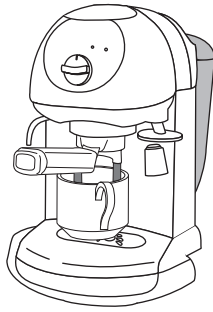


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للإستخدام

يجب قراءة كُتَيْب التعليمات بانتباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حد من الضمان و السلامة خلال إستخدامه.

وصف الجهاز : (انظر للصفحة رقم 3)

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار. في الصفحات اللاحقة.

- 1 حامل المصفاة للقهوة المطحونة
- 2 مصفاة كبيرة للقهوة المطحونة لحصتين إثنين
- 3 مصفاة صغيرة للقهوة المطحونة لحصة واحدة أو للرقاق (إذا كان مزود بها)
- 4 مقبض البخار
- 5 الكابس
- 6 مستو لإسناد الفناجين
- 7 سلك أو كبل التغذية الكهربائية
- 8 مؤشر ضوئي OK للحرارة (القهوة أو الماء الساخن أو البخار)
- 9 مؤشر ضوئي  (الآلة مشتعلة)
- 10 مقبض اختيار الوظيفة
- 11 وضعية خروج القهوة  / أو الماء الساخن
- 12 وضعية الإطفاء
- 13 وضعية البخار
- 14 مكياال القهوة
- 15 ميزاب أو ذو ش السخانة
- 16 قناة أو أنبوب خروج البخار أو/ الماء الساخن
- 17 أداة تحضير القهوة بالحليب
- 18 خزان الماء
- 19 غطاء خزان الماء

التركيب

- وضع الجهاز فوق مستو مسطح للعمل و بعيد عن حنفيات أو مصادر الماء و المغاسل.
- التحقق من أن يكون التوتّر الكهربائي للشبكة الكهربائية مطابقاً للتوتّر المؤثر في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز. وصل الجهاز فقط بأخذ كهربائي ذو إستطاعة 10 أمبير على الأقل و مُجهّز بعدد فعال للنّجاة. لا يُعتبر المنتج المصنّع مسؤولاً عن وقوع حوادث ناتجة عن عدم تواجد عدّاد فعال للإنقاذ في الشبكة الكهربائية.
- في حال عدم تطابق مأخذ الكهرباء بالقابس الخاص بالجهاز، يجب إبدال المأخذ بأخر من نوع مطابق. و ذلك من قِبَل عاملين مؤهلين.
- لا تركّب و لا تضع الجهاز أبداً في مكان حرارته تساوي أو أقل من (0) صفر درجة مئوية. لأن إذا تجمّد 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.
- من الممكن توجيه الكبل أو سلك التيار الكهربائي إلى اليمين أو اليسار على حسب توجّه و تواجد مأخذ التيار الكهربائي الأقرب للجهاز، و ذلك بوضعه في المسارات المتواجدة في أسفل الجهاز نفسه (صورة رقم 1).
- عندما يكون الكبل أو سلك التيار الكهربائي موجّه، يجب التأكد من أن يكون هذا الأخير مثبت بالشكل الخاصة بذلك و المتواجدة في أسفل الجهاز (صورة رقم 1).

كيفية الإجراء لصنع القهوة السريعة أو الإسبريس

تعبئة خزان الماء

- نزع غطاء خزان الماء (صورة رقم 2)، فإذا نزع الخزان و ذلك بسحبه نحو الأعلى (صورة رقم 3). من ثم تعبئة الخزان بماء جديد مع الإنتباه لعدم تجاوز الحد المكتوب MAX (مثل الصورة رقم 4) 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 يسكب الماء فيه مباشرة من الغرّافة.
- الإنتباه: إنه لأمر طبيعي تواجد الماء في المستو المتواجد في أسفل الخزان. فلذلك يجب تجفيف هذا القسم المستو على فترات و ذلك باستخدام إسفنجة نظيفة.
- ملاحظة: لا تشغل أبداً الجهاز عندما يكون الخزان خالياً من الماء و يجب التذكّر و التنبيه دائماً لتعبئة الخزان عندما يصل المستوى إلى مقدار سنتيمترين إثنين عن القاع.

تحذيرات من أجل السلامة

- صنعت هذه الآلة " لتحضير القهوة السريعة أو إسبريس " و " لتسخين السوائل " : يجب الإنتباه لعدم الإحتراق بطلقات أو برشق الماء و البخار أو بإستخدام غير صحيح للآلة نفسها.
- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.
- بعد إزالة الصندوق المغلّف، يجب التأكد من كمال و تمام الجهاز. و في حال شك، في ذلك، يجب عدم إستخدام الجهاز و التوجّه للعاملين المؤهلين مهنيّاً.
- 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 إستخدام هذا الجهاز فقط للإستعمال المنزلي، و يُعتبر أي إستعمال مغاير غير صحيح، فإذا خطير.
- لا يمكن إعتبار المنتج المصنّع مسؤولاً عن أضرار محتملة الحوادث و ناتجة عن إستخدامات غير صحيحة و خاطئة و غير معقولة.
- لا تلمس أبداً الجهاز و الأيدي أو الأقدام مبتلة أو رطبة.
- لا تسمح أبداً للأطفال أو لأشخاص غير قادرين بإستخدام الجهاز بدون مراقبة.
- يجب التأكد من أن لا يلعب الأطفال بالجهاز.

تهيئة التسخين لمجموعة القهوة

للحصول على القهوة السريعة أو الأكسبريس بالحرارة الصحيحة، ننصح بتهيئة تسخين الآلة، وذلك بتدوير مقبض إختيار الوضعية (مثل الصورة رقم 5)، لمدة 15 - 30 دقيقة على الأقل قبل صنع القهوة، والتأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً ومعلقاً بالآلة. (التأكد دائماً من أن يكون مقبض البخار مغلقاً). من أجل تركيب حامل المصفاة، يجب وضعه في دوش أو ميزاب السخانة، ويجب أن يكون المقبض متجهاً نحو اليسار ودفعه نحو الأعلى وبفس الوقت يجب تدوير المقبض نحو اليمين (انظر للصورة رقم 6)، والتدوير بإحكام. بعد مضي النصف ساعة، يجب صنع القهوة بالتتابع الطرق الموضحة في البند اللاحق. عوضاً عن ذلك، من أجل الإسراع في عملية تهيئة التسخين، يمكن إجراء العمل بهذه الطريقة الأخرى:

1. تشغيل الآلة مع تدوير مقبض إختيار الوضعية (صورة رقم 5) وتعليق حامل المصفاة وتثبيتته مع الآلة بدون تعبئة بالقهوة المطحونة.
2. يجب وضع فنجان تحت حامل المصفاة. (إستخدام نفس الفنجان الذي سنحضّر به القهوة بحيث تقوم بتهيئة تسخينه).
3. الإنتظار إلى أن يضيء مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 7) بعد ذلك يجب تدوير مقبض الإختيار في الوضعية (صورة رقم 7) وجعل الماء يخرج إلى أن ينطفئ المؤشر الضوئي OK، عندئذٍ التوقف عن الإخراج، وذلك بتدوير مقبض إختيار الوضعية (صورة رقم 5).
4. يجب إفراغ الفنجان و الإنتظار لإشتعال المؤشر الضوئي OK من جديد وتكرار نفس العملية.

كيفية تحضير القهوة السريعة أو الأكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد الإنتهاء من التسخين المسبق للآلة مثلاً هو موضح في الفقرة السابقة، يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة في حامل المصفاة. والتأكد أن يدخل النتوء بشكل صحيح في قاعدته الخاصة مثلاً هو موضح في الصورة رقم 9، في الآلات المجهزة بمصفاتين يمكن إستعمال المصفاة الأصغر إذا رغبت بالقيام بفنجان واحد من القهوة. والمصفاة الأكبر إذا رغب القيام بفنجانين من القهوة. إذا أردنا أن نحضر فنجاناً واحداً من القهوة يجب تعبئة المصفاة بمكيال مملوء بالقهوة المطحونة، حوالي 7 غرام (صورة رقم 10).
- إذا رغبت بتخصير فنجانين من القهوة فيجب تعبئة المصفاة بمكيالين إثنين فيهما القليل من القهوة المطحونة (تقريباً 6 غرام + 6 غرام). ويجب تعبئة المصفاة بكميات ضئيلة كي لا تفيض القهوة المطحونة. مهم: من أجل تشغيل صحيح للآلة، قبل إدخال القهوة المطحونة في حامل المصفاة، يجب التأكد دائماً من أن لا تكون المصفاة متسخة ببقايا القهوة المطحونة من المنقوع السابق.
3. يجب توزيع القهوة المطحونة بشكل متماثل و ضغطه بخفة بالكابس (صورة رقم 11) ملاحظة: إن الضغط على القهوة المطحونة عملية مهمة للحصول على قهوة سريعة أو أكسبريس لذيدة. فإذا ضغطنا كثيراً ستخرج القهوة ببطء و الرغبة ستكون بلون غامق. أما إذا ضغطنا بخفة فستخرج القهوة بشكل أسرع و سنحصل على رغوة قليلة و بلون فاتح.
4. إزالة الزيادات الفائضة من القهوة المحتملة التواجد على حافة حامل المصفاة وصله وتعليقه بالآلة و التدوير بعزم وإحكام (صورة رقم 6) من أجل تجنب فقدان الماء.
5. وضع الفنجان أو الفنجانين تحت أنابيب حامل المصفاة (صورة رقم 12)، ومن المستحسن أن تكون مسخنة مسبقاً وذلك بشطفهم بالماء الساخن.
6. التأكد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي OK شاعلاً (صورة رقم 7) (إذا كان ضوء المصباح مطفى يجب الإنتظار حتى يشتعل)، ومن ثم تدوير المقبض في الوضعية

(صورة رقم 8) إلى أن نحصل على الكمية الرغوبة من القهوة، و من أجل إيقاف خروج القهوة يجب وضع مقبض الإختيار من جديد في الوضعية (صورة رقم 5).

- لكي نفلّ حامل المصفاة يجب تدوير المقبض من اليمين إلى اليسار. إنتباه: لتجنب الرش أو البث يجب أن لا نفلّ أبداً حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بعملية خروج أو توزيع القهوة.
- 8 لإزالة القهوة يجب إبقاء المصفاة مثبتة و ذلك بالضغط على الرافعة المخصّصة و المندمجة بالمقبض و القيام بإخراج القهوة بالضرب على حامل المصفاة بقلبه رأساً على عقب (صورة رقم 13).
- 9 من أجل إطفاء الآلة يجب تدوير مقبض الإختيار في الوضعية "O" (صورة رقم 14).

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

كيفية صنع القهوة السريعة أكسبريس بإستخدام الرقاق (فقط للآلات المزودة بمصفاتين إشتين)

1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلاً هو موضح في الفقرة "تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً ومعلقاً بالآلة. و هكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.
- ملاحظة: يجب إستخدام الرقاقة التي تطابق النموذج أو المعيار ESE: و هذا النموذج يكون متواجداً على غلاف العبوة بالعلامة أو الختم التالي:



- إن النموذج ESE هو أسلوب موافق عليه لدى أكبر منتجي الرقاق أو الرقاقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة أكسبريس بطريقة سهلة و نظيفة.
2. إدخال المصفاة الصغيرة الخاصة بعبوة أو بفنجان واحد أو الرقاق في حامل المصفاة و التأكد من أن يكون النتوء قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصص مثلاً هو موضح في الصورة رقم 9.
3. إدخال الرقاق و وضعها بقدر ما يمكن في المنتصف و فوق المصفاة (صورة رقم 15). إتباع الإرشادات المتواجدة على العبوة الخاصة بالرقاق و ذلك بهدف وضع الرقاق بشكل صحيح على المصفاة.
4. تطبيق حامل المصفاة بالآلة و ذلك بتدويره دائماً نحو الأسفل (صورة رقم 6).
5. متابعة الإجراءات مثلاً هو موضح في النقاط 5, 6, 7 من الفقرة السابقة.

كيفية الإجراء من أجل تحضير القهوة بالحليب

1. يجب تحضير القهوة مثلاً هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك بإستعمال فنانجين كبيرة بشكل كاف.
2. تدوير مقبض الإختيار في الوضعية الخاصة بالبخار *** (صورة رقم 16) و الإنتظار لإشتعال مصباح المؤشر الضوئي ok (صورة رقم 7). إن إشتعال المصباح المؤشر يدل أن السخانة قد بلغت الحرارة المثالية من أجل إنتاج البخار.
3. خلال هذه الفترة يجب تعبئة إناء بمقدار 100 غرام من الحليب لكل فنجان قهوة بالحليب نرغب بتحضيره. يجب أن يكون الحليب بارداً من البراد (ليس ساخناً). عند إختيارنا لحجم الإناء، يجب أن نأخذ بالحسبان أن حجم الحليب سيزداد من ضعفين لثلاثة أضعاف.

- ملاحظة: ننصح بإستخدام الحليب المتوسط الدسم و أن يكون بارداً من البراد.
4. وضع إناء الحليب تحت أداة صنع القهوة بالحليب (صورة رقم 17).

تنظيف وصيانة المصفاة

بعد القيام بثلاثمائة 300 فنانج قهوة تقريباً و عموماً عندما تخرج القهوة من حامل المصفاة على شكل قطرات أو عندما لا تخرج القهوة بتاتاً، يجب تنظيف حامل المصفاة الخاص بالقهوة المطحونة بالطريقة الآتية:

1. انزع المصفاة من حامل المصفاة.

- فكّ السدادة الخاصة بحامل المصفاة (الصورة رقم 22) و في الإتجاه المشار إليه على الغطاء نفسه.
- سحب أداة تصعيد الرغوة من الإناء و دفعه نحو جهة السدادة .
- إزالة الإطار المطاطي (صورة رقم 25)
- شطف كل الأجزاء و تنظيف المصفاة المعدنية بعناية بالماء الساخن و بالذّءك بواسطة فرشاة صغيرة مثل (الصورة رقم 23) . التأكّد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذّ بوس (انظر للصورة رقم 24)

- تركيب المصفاة و الإطار المطاطي على القرص البلاستيكي مثلما هو موضح في الصورة رقم 25، يجب الإنتباه لإدخال الشكل الخاص بالقرص البلاستيكي في فتحة الإطار المطاطي المشار إليه بالسهم مثل الصورة رقم 25.
- إدخال المجموعة الناتجة في الوعاء الفولاذي الخاص بالمصفاة مثل (الصورة رقم 26)، و التأكّد من إدخال الشكل في الفتحة للدعامة نفسها (انظر السهم في الصورة رقم 26).
- في النهاية يجب لفّ أو لولبة السدادة (الصورة رقم 27).
- لا تُعدّ الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيف ميزاب أو دُش السخانة

- بعد القيام بثلاثمائة 300 فنانج قهوة تقريباً، من الضروري تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس بالطريقة الآتية:
- التأكّد من أن لا تكون الآلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
- فكّ البرغيّ الذي يُثبت ميزاب السخانة أكسبريس بواسطة المفكّ أو مفتاح البراغي مثلما هو موضح في (الصورة رقم 28) .
- تنظيف الميزاب بعناية بالماء الساخن و بالذّءك بواسطة فرشاة صغيرة ، التأكّد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة ، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذّ بوس .
- لا تُعدّ الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيفات أخرى

1. لا تستخدم سوانل و منظفات مخدّشة لتنظيف الآلة، فلذلك يكفي فوطة رطبة و ناعمة.
 2. نزع وعاء تجميع القطرات و إفراغه بشكل متكرّر.
 3. يجب تنظيف خزّان الماء بشكل مُنتظم.
- الإنّتباه:** خلال عملية التنظيف لا تُغمر أبداً الآلة بالماء، لانه جهاز كهربائي.

5. يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب في الإناء الذي يحتوي الحليب بمقدار 5 ميليمتر و تدوير مقبض البخار باتجاه عكس حركة عقارب الساعة (صورة رقم 18). (و بتدوير أكثر أو أقلّ للمقبض من الممكن تغيير كمية البخار التي ستخرج من أداة صنع القهوة بالحليب). و عندئذٍ سيبدأ الحليب بمضاعفة حجمه و يأخذ شكل رغوة ناعمة.

6. عند تضاعف حجم الحليب، يجب غمر أداة صنع القهوة بالحليب نحو الأسفل و متابعة تسخين الحليب (صورة رقم 19) ، عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة (و القيمة المثالية هي 60 درجة مئوية)، يجب إيقاف خروج البخار . و ذلك بتدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة و وضع مقبض الإختبار في الوضعية "O" (صورة رقم 14).

7. سكب الحليب المستحلب في الفنجانين المحتوية على القهوة الإكسبريس المحضّرة مسبقاً، القهوة بالحليب جاهزة : يمكن تحليلتها بالسكر حسب الرغبة، و إن أردتم يمكنكم رشّ بودرة الشكولاتا على الرغوة.

ملاحظة: إذا رُغِب تحضير القهوة من جديد بعد القيام بتصعيد الحليب، يجب قبل ذلك القيام بتبريد السخانة و إلا فستخرج القهوة محترقة. من أجل تبريد السخانة يجب وضع وعاء تحت الميزاب أو الدوش و تدوير مقبض الإختبار و وضعه في الوضعية " خروج القهوة" و القيام بإخراج الماء إلى أن ينطفئ المصباح المؤشر OK . (إعادة مقبض الإختبار في الوضعية  و تحضير القهوة مثلما هو موضح في البنود السابقة).

ملاحظة: من المهم تنظيف دائماً أداة صنع القهوة بالحليب بعد الإستعمال. الإجراء بالطريقة التالية:

1. جعل البخار يتدفق ليضعة ثوان و ذلك بتدوير مقبض البخار صورة رقم 18.
2. الإنتظار لبضعة دقائق كي يبرد أنبوب خروج البخار. يجب فكّ أداة صنع القهوة بالحليب باتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 20) و غسلها بعناية بالماء الفاتر.
3. التأكّد من أن لا تكون الفوهتين المؤشر عليهما في الصورة رقم 21 مسدودتين ، و تنظيفهما بواسطة دبوس.
4. تنظيف أنبوب خروج البخار مع الإنتباه لعدم الإحتراق.
5. تركيب أداة صنع القهوة بالحليب من جديد.

إنتاج الماء الساخن

1. إشعال الآلة و ذلك بتدوير مقبض الإختبار في الوضعية  (صورة رقم 5).
2. وضع إناء تحت أداة صنع القهوة بالحليب.
3. عندما يشتعل المصباح المؤشر الضوئي OK يجب وضع مقبض الإختبار في الوضعية  (صورة رقم 8) و بنفس الوقت تدوير مقبض البخار باتجاه عكس عقارب الساعة (صورة رقم 18) : سيخرج الماء الساخن من أداة صنع القهوة بالحليب.
4. من أجل إيقاف خروج الماء الساخن يجب تدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة و يجب وضع مقبض الإختبار في الوضعية " O " (صورة رقم 14).

إزالة التكلّس المتوضّع

من الضروري القيام بعملية نزع التكلّس المتوضّع على الآلة بعد تحضير منّي 200 فنجان من القهوة.

ننصح باستخدام السائل الخاص بإزالة التكلّس من آلة تحضير القهوة السريعة أكسبريس و المتواجدة في الأسواق. إذا لم تكن هذه المنتجات متوفرة، يكون بالإمكان القيام بالإجراءات التالية:

1. تعبئة خزان الماء بـ لتر واحد من الماء.
 2. تدوير في الماء السابق ملعقتين (أي حوالي 30 غرام) من حمض الستريك (المتوفر في الصيدلية و عند العطار).
 3. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  و الإنتظار إشتعال المصباح المؤشر الضوئي OK.
 4. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً أو موصولاً و وضع إناء تحت ميزاب أو دُش الآلة.
 5. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  (صورة رقم 8) و إخراج و سكب نصف محتوى السائل في الخزان. عندئذ التوقف و تدوير مقبض الاختيار في الوضعية (صورة رقم 14).
 6. يجب ترك السائل كي يقوم بمفعوله لمدة 15 دقيقة، و من ثم القيام بعملية الإخراج من جديد لحد الإفراغ الكامل للخزان.
 7. لإزالة آثار السائل المتبقية و بقايا الكلس، يجب شطف الخزان جيداً و تعبئته بالماء النظيف و إدخاله في قاعدته.
 8. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  (صورة رقم 8) و القيام بعملية الإخراج لحد الإفراغ الكامل للخزان.
 9. تدوير مقبض الاختيار في الوضعية  (صورة رقم 5) و تكرار العمليات الخاصة بالبند 7 و 8 لمرة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المتعلق بمشاكل الكلس أو الجير ليست مضمونة بالكفالة، إذا لم تُجرى عملية إزالة التكلّس المتوضّع عليها بشكل منتظم.

المسألة أو المشكلة	الأسباب المحتملة	الحل
لا تخرج القهوة السريعة أكسبريس	- المطحون رطب /أو مكبوس جداً - قلة الماء في الخزان - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة - ميزاب أو دش السخانة أكسبريس مسدود - المصفاة مسدودة	- القيام بتحضير القهوة من جديد بالكبس أو الضغط بشكل أخف و تغيير المطحون - تعبئة خزان الماء - تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة" - القيام بعملية التنظيف الموضحة في البند "تنظيف المصفاة"
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 - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة.	- تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح و تدويره بعزم و إحكام لنهاية مساره - استبدال الإطار المطاطي للسخانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة - تنظيف فتحات خروج القهوة
القهوة السريعة أكسبريس باردة	- مصباح المؤشر الضوئي OK أكسبريس غير مشتعل في اللحظة التي يضغط على مفتاح خروج القهوة. - لم تجرى عملية تهيئة التسخين - لم تسخن الفناجين مسبقاً	- انتظار إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK - القيام بعملية تهيئة التسخين المشار إليها في البند "تهيئة التسخين لالة" - القيام بتهيئة تسخين الفناجين
صخب أو صوت عالٍ أت من المضخة	- خزان الماء فارغ - الخزان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمام الموجود في أسفله مفتوحاً	- تعبئة الخزان - الضغط بشكل خفيف على الخزان بحيث يفتح الصمام الموجود في أسفله
رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج بسرعة من الأنبوب)	- القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف - كمية القهوة المطحونة ضئيلة - درجة طحونة القهوة خشنة - نوعية القهوة المطحونة غير مناسبة	- الضغط أكثر على القهوة المطحونة (صورة رقم 6) - زيادة كمية القهوة المطحونة - استخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - تغيير نوعية القهوة المطحونة
رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج القهوة ببطء من الأنبوب)	- القهوة المطحونة مضغوط عليها بكثرة - كمية القهوة المطحونة كثيرة - ميزاب أو دش السخانة مسدود - المصفاة مسدودة - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً أو رطبة - نوعية القهوة المطحونة غير مناسبة	- الضغط أقل على القهوة المطحونة (صورة رقم 6) - تخفيف كمية القهوة المطحونة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس" - القيام بعملية التنظيف الموضحة في البند "تنظيف المصفاة" - استخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - استخدم فقط القهوة المطحونة و الغير رطبة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - تغيير نوعية القهوة المطحونة
لا تتشكل رغوة الحليب عندما تُحضّر القهوة بالحليب	- الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ - أداة صنع القهوة بالحليب مُتسخة	- استعمال دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البراد - تنظيف فتحات أداة صنع القهوة بالحليب بعناية و خاصة المؤشر عليها في الصورة رقم 24.