 5. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 9) وفرغ نصف المحلول الموجود في الخزان. ومن بعدها اوقف ذلك بلف مقبض الاختيار في وضع "O" (شكل رقم 14).
 6. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقه ، ثم ابدأ التوزيع من جديد وحتى تفريغ محتوى الخزان كلياً.
 7. لازالة بقايا المحلول والجير ، قم بغسل الخزان جيدا ، ثم املئه بماء نظيف وادخله لمكانه الخاص.
 8. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 8) واتركه يوزع الماء حتى يفرغ الخزان كلياً.
 9. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  (شكل رقم 5) وقم بتكرار العمليه رقم 7 و 8 مرة اخرى.
- ان تصليح ماكينة القهوة لمشاكل متعلقه بالجير ، لا تدخل الضمان اذا كانت ازالة الجير الموصوفه اعلاه لم يتم تنفيذها بانتظام.

3. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  وانتظر اشتعال لمبة الاشارة OK.
4. تأكد من ان حامل الفلتر ليس مشبوكا، وقم بوضع وعاء تحت دش الماكينه.
5. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  ودع نصف المحلول الموجود في الخزان ليسيل للخارج، ومن بعدها اوقف ذلك بلف مقبض الاختيار في وضع "O".
6. اترك المحلول يعمل لمدة 15 دقيقة، ثم اترك المحلول ليسيل من جديد وحتى تفريغ محتوى الخزان كليا.
7. لازالة بقايا المحلول والجير، قم بشطف الخزان جيدا، ثم املنه بماء نظيف وادخله لمكانه الخاص.
8. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  و اترك الماء ان يسيل حتى يفرغ الخزان كليا.
9. قم بلف مقبض الاختيار في وضع  وقم بتكرار العملية رقم 7 و 8 مرة اخرى.

ان تصليح ماكينة القهوه من مشاكل متعلقه بالجير ، لا تدخل في الضمان اذا كانت ازالة الجير الموصوفه اعلاه لم يتم تنفيذها بانتظام

المشكلة	اسباب محتملة	الحل
لا تخرج القهوة إسبريسو	• ينقص الماء في الخزان. • ثقوب بوز حامل الفلتر مسدودة. • دش سخانة الإسبريسو مسدود.	• إملأ خزان الماء • نظف ثقوب البوز • نفذ التنظيف كما هو مشار اليه في الفقرة "تنظيف دش السخانة"
القهوة إسبريسو تقطر من حافة حامل الفلتر وليس من الثقوب.	• الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا. • حامل الفلتر أدرج خطأ.	• إضغظ على الخزان خفيفا لفتح الصمام في قعره • أشبك حامل الفلتر جيدا وقم بلفه بقوة حتى النهاية.
قهوة الإسبريسو بارده	• سدادة سخانة الاسبريسو المانعه خسرت مرونتها. • ثقوب بوز حامل الفلتر مسدودة.	• بدل سدادة السخانة في مركز صيانه متخصص. • نظف ثقوب خروج القهوة.
كريم القهوة لونه فاتح (تنزل)	• لمبة OK إسبريسو لم تكن مشتعله عندما تم الضغط على زر توزيع القهوة. • التسخين المسبق لم يتم. • الفناجين لم تسخن مسبقا	• انتظر حتى تشتعل لمبة إشارة OK • نفذ التسخين المسبق كما أشير اليه في فقرة "تسخين مسبق للماكينه". • قم بتسخين الفناجين مسبقا بشطفها بماء ساخن.
ضوضاء عاليه للمضخه	• خزان الماء فارغ. • الخزان لم يدرج جيدا والصمام في قعره ليس مفتوحا.	• إملأ الخزان بالماء. • إضغظ قليلا على الخزان حتى يفتح الصمام في القعر
كريم القهوة لونه داكن (القهوة تنزل ببطئ من البوز)	• البين المطحون تم ضغطه قليلا. • كمية البين المطحون قليله. • البين مطحون طحنا خشنا	• ازد الضغط على البين المطحون. • ازد كمية البين. • استعمل فقط بنا مطحونا لماكينات القهوة اسبريسو
كريم القهوة لونه داكن (القهوة تنزل ببطئ من البوز)	• البين المطحون تم ضغطه بقوة. • كمية البين المطحون كثيره. • ان دش سخانة الأسبريسو مسدود.	• اضعظ البين بخفه • قلل من كمية البين المطحون • نفذ التنظيف كما أشير اليه في فقرة "تنظيف دش سخانة الأسبريسو".
طعم القهوة حامض	• البين تم طحنه ناعما.	• استعمل فقط بنا مطحونا لماكينات القهوة اسبريسو.
لا تتكون رغوة الحليب عندما يتم تحضير الكابوتشينو	• الغسل بعد التخلص من الجير لم يكن كافيا. • الحليب ليس باردا بما فيه الكفايه. • حنفية تحضير الكابوتشينو وسخه.	• يجب غسل الجهاز كما هو موضحا في فقرة "ازالة الجير". • استعل دائما حليبيا بحرارة البراد. • نظف بعنايه ثقوب حنفية تحضير الكابوتشينو.