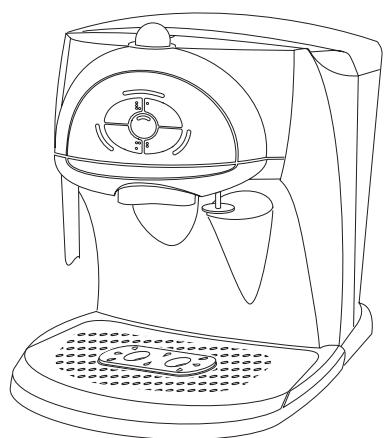
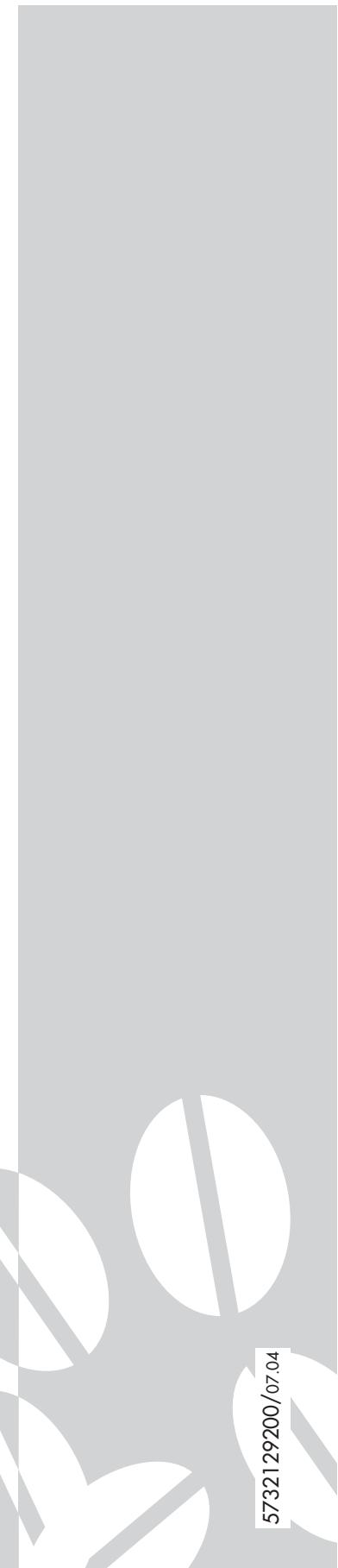


إرشادات للاستعمال



ماكينة قهوة



5732129200/07.04

إرشادات للإستخدام:

- يجب قراءة كتيب التطبيقات بانتهاء قبّل تركيب و استخدام أي استعمال مغایر غير صحيح، فإذا خطير.
- لا يمكن اعتبار المنتج المصنّع مسؤولاً عن أضرار محتملة قد تحدث و ناتجة عن إستخدامات غير صحيحة و خاطئة و غير معقولة.
- لا تلمس أبداً الجهاز والأيدي أو الأقدام مبتلة أو رطبة.
- لا تسمح أبداً للأطفال أو لأشخاص غير قادرين باستخدام الجهاز بدون مراقبة.
- يجب التأكيد من أن لا يلعب الأطفال بالجهاز.
- في حال عطب ما أو عمل رديء للجهاز، يجب إطفاؤه و ذلك بسحبه من المأخذ الكهربائي و عدم العبث به.
- من أجل إصلاحه يجب التوجّه فقط إلى مركز الصيانة التقنية بتوصيص من المنتج المصنّع، و طلب استخدام قطع الغيار الأصلية.
- إن عدم الالتزام بما هو مذكور أعلاه، يمكن أن يخلّ بضمان الجهاز.
- يجب عدم تغيير الكبل أو سلك التيار الكهربائي الخاص بهذا الجهاز من قبل المستعمل، و ذلك لأن تغييره يتطلّب أدوات خاصة.
- في حال عطب ما للسلك أو الكبل أو من أجل إداله يجب التوجّه فقط إلى مركز الصيانة المرخص من المنتج المنتج، الذي تتجّب فيه مخاطرة.

التركيب

- وضع الجهاز فوق مستوى مسطح للعمل و بعيد عن حنفيات أو مصادر الماء والغاز.
- التحقق من أن يكون التوّر الكهربائي للشبكة الكهربائية مطابقاً للتوكّر المؤشر في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز. و قبل الجهاز فقط بأخذ كهربائي ذو استطاعة 10 أمبير على الآلة و مجهّز بعداد فعال للنجاة. لا يُعتبر المنتج المصنّع مسؤولاً عن وقوع حوادث ناتجة عن عدم توافق عداد فعال للإنفاذ في الشبكة الكهربائية.
- في حال عدم تطابق مأخذ الكهرباء بالقبس الخاص بالجهاز، يجب إيدال المأخذ بأخر من نوع مطابق، و ذلك من قبل عاملين مؤهلين.

- لا ترتكب ولا تتضع الجهاز أبداً في مكان حرارته تساوي أو أقل من (0) صفر درجة مئوية، لأن إذا تجمد الماء، من الممكن أن يتضرّر و يعطب الجهاز.
- إذا كان كبل أو سلك التغذية الكهربائية أطول من المسافة الضرورية للوصول أو لإدراك مأخذ الكهرباء، بإمكاننا إدخال الجهة السطحية لداخل الآلة و ذلك بدفع الكبل أو السلك الكهربائي في فوهة الخروج الخاصة به.

يجب قراءة كتيب التطبيقات بانتهاء قبّل تركيب و استخدام الجهاز. هذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وأعلى حد من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

وصف الجهاز: (انظر للصفحة رقم 3)

ستستخدم هذه المصطلحات بليسترار في الصفحات اللاحقة.

1 مقبض البخار

2 غطاء خزان الماء

3 خزان الماء

4 مكبس

5 كبل أو سلك التغذية الكهربائية

6 مؤشر ضوئي OK للقهوة الجاهزة

7 مفتاح لفنجان واحد

8 مفتاح لفنجانين إثنين

9 مؤشر ضوئي لفنجانين إثنين

10 مؤشر ضوئي لفنجانين إثنين

11 مفتاح التشغيل / الإطفاء ①

12 مؤشر ضوئي للقهوة الساخنة -

13 مؤشر ضوئي للقهوة الساخنة جدا +

14 مفتاح لإختيار حرارة القهوة =

15 مقبض البخار

16 مؤشر ضوئي مشتعل/ مطفئ

17 مؤشر ضوئي OK للبخار الجاهز

18 مكيال

19 مؤشر مستوى الماء في إناء تجميع القطرات

20 حامل الفناجين

21 إناء تجميع القطرات

22 أنبوب صغير للبخار

23 آداة صنع القهوة بالحليب

24 أنبوب خروج البخار

25 دش أو ميزاب السخانة

26 حامل مسافة الرفاق (إن كانت مجهزة به)

27 حامل مسافة القهوة المطحونة

28 مسافة للقهوة المطحونة مع آداة لتصعيد الرغوة

29 مسافة الرفاق (إن كانت مجهزة بها)

تحذيرات من أجل السلامة

- صُنعت هذه الآلة "لتحضير القهوة السريعة أو إكسبريس" و "لتسيخن السوائل": يجب الإنتباه لعدم الإحتراق بطلقات أو برشق الماء و البخار أو باستخدام غير صحيح للآلة نفسها.
- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة بعد إزالة الصندوق المُغلف، يجب التأكيد من كمال و تمام الجهاز، وفي حال شك في ذلك، يجب عدم استخدام الجهاز و التوجّه للعاملين المؤهلين مهنياً.
- إن الأجزاء الخاصة بالتنليل مثل تكليس البلاستيك و البوليسترول المنتشر، الخ... يجب عدم تركها بمتلول أيدي الأطفال و ذلك لأنها من المحتمل أن تكون مصدر خطر.

6. تعبئة خزان الماء

يجب نزع غطاء خزان الماء عند نزع الخزان سحبه نحو الأعلى (الصورة رقم 1) و من ثم تعبئة الخزان بماء جديد مع الإنتباه لعدم تجاوز الحد المكتوب MAX (مثل الصورة رقم 2) وضع الخزان من جديد في مكانه بحيث نستطيع فتح الصمام المتواجد في أسفل الخزان نفسه.

و بطريقة أسهل يمكن تعبئة الخزان بدون سحبه و ذلك بسحب الماء فيه مباشرةً من الغرافة.

ملحوظة: لا تستغل أبداً الجهاز عندما يكون الخزان خالياً من الماء، و يجب التذكر و التسيير دائماً لتعبئة الخزان عندما يصل المستوى إلى مقدار ستيمترتين إثنين عن القاع.

تهيئة التسخين لللة

للحصول على القهوة السريعة أو الإكسبريس بالحرارة الصحيحة، تناصح تهيئة تسخين الآلة، و ذلك بتشغيل الآلة بالضغط على المفتاح التشغيل / الإطفاء مثل الصورة رقم 3، قبل 15 دقيقة من صنع القهوة، و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و معلقاً بالآلة لتسخينه. (التأكيد دائماً من أن يكون مقبض البخار مغلقاً). من أجل تركيب حامل المصفاة، يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة في حامل المصفاة مع التأكيد أن يكون التوتين الصغيرين موضوعين في مكانتهما (صور رقم 4) و يجب وضع حامل المصفاة تحت دش السخانة و المقبض متوجه نحو اليسار، (انظر الصورة رقم 5)، و يجب دفعه نحو الأعلى و بنفس الوقت تووير المقبض نحو اليمين: يجب توويره بالحكام.

بعد مضي 15 دقيقة، يجب صنع القهوة باتباع الطرق الموضحة في البد اللاحق. عوضاً عن ذلك، من أجل الإسراع في عملية تهيئة التسخين، يمكن إجراء العمل بهذه الطريقة الأخرى:

1. تشغيل الآلة بالضغط على المفتاح يشتغل/ مطفي (صورة رقم 3) و تركيب حامل المصفاة بالآلية بدون تعبئته بالقهوة المطحونة.

2. يجب وضع فنجان في حامل المصفاة. (استخدام نفس الفنجان الذي سنهضرت به القهوة بحيث تقوم بتهيئة تسخينه).

3. الإنتظار إلى أن يضيء مصباح المؤشر الضوئي و أن يبقى مضيناً بشكل ثابت (صورة رقم 6) بعد ذلك يجب الضغط على مفتاح الفنجان الواحد (صورة رقم 7) و تعبئه الفنجان المتواجد تحته.

4. يجب إفراغ الفنجان و فلت حامل المصفاة و إزالة الماء الساخن المحتوى فيه (من الطبيعي أن تخرج نفحة من البخار الغير مؤدية خلال عملية فلت حامل المصفاة).

ك

كيفية تحضير القهوة السريعة أو الإكسبريس بواسطة حامل المصفاة لقهوة المطحونة

1. بعد الانتهاء من التسخين المسبق لللة مثلاً هو موضح في الفقرة السابقة، يجب نزع حامل المصفاة من الآلة، و إذا أردنا تحضير فنجان واحد من القهوة، يجب التعبئه بمكيل مليء من القهوة المطحونة بمقدار تقرير 7 غرامات (صورة رقم 8). إذا رغب تحضير فنجانين من القهوة، فيجب تعبئه المصفاة بمكيلين إثنين من القهوة المطحونة تقرير 6 + 6 غرامات. يجب تعبئه المصفاة قليلاً قليلاً كي لا تحيض القهوة.
2. 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 السليق.
3. توزيع القهوة المطحونة بشكل متوازن و الضغط عليها بخفة بالمكبس صورة رقم 9

ملحوظة: أن الكبس و الضغط على القهوة المطحونة أمر مهم جداً للحصول على قهوة إكسبريس لذيذة، إذا كبسنا أو ضغطنا كثيراً، فالقهوة ستخرج ببطء على شكل قطرات و الكريم سيكون من لون غامق. أما إذا ضغطنا قليلاً فالقهوة ستخرج بسرعة فائقة و ستحصل على القليل من الكريم أو الرغوة و ذات لون فاتح.

4. إزالة الزيادات الفائضة من القهوة المحتملة المتواجد على حافة حامل المصفاة و وصله و تطبيقه بالآلة، و التدوير بعزم و احكام (مثل الصورة رقم 5) لتجنب فقدان الماء.
5. وضع الفنجان أو الفنجانين تحت فتحات حامل المصفاة (من الأفضل تهيئة تسخين الفنجانين و ذلك بشطفهم بقليل من الماء الساخن) (صورة رقم 10).

التأكيد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي OK شاعلاً (صورة رقم 6) إذا كان ضوء المصباح يضيء بشكل متقطع أو متلوك فيجب الانتظار إلى أن يتتهي من الإضاءة المتقطعة، و من ثم الضغط على مفتاح فنجان واحد (صورة رقم 7) أو على مفتاح الفنجانين (صورة رقم 11).

إن المؤشر الضوئي فنجان واحد (أو فنجانين إثنين (أو يشنuttle بشكل ثابت كي يشير لعملية خروج القهوة. إن الآلة تقوم بعملية قصيرة من التنقع المسبق و من ثم تقوم بفترة استراحة و في النهاية تكمل التنقع : بهذه العملية تستخلص نكهة القهوة بالكامل. و الآلة تقوم بشكل ذاتي أو أوتوماتيكي بإخراج القهوة.

6. لكي فلت حامل المصفاة يجب تووير المقبض من اليمين إلى اليسار.

لإزالة القهوة المستعملة يجب سلك المصفاة بالرافعة المخصصة و المنتجة في المقبض و إخراج القهوة و ذلك بطرق أو بضرب حامل المصفاة المقلوب (مثل الصورة رقم 12).

ملحوظة: من الممكن إيقاف عملية خروج القهوة حتى بشكل يدوي و ذلك بالضغط على مفتاح فنجان واحد (أو مفتاح فنجانين إثنين (أو عند الانتهاء من خروج القهوة من الممكن لعملية خروج القهوة المتتابعة و ذلك بالضغط على مفتاح الفنجان الواحد (أو الفنجانين إثنين خلال خمسة ثوان بعد الانتهاء من خروج القهوة.



- الانتهاء : يجب عدم فك حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بإجراء عملية خروج القهوة، وذلك لتجنب الرشق بالرذاذ.
8. لإطفاء آلة تحضير القهوة يجب الضغط على المفتاح ① (الصورة رقم 3).
- ملاحظة: يجب مراقبة موشر مستوى الماء الخاص بآلة تجميع القطرات، من حين لآخر. عندما يظهر في الإاء المؤشر الملون بالأحمر، يجب إفراغ الإناء (من الطبيعي أن يكون ضروريًا إفراغ إناء تجميع قطرات بعد صنع 12 فوجان من القهوة).
- الانتهاء: في أول مرة تستعمل فيها الآلة، من الضروري غسل كل الأجزاء التابعة لها و المناظق الداخلية المحبوطة بها، و القيام بخمس فنажين من القهوة على الأقل بدون استخدام القهوة المطرونة.
- كيفية صنع القهوة السريعة إكسبريس بواسطة حامل مصفاة الرفاق إذا كان مجهزاً به.
1. إجراء عملية تبييض التسخين للآلة مثلاً هو موضع في القرفة "تبيبة التسخين للآلة".
2. بعد مضي 15 دقيقة يجب نزع حامل المصفاة. الضغط على المفتاح المتواجد في ممسك حامل المصفاة نفسه و إدخال الرفقة و وضعها في مركز المصفاة قدر ما يمكن صورة رقم 16.
- يجب دائمًا اتباع الإرشادات الموجدة على العبوة الخاصة بالرفاق، وذلك لوضع الرفاق في المصفاة بشكل صحيح.
- ملاحظة: يجب استخدام الرفقة التي تتطابق التدوين أو المعيار E.S.T؛ وهذا التدوين يكون متواجداً على غلاف العبوة بالعلامة أو الخطم التالي:
- إن التدوين E.S.E هو أسلوب موفق عليه لدى أكبر منتجي الرفاق أو الرفاقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة إكسبريس بطريقة سهلة ونظيفة.
1. إجراء ما هو مكتوب و موضح في القراءات من 1 إلى 4.
- كيفية تحضير الإكسبريس مع حامل المصفاة للقهوة المطحونة.
2. من أجل تغيير التحديد الخاص بالكمية لفوجان واحد يجب الضغط على المفتاح فوجان واحد لمدة 5 ثوان على الأقل (صورة رقم 7). إذا أردنا تغيير الكمية الخاصة بفناجين إثنين ٢٩ يجب الضغط على المفتاح فوجانين إثنين لمدة 5 ثوان على الأقل (صورة رقم 11).
- تبدأ الآلة بالقيام بالقهوة و المصباح المؤشر فوجان واحد ٢٩ أو فنجانين إثنين ٢٩ سيقوم بالإضافة المتداولة أو المقطعة كي تشير أن عملية البرمجة الجديدة قد تمت.
3. عندما تصل كمية القهوة في الفوجان المستوى المرغوب، يجب الضغط على المفتاح فوجان واحد ٢٩ أو فنجانين إثنين ٢٩ من أجل الحفظ في الذاكرة.
- كيفية تحضير القهوة بالحليب
1. يجب تحضير القهوة مثلاً هو موضع في القراءات السابقة، وذلك باستعمال فناجين كبيرة بشكل كافٍ.
2. يجب الضغط على المفتاح ٢٩ (صورة رقم 17) و المؤشر الضوئي على OK (صورة رقم 18) يبتداً بالإضافة المتقطعة أو المتداولة.

3. عندما ينتهي المؤشر الضوئي من الإضاءة ملاحظة: من المهم تنظيف دانما آداة صنع القهوة بالبخار بعد المنقطعة أو المتناوبة و يبقى مشتعل بشكل ثابت، فإن الاستعمال الإجراء بالطريقة التالية:
- جعل البخار يتدفق لبضعة ثوان وذلك بتدوير مقبض البخار.
 - بهذه العملية يقوم قضيب قضيب البخار بإخراج الطيب المحتمل التواجد و المتبقى في داخله. مهم: تنصح دانما، لأسباب صحية، بإجراء هذه العملية، بحيث لا نسمح للطيب بالركود في الأجزاء المحيطة الداخلية للألة.
 - يجب القرض على ممسك آداة صنع القهوة بالبخار بيد واحدة، وباليد الأخرى يجب فكه باتجاه حركة عقارب الساعة وفي النهاية سحبه (صورة رقم 22). والإنتبه لعدم الاحتراق.
 - سحب الأنابيب البخار الصغير من قضيب خروج البخار (صورة رقم 22).
 - تنظيف آداة صنع القهوة بالبخار و أنبوب البخار الصغير بعنابة بالماء الدافى.
 - التأكد من أن لا تكون الفوهتين المؤشر عليهما في الصورة رقم 23 مسدودتين، وتتطهفهما بواسطة نبوس.
 - تركيب أنابيب البخار الصغير و ذلك بداخله و بتدويره بعزم و قوة نحو الأعلى في قضيب البخار.
 - تركيب آداة صنع القهوة بالبخار و ذلك بداخلها نحو الأعلى و بتدويرها باتجاه عكس حركة عقارب الساعة.
4. إنتاج الماء الساخن:
1. إشعال الآلة بالضغط على المفتاح مشتعل / مطففي (صورة رقم 3).
 2. وضع إيان تحت آداة صنع القهوة بالبخار.
 3. عندما يبقي مصباح المؤشر الضوئي شاعلا بشكل ثابت، يجب تدوير مقبض البخار باتجاه عكس حركة عقارب الساعة و الضغط على مفتاح البخار (صورة رقم 17) من أجل إلغاء فعالية وظيفة البخار. بعد إخراج البخار من الطبيعي أن نلاحظ أن هناك كمية أخرى من البخار تخرج من إيان تجميع العطرات، و ذلك ناتج عن آداة خاصة تقوم بزاللة البخار المتبقى و المتواجد في السخانة لتحول مساره إلى الإناء.
 4. سكب الطيب المستحلب في الفناجين المحتوية على القهوة الإكسبريس المحضررة مسبقاً، القهوة بالبخار ترك الآلة حتى تبرد.
- جاهزة : يمكن تحليتها بالسكر حسب الرغبة، و إن أردتم يمكنكم رش بودرة الشوكولاتة على الرغوة.
- ملاحظة: بعد تحضير القهوة بالبخار، إذا ضغطنا على المفتاح أو المفتاح لطلب المزيد من القهوة، تكون حرارة الآلة مرتفعة جداً من أجل تحضير القهوة (و بعد القيام بمنتي 200 فوجن قهوة تقريباً، يجب تنظيف حامل المصفاة الخاصة للقهوة المطحونة).
- ملاحظة: بعد تحضير القهوة بالبخار، إذا ضغطنا على المفتاح أو المفتاح لطلب المزيد من القهوة، فلنذكر من الصورى رقم 24.
- تنظيف حامل المصفاة من الداخل. لا تغسله أبداً في غسالة الصحون الكهربائية.
 - فك السادة الخاصة بدأة أو بخافق تصعيد الرغوة مثل (الصورة رقم 25).
 - سحب آداة تصعيد الرغوة من الإناء ودفعه نحو جهة السادة مثل (الصورة رقم 26).
5. خلال هذه الفترة يجب تعبيء إيان بمقدار 100 غرام من الطيب لكل فوجن قهوة بالبخار نر غلب بتحضيره. يجب أن يكون الطيب بارداً من البراد (ليس ساخناً). عند اختيارنا لحجم الإناء، يجب أن نأخذ بالحسبان أن حجم الطيب سيزداد من ضعفين لثلاثة أضعاف.
- ملاحظة: تنصح باستخدام الطيب المتوسط الدسم وأن يكون بارداً من البراد.
6. بعد ذلك مباشرة، و خلال خمس دقائق على الأكثر، (و إلا فستعود الآلة بشكل أوتوماتيكي لوظيفة صنع القهوة)، يجب غمر آداة صنع القهوة بالبخار في الإناء الذي يحتوي الطيب (صورة رقم 19) مع الإنتبه لعدم غمر الخط النافر المتواجد على آداة صنع القهوة بالبخار نفسها (المؤشر بالسهم في الصورة رقم 20). تدوير مقبض البخار لنصف دورة باتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 21). (الإنتبه لعدم الاحتراق). من آداة صنع القهوة بالبخار و الذي يعطي مظهر رغوة ناعمة من كريم الطيب و يزيد من حجمه. من أجل الحصول على رغوة أكثر نعومة أو طراوة يجب غمر آداة صنع القهوة بالبخار و تدوير الإناء بحركات بطيئة من الأسفل نحو الأعلى. تنصح بجعل البخار يخرج لمدة دقيقة بالتالي و ليس بأكثر من ذلك. بعد بلوغ درجة الحرارة المطلوبة يجب إيقاف خروج القهوة و ذلك بتدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة و الضغط على مفتاح البخار (صورة رقم 17) من أجل إلغاء فعالية وظيفة البخار. بعد إخراج البخار من الطبيعي أن نلاحظ أن هناك كمية أخرى من البخار تخرج من إيان تجميع العطرات، و ذلك ناتج عن آداة خاصة تقوم بزاللة البخار المتبقى و المتواجد في السخانة لتحول مساره إلى الإناء.
7. سكب الطيب المستحلب في الفناجين المحتوية على القهوة الإكسبريس المحضررة مسبقاً، القهوة بالبخار ترك الآلة حتى تبرد.
- جاهزة : يمكن تحليتها بالسكر حسب الرغبة، و إن أردتم يمكنكم رش بودرة الشوكولاتة على الرغوة.
- ملاحظة: بعد تحضير القهوة بالبخار، إذا ضغطنا على المفتاح أو المفتاح لطلب المزيد من القهوة، تكون حرارة الآلة مرتفعة جداً من أجل تحضير القهوة (و مصباح المؤشر الضوئي OK ينير بشكل متزايد كي يشير للحرارة الغير مناسبة)، فلنذكر من الصورى الإنتظار لبضعة دقائق إلى أن تبرد الآلة قليلاً.
- نصيحة : من أجل الإسراع في تبريد الآلة، يجب الضغط على المفتاح و فتح مقبض البخار و إخراج الماء من آداة صنع القهوة بالبخار في الإناء إلى أن تتوقف الإضاءة المتناوبة لمصباح المؤشر الضوئي OK .

- شطف الميزاب أو النش تحت حنفيه الماء و دعكه ببسمار.
- تركيب ميزاب أو نش السخانة أكسبريس و الإنباه لوضع الإطار المطاطي بشكل صحيح.
- لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المنشورة أعلاه بشكل منتظم.
- تنظيفات أخرى
 1. لا تستخدم سوائل و منظفات مختصة لتنظيف الآلة، فذلك يكفي فرطة رطبة و ناعمة.
 2. يجب تنظيف كأس حامل المصفاة، والمصافي و إناء مجمع القطرات، و خزان الماء بشكل منتظم.

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

إزالة التكتل المتوضّع

الآلة مجهزة بادة تبيه من أجل تنظيف الكلس الترسب بعد تحضير مبني 200 فجتان من القهوة يقوم صباج المؤشر الضوئي مشتعل/مطفى بالإضافة المتناوبة، و هذا يعني أن من الضروري القيام ب拔 آلة التكتل وذلك باتباع ميلي:

 1. تشغيل الآلة بالضغط على المقناح مشتعل/مطفى.
 2. إيقاف أو إزالة فعالية منه تنظيف التكتل، و ذلك بـالضغط مرة أخرى على المقناح مشتعل/مطفى ① إلى أن تتطفي الآلة لمدة 5 ثوان، عندما تطفني الآلة فهذا يعني أن عملية آلة و إيقاف الفعالية الخاصة بالمنبه قد تمت.
 3. يجب سكب في الخزان محتوى القارورة أي 250 ملليتر من سائل نزع التكتل المجهز والمخصص لذلك، من أجل عملية إزالة التكتل اللاحقة، يجب شراء سائل نزع التكتل من مراكز الصيانة التقنية المرخص بذلك.
 4. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً أو موصولاً و وضع إناء تحت ميزاب أو نش الآلة.
 5. تشغيل الآلة و الانتظار أن يبقى صباج المؤشر الضوئي OK مشتعل بشكل ثابت وليس بشكل متلوب.
 6. الضغط على مقناح فنجانين اثنين ٦٦٦٦ و جمل السائل يخرج، يجب تكرار هذه العملية على الأقل خمس مرات.
 7. إطفاء الآلة مباشرة و ترك السائل يقوم بعموله على الأقل لمدة 15 دقيقة.
 8. إشعال الآلة و إعادة العملية الموضحة في البنود 6 و 7.
 9. فتح مقبض البخار و إخراج كل السائل من الخزان.
 10. لإزالة أثار السائل المتبقية و بقايا الكلس، يجب شطف الخزان جيداً و تعبئته بالماء النظيف و إدخاله في قاعدته.
 11. الضغط على المقناح فنجانين اثنين ٦٦٦٦ لخمس مرات على الأقل و بعد ذلك فتح مقبض البخار لـ إفراغ الخزان بكامله.

إن تصليح آلة تحضير القهوة المتعلق بمشاكل الكلس أو الجير ليست مضمونة بالكافلة، إذا لم تُجرى عملية إزالة التكتل المتوضّع عليها بشكل منتظم.

 - سحب الإطار المطاطي مثل (الصورة رقم 27).
 - شطف كل الأجزاء، و تنظيف المصفاة المعدنية بعنابة بالماء الساخن و بالأشعة بواسطة فرشاة صغيرة مثل (الصورة رقم 28). التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذبوس (انظر للصورة رقم 29) أو يستحسن أيضاً حرق الجزيئات الصغيرة التي تسد الفوهات بواسطة لهب من النار (الإنباه لعدم الاحتراق).
 - تركيب المصفاة والإطار المطاطي على القرص البلاستيكي مثلما هو موضح في الصورة رقم 30، يجب الإنباه لإدخال الشنكل الخاص بالقرص البلاستيكي في فتحة الإطار المطاطي المشار إليه بالسهم مثل الصورة رقم 30.
 - إدخال المجموعة الناتجة في الوعاء الفولاذي الخاص بالمصفاة مثل (الصورة رقم 31)، و التأكد من إدخال الشنكل في الفتحة للدعاية نفسها (انظر السهم في الصورة رقم 31).
 - في النهاية يجب لف أو لولبة السادة لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المنشورة أعلاه بشكل منتظم.
 - تنظيف حامل المصفاة الخاص بالرفاقي إن كانت آلة مجهزة به بعد القيام بمبني 200 فجتان قهوة تقريباً، يجب تنظيف حامل المصفاة الخاص بالرفاقي بالطريقة الآتية:
 - الضغط على مقناح حامل المصفاة و نزع المصفاة مثل الصورة رقم 30 تنظيف داخل حامل المصفاة، لا تخله أبداً في غسالة الصحون الكهربائية.
 - تنظيف المصفاة بعنابة بالماء الساخن و بالأشعة بواسطة فرشاة صغيرة، التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذبوس (انظر للصورة رقم 29) يستحسن أيضاً حرق الجزيئات الصغيرة التي تسد الفوهات بواسطة لهب من النار (الإنباه لعدم الاحتراق).
 - إدخال المصفاة في مكانها من جديد.
 - لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المنشورة أعلاه بشكل منتظم.
 - **تنظيف ميزاب أو نش السخانة**

بعد القيام بمبني 200 فجتان قهوة تقريباً من الضروري تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس بالطريقة الآتية:

 - التأكد من أن لا تكون آلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
 - فك البرغي الذي يثبت ميزاب السخانة أكسبريس بواسطة المفاسد أو مقناح البراغي مثلما هو موضح في (الصورة رقم 33).
 - تنظيف السخانة بفوطة رطبة مثل (الصورة رقم 34).
 - تنظيف الميزاب بعنابة بالماء الساخن و بالأشعة بواسطة فرشاة صغيرة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذبوس (انظر للصورة رقم 29) يستحسن أيضاً حرق الجزيئات الصغيرة مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة لهب من النار (الإنباه لعدم الاحتراق).

| الحل | الأسباب المحتملة | المسألة أو المشكلة |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> القيام بـ زالة التكبس المتوضع كما هو موضح في الفقرة "إزالة التكبس" | <ul style="list-style-type: none"> صباح المؤشر الضوئي مشتعل/مطفى كمية الكبس المتوضع كبيرة يضيء بشكل متقارب | <ul style="list-style-type: none"> لا تخرج القهوة السريعة أكسيبريس |
| <ul style="list-style-type: none"> تبينه خزان الماء فتحات خروج القهوة الخاصة بـ حامل تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بـ حامل المصفاة المصفاة أو أداة تصعيد الرغوة تكون وسخة تنظيف أداة تصعيد الرغوة مثلما هو موضح في بند "تنظيف حامل المصفاة للقهوة المطحونة" أو المصفاة ميزاب أو نش السخانة أكسيبريس مسدود إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة" الخزان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد الضغط بشكل خفيف على الخزان بحيث تفتح الصمام الموجود في أسفله | <ul style="list-style-type: none"> قلة الماء في الغزان فتحات خروج القهوة الخاصة بـ حامل المصفاة مسدودة ميزاب حامل المصفاة للرقائق حواضن الماء الصمام الموجود في أسفله مفتوحا | <ul style="list-style-type: none"> لا تخرج القهوة السريعة أكسيبريس |
| <ul style="list-style-type: none"> تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح وتدويره بعزم و إحكام لنهائة مساره استبدل الإطار المطاطي للسخانة أكسيبريس بواحد جديد من مركز الصيانة مرونته تنظيف فتحات خروج القهوة فتحات خروج القهوة الخاصة بـ حامل المصفاة مسدودة | <ul style="list-style-type: none"> قد أدخل حامل المصفاة بشكل خاطئ حواضن الماء عوضا عن خروجها من الفتحات قد فقد الإطار المطاطي الخاص بالسخانة فتحات خروج القهوة الخاصة بـ حامل المصفاة مسدودة | <ul style="list-style-type: none"> تخرج القهوة على شكل قطرات من حواضن الماء |
| <ul style="list-style-type: none"> القيام بـ تهيئة تسخين الفناجين | <ul style="list-style-type: none"> لم تسخن الفناجين مسبقا | <ul style="list-style-type: none"> القهوة السريعة أكسيبريس باردة |
| <ul style="list-style-type: none"> تبينه الخزان الخزان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمام الموجود في أسفله مفتوحا رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج رغوة القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف) بسرعة من الأنابيب استخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسيبريس زيادة كمية القهوة المطحونة | <ul style="list-style-type: none"> صخب أو صوت عالٍ أثّر من المضخة الخزان الماء فارغ الضغط بشكل خفيف على الخزان بحيث تفتح الصمام الموجود في أسفله القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف درجة طحونة القهوة خشنة كمية القهوة المطحونة ضئيلة | <ul style="list-style-type: none"> تخرج رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج رغوة القهوة المطحونة ببطء من الأنابيب) كمية القهوة المطحونة كثيرة ميزاب أو نش السخانة مسدود درجة طحونة القهوة ناعمة جدا |
| <ul style="list-style-type: none"> استعمال دانما الحليب البارد بدرجة حرارة البرد تنظيف فتحات أداة صنع القهوة بالحليب بـ علبة بعانية و خاصة المؤشر عليها في الصورة رقم 25. إغلاق مقبض البخار جيدا قبل تشغيل الآلة | <ul style="list-style-type: none"> القهوة بالحليب لا تتشكل رغوة الحليب عندما تحضر. اداة صنع القهوة بالحليب مشخنة | <ul style="list-style-type: none"> الحليب ليس باردا بشكل كاف |
| | | <ul style="list-style-type: none"> يخرج الماء من قضيب أو أنبوب مقبض البخار يكون مفتوحا خروج البخار عند إشعال الآلة |