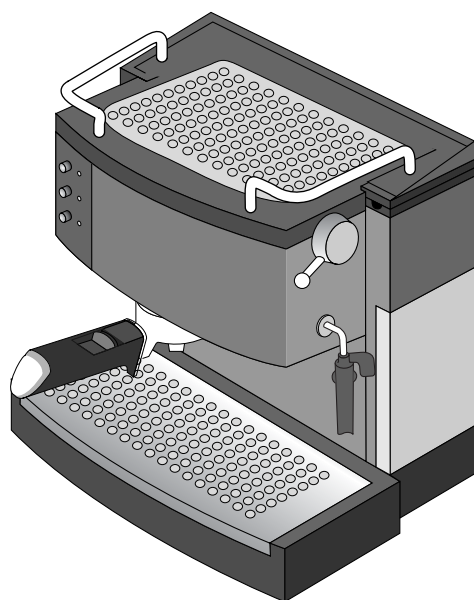


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للإستخدام

- يجب قراءة كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حد من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

وصف الجهاز

إنظر للصفحة رقم 3

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.

- 1 مستوى مسطح للإسناد و مسخن للفناجين
- 2 مقبض فتحة البخار
- 3 مؤشر مستوى الماء
- 4 كبل أو سلك التغذية بالتيار الكهربائي
- 5 مخزن الماء
- 6 أداة صنع القهوة بالحليب
- 7 قضيب أو أنبوب لتوزيع البخار
- 8 مفتاح التشغيل - يشغل / الإطفاء - مطفى
- 9 مفتاح خروج القهوة
- 10 مفتاح البخار

11 مؤشر ضوئي لمفتاح التشغيل و الإطفاء

12 مؤشر ضوئي OK لتحديد تنفيذ عملية تهيئة التسخين أو التسخين المسبق

13 مؤشر ضوئي لتحديد وظيفة البخار المختار

14 مصفاة للقهوة مع أداة أو خافق لتصفيد الرغوة

15 حامل مصفاة القهوة

16 الضاغط أو الكابس

17 ميزاب أو دوش السخانة

18 مصفاة للرقاق إن كانت مجهزة بها

19 حامل لمصفاة الرقاق إن كان مجهزة بها

20 مكيا

21 حوض صغير لتجميع القطرات

22 شبكة حاملة لوضع الفناجين

23 إطار لحامل الفناجين مقصور فقط لبعض الموديلات

تحذيرات من أجل السلامة

- صُنعت هذه الآلة " لتحضير القهوة السريعة أو إكسبريس " و " لتسخين السوائل " : يجب الإنتباه لعدم الإحتراق بطلقات أو برشق الماء و البخار أو باستخدام غير صحيح للآلة نفسها.
- لا تلمس أبدا الأجزاء الساخنة.
- بعد إزالة الصندوق المغلف يجب التأكد من كمال و تمام الجهاز و في حال شك في ذلك يجب عدم استخدام الجهاز و التوجه للعاملين المؤهلين مهنيًا.
- إن الأجزاء الخاصة بالتغليف مثل أكياس البلاستيك و البوليسترول المنتشر إلخ.... يجب عدم تركها بمتناول أيدي الأطفال و ذلك لأنها من المحتمل أن تكون مصدر خطر.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط للاستعمال المنزلي و يُعتبر أي استعمال مغاير غير صحيح فإذا خطير.
- لا يمكن اعتبار المنتج المصنوع مسؤولاً عن أضرار محتملة الحوادث و ناتجة عن استخدامات غير صحيحة و خاطئة و غير معقولة.

- لا تلمس أبدا الجهاز و الأيدي أو الأقدام مبتلة أو رطبة.
- لا تسمح أبدا للأطفال أو لأشخاص غير قادرين باستخدام الجهاز بدون مراقبة.
- يجب التأكد من أن لا يلعب الأطفال بالجهاز.
- في حال عطب ما أو عمل رديء للجهاز يجب إطفائه و عدم العبث به من أجل إصلاحه يجب التوجه فقط إلى مركز الصيانة التقنية بترخيص من المنتج المصنوع و طلب استخدام قطع الغيار الأصلية.
- إن عدم الالتزام بما هو مذكور أعلاه يمكن أن يخل بضمان الجهاز.
- يجب عدم تغيير الكبل أو سلك التيار الكهربائي الخاص بهذا الجهاز من قبل المستعمل و ذلك لأن تغييره يتطلب أدوات خاصة في حال عطب ما للسلك أو الكبل أو من أجل إبداله يجب التوجه فقط لمركز الصيانة المرخص من المصنوع المنتج , لكي نتجنب أية مخاطرة.

التركيب

- وضع الجهاز فوق مستوى مسطح للعمل و بعيد عن حنفيات أو مصادر الماء و المغاسل.
- التحقق من أن يكون التوثر الكهربائي للشبكة الكهربائية مطابقاً للتوثر المؤثر في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز. وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو استطاعة 10 أمبير على الأقل و مجهز بعداد فعال للنجاة. لا يُعتبر المنتج المصنوع مسؤولاً عن وقوع حوادث ناتجة عن عدم تواجد عداد فعال للإنقاذ في الشبكة الكهربائية.
- في حال عدم تطابق مأخذ الكهرباء بالقابس الخاص بالجهاز يجب إبدال المأخذ بأخر من نوع مطابق و ذلك من قبل عاملين مؤهلين.
- لا تركب و لا تضع الجهاز أبدا في مكان حرارته تساوي أو أقل من (0) صفر درجة مئوية. لأن إذا تجمد الماء من الممكن أن يتضرر و يعطب الجهاز.

كيفية إجراء لصنع القهوة السريعة أو كيفية تحضير القهوة السريعة أو الإكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد الانتهاء من التسخين المُسبق للآلة مثلما هو موضح في الفقرة السابقة، يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة مع أداة تصعيد الرغبة في حامل المصفاة، و التأكد أن يدخل النتوء بشكل صحيح في قاعدته الخاصة مثلما هو موضح في الصورة رقم 7، و خلافاً لذلك لا يمكننا وصل و تعليق حامل المصفاة بالآلة.

2. إذا أردنا أن نحضّر فنجاناً واحداً من القهوة يجب تعبئة المصفاة بمكيال مملوء بالقهوة المطحونة، حوالي 7 غرام مثل الصورة رقم 8.

إذا رغبتا بتحضير فنجانين من القهوة فيجب تعبئة المصفاة بمكيالين إثنين فيهما القليل من القهوة المطحونة تقريباً 6 غرام + 6 غرام. و يجب تعبئة المصفاة بكميات ضئيلة كي لا تفيض القهوة المطحونة.

من المهم: كي تقوم الآلة بوظيفتها بشكل صحيح، قبل إدخال القهوة المطحونة في حامل المصفاة، التأكد دائماً أن تكون المصفاة غير متسخة بالقهوة المطحونة المتبقية من المنقوع السابق.

3. يجب توزيع القهوة المطحونة بشكل متماثل و ضغطه بخفة بالكابس مثل الصورة رقم 9.

ملاحظة: إن الضغط على القهوة المطحونة عملية مهمة للحصول على قهوة سريعة أو أكسبريس لذينة. فإذا ضغطنا كثيراً ستخرج القهوة ببطء و الرغبة ستكون بلون غامق. أما إذا ضغطنا بخفة فستخرج القهوة بشكل أسرع و سنحصل على رغبة قليلة و بلون فاتح.

4. إزالة الزيادات الفائضة من القهوة المحتملة التواجد على حافة حامل المصفاة و وصله و تعليقه بالآلة : و التكوين بعزم و إحكام مثل الصورة رقم 4 لتجنب فقدان الماء.

5. وضع الفنجان أو الفناجين تحت فتحات حامل المصفاة صورة رقم 10. ننصح بتسخين الفناجين قبل تحضير القهوة، و ذلك بشطف الفناجين بقليل من الماء الساخن أو بوضعهم على المستوى المسطح الأعلى لمدة 15 - 20 دقيقة لتهيئة تسخينهم مثل الصورة رقم 29.

6. التأكد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي OK شاعلاً صورة رقم 5 إذا كان ضوء المصباح مطفئ يجب الإنتظار حتى يشتعل، و من ثم الضغط على مفتاح خروج القهوة صورة رقم 6 إلى أن نحصل على الكمية الرغبة من القهوة، و من أجل إيقاف خروج القهوة يجب أن نضغط من جديد على نفس المفتاح مثل الصورة رقم 6.

7. لكي نفاك حامل المصفاة يجب تدوير المقبض من اليمين إلى اليسار.

إنتباه: لتجنب الرش أو البخ يجب أن لا نفاك أبداً حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بعملية خروج أو توزيع القهوة. لإزالة القهوة المستعملة يجب مسك المصفاة بالرافعة المخصصة و المندمجة في المقبض و إخراج القهوة و ذلك بطرق أو بضرب حامل المصفاة المقلوب مثل الصورة رقم 11.

لا طفاء آلة تحضير القهوة يجب الضغط على مفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء - مطفئ مثل الصورة رقم 3.

كيفية إجراء لصنع القهوة السريعة أو الإكسبريس

تعبئة خزان الماء

نزع الخزان و ذلك بسحبه ببطنى من المنطقة الجانبية، و برفع الأنابيب الغاطسة من الماء مثل الصورة رقم 1 و غسل الخزان و تعبئته بماء جديد مثل الصورة رقم 2، إن عملية مراقبة مستوى الماء تكون سهلة بتواجد الكرة العائمة.

وضع الخزان من جديد في مكانه مع الإهتمام و الحرص على غمر الأنابيب في الماء من جديد.

و بطريقة أسهل يمكن تعبئة الخزان و ذلك بسحبه بمقدار كافٍ كي يسمح بسكب الماء فيه مباشرة من الغرارة.

تهيئة التسخين لمجموعة القهوة

للحصول على القهوة السريعة أو الإكسبريس بالحرارة الصحيحة، من الضروري تهيئة تسخين الجهاز، و لذلك ننصح بالضغط على المفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء - مطفئ، مثل الصورة رقم 3، قبل 15 دقيقة من صنع القهوة، و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و مغلقاً بالآلة (تأكد دائماً من أن يكون مقبض البخار مغلقاً).

لوصل و تعليق حامل المصفاة، يجب وضعه تحت ميزاب السحانة و مقبضه

مُتجهاً لليسار مثل الصورة رقم 4، و ضغطه نحو الأعلى و في نفس الوقت يجب

تدوير المقبض نحو اليمين، كي نتجنب فقد الماء يجب تدوير المقبض بعزم وإحكام.

بعد مضي الـ 15 دقيقة، يمكن صنع القهوة بإتباع طريقة الإستعمال الموضحة في البند اللاحق.

عوضاً عن ذلك للقيام بعملية تهيئة التسخين بشكل أسرع يمكننا إجراء بهذه الطريقة الأخرى:

1. إضغط على المفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء - مطفئ، مثل الصورة رقم 3

أوصل و علق حامل المصفاة بالآلة بدون تعبئة المصفاة بالقهوة المطحونة.

2. يجب وضع فنجان تحت حامل المصفاة، إستخدام نفس الفنجان الذي سنحضّر فيه القهوة بحيث نقوم بتسخينه مسبقاً.

3. إنتظر إشتعال المصباح الضوئي المؤشر OK مثل الصورة رقم 5 من ثم إضغط على مفتاح خروج

القهوة مثل الصورة رقم 6، إترك الماء يخرج إلى أن ينطفئ المصباح الضوئي المؤشر OK، عندئذٍ

يجب التوقف بالضغط على مفتاح الخروج أو التوزيع مثل الصورة رقم 6.

4. يجب تفريغ الفنجان و فاك حامل المصفاة و التخلص من الماء المحتوي فيهما.

(من الطبيعي خلال عملية فاك حامل المصفاة أن تحدث نفثة أو نفخة من البخار غير مؤذية).

كيفية تحضير القهوة بالحليب

1. يجب تحضير القهوة مثلما هو موضح في الفقرات السابقة، وذلك بإستعمال فتاجين كبيرة بشكل كافٍ.
2. الضغط على مفتاح البخار مثل الصورة رقم 15 و انتظار إشتعال مصباح المؤشر الضوئي الخاص بالبخار مثل الصورة رقم 5. إن إشتعال المصباح الضوئي OK يشير أن السخانة قد بلغت درجة الحرارة المثالية لإنتاج البخار.
3. خلال هذا الوقت، يجب تعبئة إناء بمقدار 100 غرام تقريباً من الحليب لكل فتجان قهوة بحليب نريد تحضيره. يجب أن يكون الحليب بارداً من البراد (ليس ساخناً). لإختيار المقياس الصحيح للإناء، يجب أن نأخذ بالحسبان أن حجم الحليب سيزداد بمقدار 2 أو 3 مرات. ملاحظة: ننصح بإستعمال الحليب المتوسط الدسم و و بدرجة حرارة باردة أي آتي من البراد.
4. وضع إناء الحليب تحت أداة صنع القهوة بالحليب.
5. غمر أداة صنع القهوة بالحليب في الإناء الذي يحتوي الحليب مثل الصورة رقم 16 ، و يجب الإنتباه لعدم غمر الخط البارز على أداة صنع القهوة بالحليب نفسها و المشار إليه بالسهم كما في الصورة رقم 17 . و يجب تدوير مقبض البخار في إتجاه عكس حركة عقارب الساعة، صورة رقم 18 ، لنصف دورة على الأقل. يخرج البخار من أداة صنع القهوة بالحليب، و هذا البخار يعطي للحليب هيئة رغوة ناعمة و يزيد من كثافته. للحصول على رغوة أكثر طراوة و نعومة يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب (أداة الخفق بالبخار) في الحليب و تدوير الإناء بحركات بطيئة من الأسفل نحو الأعلى.
6. عندما تترك درجة الحرارة المرغوبة (القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية) ، يجب إيقاف خروج البخار و ذلك بتدوير مقبض البخار بإتجاه حركة عقارب الساعة و في نفس الوقت الضغط على مفتاح البخار مثل الصورة رقم 15 .
7. سكب الحليب المخفوق في الفناجين المحتوية على القهوة السريعة أكسبريس و المُحضرة مسبقاً. هكذا يكون فنجان القهوة بالحليب جاهزاً : و يمكن تحليلته بالسكر حسب الرغبة، و إن رغبتم يمكن نشر مطحون الشوكولاتة على رغوة الحليب.
- ملاحظة: إذا أردنا تحضير أكثر من فنجان قهوة بالحليب، فيجب تحضير القهوة لكل الفناجين المرغوبة مسبقاً، فقط في النهاية يجب تحضير الحليب المخفوق لكل فناجين القهوة بالحليب المرغوبة.
- من المهم: دائماً تنظيف أداة صنع القهوة بالحليب بعد الإستعمال، و إجراء الطريقة الآتية:
1. دفع البخار للخارج لبضع ثوان و ذلك بتدوير مقبض البخار مثل الصورة رقم 18 . بهذه العملية يفرغ أنبوب البخار الحليب المتبقي في داخله.

الإنتباه: في أول مرة نستعمل فيها الآلة، من الضروري غسل كل الأجزاء التابعة لها و المناطق الداخلية المحيطة بها، و القيام بخمس فتاجين من القهوة على الأقل بدون إستخدام القهوة المطحونة.

كيفية صنع القهوة السريعة أكسبريس بواسطة حامل مصفاة الرقاق إذا كان مجهزاً به

1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلما هو موضح في الفقرة " تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و مغلقاً بالآلة. و هكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.
2. الضغط على مفتاح حامل المصفاة و إدخال الرقاقة و وضعها في وسط المصفاة مثل الصورة رقم 12 . يجب دائماً إتباع الإرشادات الموجودة على العبوة الخاصة بالرقاق، و ذلك لوضع الرقاق في المصفاة بشكل صحيح.
- ملاحظة: يجب إستخدام الرقاقة التي تطابق النموذج أو المعيار ESE: و هذا النموذج يكون متواجداً على غلاف العبوة بالعلامة أو الختم التالي:



E.S.E. EASY SERVING ESPRESSO

- إن النموذج ESE هو أسلوب موافق عليه لدى أكبر منتجي الرقاق أو الرقاقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة أكسبريس بطريقة سهلة و نظيفة.
3. وصل و تعليق حامل المصفاة بالآلة و تدويره دائماً إلى نهاية مساره مثل الصورة رقم 4 .
 - ملاحظة: كي نحصل على إغلاق مُحكم و لننتج فقدان الماء من حواف حامل المصفاة، ننصح بدهن، من حين لآخر، القسم السفلي للجوانح الجانبية بقليل من الزبدة أو الزيت مثلما هو موضح في الصورة رقم 13 .
 - من المهم: إذا إستُخدم حامل المصفاة الخاص بالرقاق بعدما إستُخدمناه للقهوة المطحونة، يجب قبل ذلك إزالة مطحون القهوة المتبقي و العالق أو المتوضّع على ميزاب السخانة مثل الصورة رقم 14 . إذا لم يُجرى التنظيف، من الممكن عندما نقوم بتحضير القهوة، أن يخرج الماء من حواف حامل المصفاة الخاص بالرقاق.
 4. متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 4 ، 5 ، و 6 من الفقرة السابقة) كيفية تحضير القهوة السريعة أو الإكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة).
 5. لإزالة الرقاقة يجب الضغط على مفتاح حامل المصفاة و نزع الرقاقة.
 6. لإطفاء آلة تحضير القهوة، يجب الضغط على مفتاح التشغيل - يشغل / الإطفاء - مُطْفِئ مثل الصورة رقم 3 .

- مهم:** ننصح دائماً لأسباب صحية بإجراء هذه العملية بحيث لا تسمح للحليب بالركود في الأجزاء المحيطة الداخلية للآلة.
2. يجب قبض و مسك أنبوب أداة صنع القهوة بالحليب بثبات بيد واحدة، و باليد الأخرى فك أداة الخفق نفسها و تدويرها باتجاه حركة عقارب الساعة، و من ثم سحبه نحو الأسفل مثل الصورة رقم 19.
 3. نزع قناة البخار من أنبوب خروج البخار و ذلك بسحبه نحو الأسفل مثل الصورة رقم 20.
 4. غسل أداة صنع القهوة بالحليب و قناة البخار بعناية بالماء الفاتر.
 5. التأكد من أن تكون الفتحتين المؤشر عليهما بالأسهم في الصورة رقم 21 غير مسدودتين، إن كانتا كذلك فمن الضروري تنظيفهما بواسطة دبوس.
 6. تركيب قناة البخار و ذلك بإدخالها و تدويرها بقوة باتجاه أعلى أنبوب البخار.
 7. تركيب أداة صنع القهوة بالحليب بإدخالها نحو الأعلى و بتدويرها باتجاه عكس حركة عقارب الساعة.

إنتاج الماء الساخن

1. تشغيل الآلة بالضغط على مفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء - مطفى مثل الصورة رقم 3. الإنتظار حتى يشتغل مصباح المؤشر الصوني OK مثل الصورة رقم 5.
2. وضع إناء تحت أداة صنع القهوة بالحليب.
3. الضغط على مفتاح الخروج أو التوزيع مثل الصورة رقم 6، و في نفس الوقت فتح الرافعة الفاتحة للبخار، هكذا سيخرج الماء الساخن من أداة صنع القهوة بالحليب.
4. لإيقاف خروج الماء الساخن يجب تدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة و الضغط من جديد على مفتاح الخروج مثل الصورة رقم 6.

التنظيف و الصيانة

قبل القيام بأية عملية تنظيف خاصة بالأجزاء الخارجية من الجهاز، يجب إطفاء الآلة و نزع القابس من المأخذ الكهربائي و ترك الآلة حتى تبرد.

تنظيف حامل المصفاة للقهوة المطحونة

- بعد القيام بمنتي 200 فجان قهوة تقريباً، يجب تنظيف حامل المصفاة الخاص بالقهوة المطحونة بالطريقة الآتية:
- نزع المصفاة مع الخافق أو مُصعد الرغوة.
 - تنظيف حامل المصفاة من الداخل. لا تغسله أبداً في غسالة الصحون الكهربائية.
 - فك السدادة الخاصة بأداة أو بخافق تصعيد الرغوة مثل الصورة رقم 22 بالاتجاه المؤشر بالسهم الموجود على السدادة نفسها.
 - سحب أداة تصعيد الرغوة من الإناء و دفعه نحو جهة السدادة.
 - سحب الإطار المطاطي.
 - شطف كل الأجزاء و تنظيف المصفاة المعدنية بعناية بالماء الساخن و بالدعك بواسطة فرشاة صغيرة مثل الصورة رقم 23. التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الدبوس إنظر للصورة رقم 24، أو بطريقة أفضل يمكن حرق الجزينات التي تسد الفتحات الصغيرة فوق اللهب (الإنذار أن لا تحترقوا).
- تنظيف ميزاب أو دُش السخانة**
- بعد القيام بمنتي 200 فجان 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.
 - فك البرغي الذي يُثبت ميزاب السخانة أكسبريس بواسطة المفك أو مفتاح البراغي مثلما هو موضح في الصورة رقم 28.
 - تنظيف السخانة بفوطة رطبة مثل الصورة رقم 14.
 - تنظيف الميزاب بعناية بالماء الساخن و بالدعك بواسطة فرشاة صغيرة، التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الدبوس إنظر للصورة رقم 24.
 - شطف الميزاب أو الدُش تحت حنفية الماء و دعه باستمرار.
 - تركيب ميزاب أو دُش السخانة أكسبريس و الإنتباه لوضع الإطار المطاطي بشكل صحيح.
 - لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.
- تنظيفات أخرى**
1. لا تستخدم سوانل و منظفات مخدّسة لتنظيف الآلة، فلذلك يكفي فوطة رطبة و ناعمة.
 2. يجب تنظيف كأس حامل المصفاة و المصافي و حوض مُجمّع القطرات، و خزّان الماء بشكل منتظم.

الانتباه: خلال عملية التنظيف لا تغمر أبداً الآلة بالماء،
لأنه جهاز كهربائي.

إزالة التكلُس المتوضّع

من الضروري القيام بعملية نزع التكلُس المتوضّع على
الآلة بعد تحضير منتي 200 فنجان من القهوة.
إستخدام السائل الخاص بإزالة التكلُس و المتواجد
والمُجهّز خصيصاً لنزع التكلُس، و إجراء الطريقة
الآتية:

1. تعبئة خزّان الماء بلتر واحد من الماء.
 2. سكب محتوى القارورة أي 250 مليلتر من سائل
نزع التكلُس المُجهّز و المُخصّص لذلك، من أجل
عمليات إزالة التكلُس اللاحقة، يجب شراء سائل نزع
التكلُس من مراكز الصيانة التقنية المرخصة لذلك.
 3. الضغط على مفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء -
مُطفي مثل الصورة رقم 3، و إنتظار إشتعال مصباح
المؤشر الضوئي OK .
 4. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً أو
موصولاً و وضع إناء تحت الآلة.
 5. الضغط على مفتاح خروج القهوة و إفراغ نصف
الخزّان و تدوير مقبض البخار، من حين لآخر، و
إخراج القليل من السائل، من ثم إيقاف العملية
بالضغط من جديد على المفتاح.
 6. ترك السائل يقوم بمفعوله لمدة 15 دقيقة، من ثم
متابعة الخروج لحدّ تفريغ الخزّان بشكل كامل.
 7. لإزالة بقايا السائل الخاص بنزع التكلُس و الكلس أو
الجير المتبقي، يجب شطف الخزّان بشكل جيد و
تعبئته بالماء النظيف و إدخاله في مكانه، من ثم
الضغط على مفتاح خروج القهوة و جعل الآلة
تشتغل إلى تفريغ كامل للخزّان.
 8. الضغط من جديد على المفتاح و إعادة هذه العملية
الأخيرة مرة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المتعلق بمشاكل الكلس أو
الجير ليست مضمونة بالكفالة، إذا لم تُجرى عملية إزالة
التكلُس المتوضّع عليها بشكل منتظم.

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 السخانة أكسبريس مسدود	• تعبئة خزّان الماء • تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة • إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة"
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 بالسخانة مرونته	• تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح و تدويره بعزم وإحكام لنهاية مساره • استبدال الإطار المطاطي للسخانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة
القهوة السريعة أكسبريس باردة	• مصباح المؤشر الضوئي OK أكسبريس ليس شاعلاً عندما تضغط على مفتاح خروج القهوة. • لم تُجرى عملية تهيئة التسخين أو التسخين المسبق. • لم تُسخّن الفناجين مسبقاً	• إنتظار إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK. • إجراء عملية تهيئة التسخين أو التسخين الممبق مثلما هو مؤشر في الفقرة "تهيئة تسخين الآلة" • القيام بتهيئة تسخين الفناجين و ذلك بشطفهم بالماء الساخن
صخب أو صوت عالٍ من المصنّعة	• خزّان الماء فارغ	• تعبئة الخزّان
رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج بسرعة من الأنبوب)	• القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف • كمية القهوة المطحونة ضئيلة • درجة طحونة القهوة خشنة	• الضغط أكثر على القهوة المطحونة • زيادة كمية القهوة • استخدام فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس
رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج القهوة ببطء من الأنبوب)	• القهوة المطحونة مضغوط عليها بكثرة • كمية القهوة المطحونة كثيرة • ميزاب أو دش السخانة مسدود	• الضغط أقل على القهوة المطحونة • تخفيف كمية القهوة المطحونة • إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس"
طعم القهوة حامض	• الشطف اللذي أُجري بعد عملية إزالة التكلّس ليس كافياً	• بعد عملية إزالة التكلّس يجب شطف الجهاز مثلما هو موضح في الفقرة "إزالة التكلّس المتوضّع"
لا تتشكل رغوة الحليب عندما تُحضّر القهوة بالحليب	• الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ • أداة صنع القهوة بالحليب مُتسخة	• استعمال دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البرّد • تنظيف فتحات أداة صنع القهوة بالحليب بعناية.