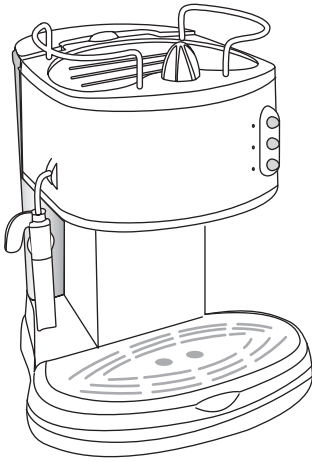


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للاستخدام

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

(انظر للصورة رقم 3)

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.

1. لائحة أزرار التحكم
2. مقبض البخار
3. خزان للماء
4. غطاء خزان الماء
5. كابل التغذية الكهربائية
6. أنبوب خروج البخار أو الماء الساخن
7. إناء مسطح لإسناد الفناجين
8. حوض تجميع القطرات
9. أداة تحضير الكابوشينو (القهوة بالحليب)
10. أنبوب صغير
11. ميزاب أو دش السخانة
12. كابس
13. مكيا ل للقهوة المطحونة
14. حامل المصفاة
15. مصفاة كبيرة لحصتين إثنيتين
16. مصفاة صغيرة لحصة واحدة أو للرقاقات
17. مفتاح اختيار وظيفة البخار
18. مفتاح خروج القهوة أو الماء الساخن
19. زر أو مفتاح مشتعل/مطفئ
20. مصباح مؤشر ضوئي مشتعل
21. مصباح المؤشر الضوئي OK لحرارة (القهوة و الماء الساخن و البخار)
22. مصباح المؤشر الضوئي لوظيفة البخار المحدد و المختار
23. مسطر مسطح لإسناد و لتسخين الفناجين

تحذيرات من أجل السلامة

- في حال العطل أو العمل غير الجيد للجهاز، يجب إطفاءه بنزع أو سحب كابل التغذية الكهربائية. من أجل تصليحات محتملة، توجه فقط إلى مركز صيانة تقنية مخول له و بترخيص من قبل المنتج المصنع و اطلب استخدام قطع التبديل الأصلية. إن عدم احترام ما تقدم ذكره قد يعرض للمخاطرة بأمان الجهاز.
- التركيب
 - بعد إخراج الجهاز من التغليف الخاص به يجب التأكد من كمال الجهاز. في حال الشك في ذلك، لا تستخدم الجهاز و توجه إلى عاملين مؤهلين و متخصصين مهنيًا.
 - عناصر التغليف (أكياس نايلون، بوليستيرول منتشر، الخ) لا يجوز أن تبقى في متناول الأطفال على اعتبارهم مصادر خطر كبيرة.
 - ضع الجهاز فوق سطح عمل بعيدا عن صنابير المياه و المغاسل و منابع الحرارة.
 - بعد وضع الجهاز في مكان عمله، تأكد من بقاء مسافة 5 سم بين سطوحه و بين الأجزاء الجانبية و الجزء الخلفي، و مسافة حرة حوالي الـ 20 سم فوق آلة تحضير القهوة.
 - لا تركيب الجهاز أبدا في بيئة تهبط فيها درجة الحرارة إلى أدنى أو إلى 0 درجة مئوية (إذا تجمد الماء قد يعطب الجهاز).
 - تأكد من أن يكون توتر التيار الكهربائي مطابق لما هو مشار في ملصق معطيات الجهاز. صل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي بإستطاعة 10 أمبير على الأقل، و لها ناقل أو عداد أرضي فعال للنجاة.
 - المنتج المصنع لا يعتبر مسؤولا عن حوادث محتملة بسبب عدم وجود ناقل أرضي في التركيب.
 - في حال عدم وجود توافق بين مأخذ التيار و قابس الجهاز، فيجب القيام بإستبدال المأخذ بأخر من نوع مناسب من العاملين المختصين و المؤهلين.
 - لا يجوز أبدا استبدال كابل التغذية الكهربائية لهذا الجهاز من قبل المستعمل، و ذلك لأن إستبداله يحتاج لإستخدام أدوات خاصة. في حال عطب الكابل أو من أجل استبداله توجه فقط و حصريا إلى مركز صيانة المرخص له من قبل المنتج المصنع و ذلك لتجنب أي خطر.
- صُمم هذا الجهاز من أجل "تحضير القهوة" و "لتسخين المشروبات": يجب الانتباه كي لا تحترقوا برشق الماء و البخار أو باستخدام خاطئ للآلة نفسها.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط للخدمة المنزلية. أي استخدام آخر يعتبر خاطئ و بالتالي خطير.
- المنتج المصنع لا يعتبر مسؤولا عن الأضرار المحتملة الناجمة عن استخدامات خاطئة و مغلوطة و غير منطقية.
- لا تلمس السطوح الساخنة للجهاز أثناء الاستخدام. استخدم القفازات أو المقابض اليدوية.
- لا تلمس الآلة أبدا بأيدي أو أرجل مبتلة أو رطبة.
- لا يجوز السماح للأطفال أو لأشخاص غير قادرين، بإستخدام هذا الجهاز، دون مراقبة مناسبة.
- لا تترك الأطفال يلعبون بالجهاز.

كيفية تحضير القهوة السريعة أو الإكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد الانتهاء من التسخين المُسبق للآلة مثلما هو موضح في الفقرة السابقة، إدخال المصفاة الخاصة بالقهوة المطحونة في حامل المصفاة، مع التأكد من إدخال النتوء البارز في مكانه المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 8، يجب استخدام المصفاة الصغيرة إذا أردنا تحضير فنجان واحد، و مصفاة كبيرة إذا أردنا القيام بفنجانين من القهوة.
2. إذا رُغب تحضير فنجان واحد من القهوة، يجب تعبئة المصفاة بمكيال مليء من القهوة المطحونة، تقريبا 7 غرامات (صورة رقم 9).

أما إذا رُغب تحضير فنجانين من القهوة، فيجب تعبئة المصفاة بمكيتين اثنتين من القهوة المطحونة (تقريب 6 | 6 غرامات). يجب تعبئة المصفاة قليلا قليلا كي لا تفيض القهوة.

مهم: من أجل تشغيل صحيح، يجب التأكد، قبل إدخال القهوة المطحونة في حامل المصفاة، أن تكون دائما المصفاة غير متسخة بالقهوة المطحونة المتبقية من المنقوع السابق.

3. يجب توزيع القهوة المطحونة بشكل متجانس و الضغط عليها بخفة بالكبس (صورة رقم 10).

ملاحظة: أن الكبس و الضغط على القهوة المطحونة أمر مهم جدا للحصول على قهوة أكسبريس لذيذة. إذا كبسنا أو ضغطنا كثيرا، فالقهوة ستخرج ببطء على شكل قطرات و الكريم سيكون من لون غامق. أما إذا ضغطنا قليلا فالقهوة ستخرج بسرعة فاتكة و ستحصل على القليل من الكريم أو الرغوة و ذات لون فاتح.

4. إزالة الزيادات الفائضة من القهوة المحتملة التواجد على حافة حامل المصفاة والقيام بوضعه و تعليقه بالالة. و التدوير باتجاه اليمين بعزم و إحكام (صورة رقم 5) لتتجنب فقدان الماء.

5. وضع الفنجان أو الفناجين تحت فتحات حامل المصفاة (صورة رقم 11). ننصح بتهيئة تسخين الفناجين قبل القيام بتحضير القهوة و ذلك بشطفهم بقليل من الماء الساخن أو بوضعهم على المستوي العلوي لتهيئة تسخينهم لمدة 15 - 20 دقيقة على الأقل (صورة رقم 12).

6. التأكد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي OK شاعلا (صورة رقم 6) (إذا كان مطفئا، فيجب الانتظار كي يشتعل). و عندئذ تدوير المقبض في الوضعية *** (صورة رقم 7) حتى تحصل على كمية القهوة المرغوبة. من أجل إيقاف العملية، يجب الضغط على نفس المفتاح (صورة رقم 7). (ننصح بإخراج القهوة لمدة لا تتجاوز 45 ثانية).

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

- الانتباه: يجب عدم فك حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بإجراء عملية خروج القهوة، و ذلك لتجنب الرشق بالرداذ.
8. 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 13).

كيفية الإجراء من أجل تحضير القهوة الأكسبريس أو السريعة

تعبئة خزان الماء

1. فتح غطاء خزان الماء (صورة رقم 1)، فإذا نزع الخزان و ذلك بسحبه نحو الأعلى (صورة رقم 2).
 2. تعبئة الخزان بماء بارد و نظيف مع الإنتباه لعدم تجاوز الحد المكتوب MAX (الصورة رقم 3) وضع الخزان من جديد في مكانه بحيث نستطيع فتح الصمام المتواجد في أسفل الخزان نفسه.
 3. بطريقة أسهل يمكن تعبئة الخزان بدون سحبه و ذلك بسكب الماء فيه مباشرة من الغرافة.
- الانتباه:** إنه لأمر طبيعي تواجد الماء في الحيز المتواجد أسفل الخزان، لذلك يجب تجفيف هذا الحيز على فترات و ذلك باستخدام إسفنج نظيف.
- ملاحظة: لا تشغل أبدا الجهاز عندما يكون الخزان خاليا من الماء، و يجب التذكر و التنبيه دائما لتعبئة الخزان عندما يصل المستوى إلى مقدار سنتيمترين إثنين عن القاع.

تهيئة التسخين لمجموعة القهوة

للحصول على القهوة السريعة أو الإكسبريس بالحرارة الصحيحة، ننصح بتهيئة تسخين الآلة. و ذلك بتدوير مقبض إختيار الوظيفة في الوضعية ① (صورة رقم 4) على الأقل 15 - 30 دقيقة قبل صنع القهوة، و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولا و معلقا بالالة (التأكد دائما من أن يكون مقبض البخار مغلقا). من أجل تركيب حامل المصفاة، يجب وضعه تحت دش أو ميزاب السخانة و المقبض موجهاً نحو جهة اليسار و دفعه نحو الأعلى و بنفس الوقت تدوير المقبض نحو اليمين (انظر للصورة رقم 5)؛ يجب تدويره بإحكام و بعزم. بعد مضي النصف ساعة، يجب صنع القهوة بإتباع الطرق الموضحة في البند اللاحق.

عوضاً عن ذلك، من أجل الإسراع في عملية تهيئة التسخين، يمكن إجراء العمل بهذه الطريقة الأخرى:

1. تشغيل الآلة بتدوير مفتاح مشعل/مطفى (صورة رقم 4) و تركيب و تعليق حامل المصفاة بالالة بدون تعبئته بالقهوة المطحونة.
2. يجب وضع فنجان تحت حامل المصفاة. استخدام نفس الفنجان الذي سنحضّر به القهوة بحيث نقوم بتهيئة تسخينه.
3. الإنتظار إلى أن يضيء مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 6) بعد ذلك مباشرة يجب الضغط على مفتاح خروج القهوة (صورة رقم 7) وجعل الماء يخرج حتى ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي OK، عندئذ يجب إيقاف الخروج و ذلك بالضغط على مفتاح خروج القهوة (صورة رقم 7).

4. يجب إفراغ الفنجان و الإنتظار كي يشتعل من جديد المصباح المؤشر OK و تكرار لمرة أخرى نفس العملية. (من الطبيعي أن خلال عملية فك حامل المصفاة، حدوث بخ أو رش غير مؤذ من البخار).

9. لا طفاء آلة تحضير القهوة يجب الضغط على المفتاح مشعل / مطفى (الصورة رقم 4).
الانتباه: 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 استخدام القهوة المطحونة.

كيفية صنع القهوة السريعة أكسبريس باستخدام الرقاق
1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلما هو موضح في الفقرة "تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و معلقاً بالآلة. و هكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.
ملاحظة: يجب استخدام 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 بحصة أو الرقاق في حامل المصفاة و التأكد من أن يكون النوة قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 8.
3. إدخال الرقاق و وضعها بقدر ما يمكن في المنتصف و فوق المصفاة (صورة رقم 14). 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 إلى نهاية مساره (صورة رقم 5).
5. متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 5, 6, 7 من الفقرة السابقة.

كيفية تحضير الكابوشينو (القهوة بالحليب)

1. يجب تحضير القهوة مثلما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك باستعمال فنانجين كبيرة بشكل كافٍ.
2. يجب الضغط على مفتاح البخار (صورة رقم 15) و الانتظار كي يشتعل مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 6). إن اشتعال المصباح المؤشر يدل على أن سخانة قد بلغت درجة الحرارة المثالية من أجل إنتاج البخار.
3. خلال هذه الفترة يجب تعبئة الإناء بمقدار 100 غرام من الحليب لكل فنانجين كابوشينو (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 باستخدام الحليب المتوسط الدسم و أن يكون بارداً من البراد.

4. وضع إناء الحليب تحت أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) (صورة رقم 16).

5. يجب غمر أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) في الحليب بمقدار 5 ملم و تدوير مقبض البخار بعكس إتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 17) مع الإنتباه لعدم غمر الخط النافر المتواجد على أداة صنع الكابوشينو نفسها (المشار إليه بالسهم في الصورة رقم 17). تدوير المقبض بعكس إتجاه حركة عقارب الساعة، صورة رقم 18 على الأقل لمدة نصف دورة. من أداة صنع الكابوشينو يخرج البخار و الذي يعطي الحليب مظهر من كريم الحليب و سيضاعف من حجمه.
من أجل الحصول على رغوة أكثر كثافة، يجب غمر أداة صنع الكابوشينو و تدوير الوعاء بحركات بطيئة من الأسفل نحو الأعلى.

6. عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة (المقدار المثالي هو 60 درجة مئوية) يجب إيقاف خروج البخار و ذلك بتدوير مقبض البخار بإتجاه حركة عقارب الساعة و الضغط على مفتاح البخار (صورة رقم 15).

7. سكب الحليب المستحلب في الفنانجين المحتوية على القهوة المحضرة مسبقاً، القهوة بالحليب جاهزة أو الكابوشينو جاهز: يمكن التحلية بالسكر حسب الرغبة، و إن أردتم يمكنكم رش بودرة الشكولاتة على الرغوة.

ملاحظة: إذا رُغب تحضير أكثر من فنانجين كابوشينو، فمن الضروري القيام بكل فنانجين القهوة و فقط في نهاية هذه العملية القيام بتحضير الحليب المصعد لكل فنانجين الكابوشينو.

ملاحظة: إذا رُغب تحضير القهوة من جديد بعد خفق أو تصعيد الحليب، يجب تبريد السخانة و إلا فستخرج القهوة محترقة. من أجل تبريد السخانة يجب وضع إناء تحت الميزاب أو الدش، و الضغط على مفتاح البخار و جعل الماء يخرج حتى ينطفئ المصباح المؤشر OK. القيام بتحضير القهوة مثلما هو موضح في البنود السابقة.

مهم: من المهم تنظيف دائماً أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) بعد الإستعمال. الإجراء بالطريقة التالية:

1. إجعل البخار يتدفق لبضعة ثوان و ذلك بتدوير مقبض البخار (صورة رقم 18). بهذه العملية يخرج من أنبوب البخار الحليب المحتمل تواجده و المتبقي داخله.
- مهم: لأسباب صحية ننصح بالقيام دائماً بهذه العملية لتجنب ركود الحليب في الإطارات الداخلية للآلة.
2. بيد واحدة، إمسك أنبوب أداة تحضير الكابوشينو و باليد الأخرى فكّ أداة تحضير الكابوشينو بتدويرها بإتجاه حركة عقارب الساعة و من ثم إسحبها نحو الأسفل (صورة رقم 19).
3. إنزع الأنبوب الصغير الخاص بالإخراج و ذلك بسحبه نحو الأسفل (صورة رقم 20).
4. إغسل بعناية أداة تحضير الكابوشينو و الأنبوب الصغير الخاص بإخراج البخار، بالماء الدافئ.

- 5. المراقبة كي لا تكون الفتحتين المشار إليهما بالسهم في الصورة رقم 21 مسدودة. إذا كان ضرورياً القيام بتنظيفها بواسطة دبوس.
- 6. القيام بتركيب الأنبوب الصغير الخاص بخروج البخار و ذلك بتدويره بعزم نحو أعلى أنبوب البخار.
- 7. القيام بتركيب أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب) من جديد و ذلك بإدخاله من الأعلى و بتدويره بعكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

إنتاج الماء الساخن:

1. إشعال الآلة بالضغظ على المفتاح مشتعل/ مطفئ (صورة رقم 4) الإنتظار كي يشتعل مصباح المؤشر الضوئي OK (صورة رقم 6).
2. وضع إناء تحت أداة صنع الكابوشينو (القهوة بالحليب).
3. الضغظ على مفتاح الخروج (صورة رقم 7) و بالتزامن تدوير مقبض البخار بعكس اتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 18): سيخرج الماء الساخن من أداة تحضير الكابوشينو.
4. من أجل إيقاف خروج الماء الساخن، يجب تدوير مقبض البخار و الضغظ من جديد على مفتاح الخروج (صورة رقم 7) (ننصح بإخراج الماء الساخن لمدة لا تتجاوز الـ 54 ثانية).

تنظيف و صيانة المصفاة

1. قبل أن تقوم بأي عملية تنظيف يجب أن تكون الآلة مبردة و مفصولة عن التيار الكهربائي.
 2. من أجل تنظيف الآلة لا تستخدم أبداً سوائل منظفة و منظفات كاشطة، يكفي قطعة قماش رطبة و طريقة.
 3. تنظيف حوض تجميع القطرات بشكل دوري متكرر و القيام بإفراغ الإناء المسطح الخاص بإسناد الفناجين.
 4. تنظيف خزان الماء بشكل دوري منتظم.
- الإنذار: خلال عملية التنظيف لا نغمر أبداً الآلة بالماء، لأنه جهاز كهربائي.**

تنظيف حامل المصفاة

- بعد القيام بمغتي 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 جلاية الصحون الكهربائية.
 - فكّ السدادة الخاصة بأداة تصعيد الرغوة و ذلك بتدويره بعكس اتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 22).
 - 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 بالدّعك بواسطة فرشاة صغيرة (صورة رقم 23). التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة دبوس (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 في الصورة رقم 25.
- إدخال المجموعة الناتجة في الرعاء الفولاذي الخاص بالمصفاة (صورة رقم 26)، و التأكد من إدخال الشكل في الفتحة (للدعامة نفسها) انظر السهم في الصورة رقم 26).
- في النهاية يجب لفّ أو لولبة السدادة باتجاه حركة عقارب الساعة (صورة رقم 27).

لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيف ميزاب أو دش السخانة

بعد القيام بثلاثمائة 300 فجان قهوة تقريباً، من الضروري تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس بالطريقة الآتية:

1. التأكد من أن لا تكون الآلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
 2. فكّ البرغيّ الذي يُثبت مصفاة ميزاب السخانة أكسبريس بواسطة المفتاح أو مفتاح البراغي مثلما هو موضح في (الصورة رقم 28).
 3. تنظيف السخانة بفوطة رطبة،
 4. تنظيف الميزاب بعناية بالماء الساخن و بالدّعك بواسطة فرشاة صغيرة، التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة دبوس (انظر للصورة رقم 24).
 5. شطف الدش تحت صنوبر الماء بدعكه و مسحه دائماً
 6. تركيب الميزاب أو الدش من جديد.
- لا تُعد الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

إزالة التكلّس المتوضّع

ننصح بإجراء عملية إزالة التكلّس المتوضّع على الآلة بعد القيام ب 200 مغتي فجان قهوة أو على الأكثر بعد كل شهرين. ننصح باستخدام المنظفات الخاصة بإزالة التكلّس المتوضّع على آلات تحضير القهوة أكسبريس أو السريعة، و التي تتواجد في الأسواق. إذا لم تكن هذه المنظفات متوافرة، فمن الممكن إجراء العمليات الآتية:

1. تعبئة الخزان بنصف 0,5 لتر من الماء،
2. تدوير في الماء 2 ملعقتين (30 غرام / جرام تقريباً) من حمض الستريك (المتوفر في الصيدلية)؛
3. الضغظ على المفتاح مشتعل/مطفئ و إنتظار إشتعال المصباح المؤشر OK.
4. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً و وضع إناء تحت دشّ أو ميزاب الخاص بالآلة.
5. الضغظ على مفتاح الخروج و إخراج نصف كمية السائل المحتوي في الخزان (من حين لآخر قم بتدوير مقبض البخار و إخراج القليل من السائل)، و من ثم إيقاف العملية بالضغظ من جديد على مفتاح الخروج.
6. إطفئ الآلة.

7. يجب ترك السائل لمدة 15 دقيقة كي يقوم بمفعوله، ثم إشعل الآلة
8. الضغط على مفتاح الخروج حتى يفرغ الخزّان كاملاً.
9. من أجل إزالة بقايا السائل و الكلس أو الجير، يجب شطف الخزّان بشكل جيد، و تعبئته بالماء النظيف (دون تنويع حمض الستريك فيه) و إدخاله في مكانه.
10. الضغط على مفتاح الخروج و القيام بعملية الإخراج حتى يفرغ الخزّان بكامله،
11. إيقاف خروج الماء و إعادة العمليات المذكورة في البنود 9 و 10 لمرة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المتعلّق بمشاكل الكلس أو الجير ليست مضمونة بالكفالة، إذا لم تُجرى عملية إزالة التّكلس المتوصّح 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 ثش السخانة أكسبريس مسدود - المصفاة مسدودة - الخزّان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمّام الموجود في أسفله ليس مفتوحاً	- تعبئة خزّان الماء - تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة" - القيام بالتنظيف مثلما هو موضح في بند "تنظيف المصفاة" - الضغط بشكل خفيف على الخزّان بحيث تفتح الصمّام الموجود في أسفله
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 لنهية مساره - إستبدال الإطار المطاطي للسخانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة - تنظيف فتحات خروج القهوة
القهوة السريعة أكسبريس باردة	- مصباح المؤشر الضوئي OK غير شامل في اللحظة التي يُضغط بها على مفتاح خروج القهوة. - لم تتم عملية تهيئة التسخين. - لم يتم تسخين الفناجين مسبقاً	- إنتظر إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK. - القيام بعملية تهيئة التسخين مثلما هو موضح في البند "تهيئة التسخين المسبق للألة". - القيام بتهيئة تسخين الفناجين بالماء الساخن و ذلك بإسنادهم لمدة 20 دقيقة على الأقل على المستوي المسطح الخاص بتسخين الفناجين على الغطاء
صخب أو صوت عالٍ أت من المصنّعة	- خزّان الماء فارغ - الخزّان ليس موضوع في مكانه بشكل جيد و الصمّام الموجود في أسفله ليس مفتوحاً	- تعبئة الخزّان - الضغط بشكل خفيف على الخزّان بحيث تفتح الصمّام 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 ليست من النوع الصحيح.	- الضغط أكثر على القهوة المطحونة (صورة رقم 10) - زيادة كمية القهوة المطحونة - إستخدم 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 ثش السخانة مسدود - المصفاة مسدودة - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً. - القهوة المطحونة ناعمة جداً أو رطبة. - نوعية القهوة المطحونة ليست من النوع الصحيح	- 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 مثلما هو موضح في البند "تنظيف المصفاة" - إستخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس. - إستخدم فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس و يجب أن لا تكون رطبة جداً. - تغيير نوعية بودرة القهوة المطحونة.
لا تتشكل رغوة الحليب عندما تُحضّر الكابوشينو أو القهوة بالحليب	- الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ - أداة صنع الكابوشينو أو القهوة بالحليب مُشخّصة	- إستعمال دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البرّد - تنظيف فتحات أداة صنع الكابوشينو أو القهوة بالحليب بعناية و خاصة المؤشر عليها في الصورة رقم 21.