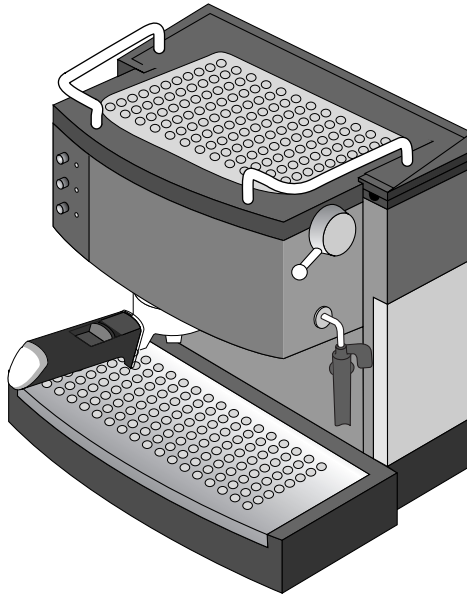


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للإستخدام

وصف الجهاز

انظر للصفحة رقم 3

سنستخدم هذه المصطلحات باستمرار في الصفحات اللاحقة.

- 1 مستو 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 - يشتغل / الإطفاء - مطفي
- 9 مفتاح خروج القهوة
- 10 مفتاح البخار
- 11 مؤشر ضوئي لمفتاح التشغيل و الإطفاء
- 12 مؤشر ضوئي OK لتحديد تنفيذ عملية تهيئة
- 13 مؤشر ضوئي لتحديد وظيفة البخار المختار
- 14 مصفاة صغيرة للقهوة المطحونة لحصة واحدة أو للرقاق (إذا كان مزود بها)
- 15 مصفاة كبيرة للقهوة المطحونة لحصتين إثنين
- 16 حامل مصفاة القهوة
- 17 الضاغط أو الكابس
- 18 ميزاب أو دوش سخانة
- 19 مكيا
- 20 حوض صغير لتجميع القطرات
- 21 شبكة حاملة لوضع الفناجين
- 22 إطار لحامل الفناجين مقصور فقط لبعض الموديلات

التركيب

- وضع الجهاز فوق مستو 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 المُصنَّع 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 بآخر من نوع مطابق، و ذلك من قِبل عاملين مؤهلين.
- لا تركب و لا تضع الجهاز أبداً في مكان حرارته تساوي أو أقل من (0) صفر درجة مئوية، لأن إذا تجمد الماء، من الممكن أن يتضرر و يعطب الجهاز.

تحذيرات من أجل السلامة

- صنعت هذه الآلة " لتحضير القهوة السريعة أو إكسبريس " و " لتسخين السوائل " : يجب الإنتباه لعدم الإحترق بطلقات أو برشق الماء و البخار أو باستخدام غير صحيح للآلة نفسها.
- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.
- بعد إزالة الصندوق المُغلف، 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 المُحتمل أن تكون مصدر خطر.
- يجب استخدام هذا الجهاز فقط للإستعمال المنزلي، و يُعتبر أي إستعمال مغاير غير صحيح، فإذا خطير.
- لا يمكن اعتبار المنتج المُصنَّع مسؤولاً عن أضرار محتملة الحدوث و ناتجة عن إستخدامات غير صحيحة و خاطئة و غير معقولة.

كيفية الإجراء لصنع القهوة السريعة أو أكسبريس حامل المصفاة للقهوة المطحونة

أكسبريس

تعبئة خزان الماء

نزع الخزان و ذلك بسحبه ببطن من المنطقة الجانبية, و برفع الأنابيب الغاطسة من الماء مثل الصورة رقم 1 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 الغرافة.

تهيئة التسخين لمجموعة القهوة

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

لوصل و تعليق حامل المصفاة, يجب وضعه تحت ميزاب السخانة و مقبضه مُنحَهاً 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 الإجراء بهذه الطريقة الأخرى:

1. إضغط على المفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء - مُطفئ, 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 التوقّف بالضغط على مفتاح الخروج أو التوزيع مثل الصورة رقم 6 .

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

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

1. بعد الإنتهاء من التسخين المُسبق للآلة مثلاً هو مُوضّح في الفقرة السابقة, يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة في حامل المصفاة, و التأكد أن يدخل التوتو بشكل صحيح في قاعدته الخاصة مثلاً هو مُوضّح في الصورة رقم 9 , في الآلات المجهّزة بمصفاتين يمكن إستعمال المصفاة الأصغر إذا رغبت بالقيام بفنجان واحد من القهوة, و المصفاة الأكبر إذا رغبت بالقيام بفنجانين من القهوة.

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

إذا رغبتنا 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 متسّعة بالقهوة المطحونة المتبقية من المنقوع السابق.

3. يجب توزيع القهوة المطحونة بشكل متماثل و ضغطه بخفة بالكبس 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 الرغوة 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 و وصله و تعليقه بالآلة : و التدوير بعزم و إحكام مثل الصورة رقم 4 لنتجنب فقدان الماء.

5. وضع الفنجان أو الفنجانين تحت فتحات حامل المصفاة صورة رقم 10 . ننصح بتسخين الفنجانين قبل تحضير القهوة, و ذلك بشطف الفنجانين 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 مطفئاً يجب الإنتظار حتى يشتعل, و من ثم الضغط على مفتاح خروج القهوة صورة رقم 6 إلى أن نحصل على الكمية الرغوية من القهوة, و من أجل إيقاف خروج القهوة يجب أن نضغط من جديد على نفس المفتاح مثل الصورة رقم 6 .

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

إنتباه: لنتجنب الرش أو اليجّ يجب أن لا نفكّ أبداً حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بعملية خروج أو توزيع القهوة.

8. لإزالة القهوة المستعملة يجب مسك المصفاة بالرافعة المُخصّصة و المندمجة في المقبض و إخراج القهوة و ذلك بطرق أو بضرب حامل المصفاة المقلوب مثل الصورة رقم 11.

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

الإنذار: 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 باستخدام الرقائق (فقط للآلات المزودة بمصفايتين إشتين)

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.

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 الرقائق أو الرقائقات و هو يسمح بتحضير قهوة سريعة أكسبريس بطريقة سهلة و نظيفة.

2. إدخال المصفاة الصغيرة الخاصة بخصلة أو فنجان واحد أو الرقائق في حامل المصفاة و التأكد من أن يكون النتوء قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 9.

3. إدخال الرقائق و وضعها بقدر ما يمكن في المنتصف و فوق المصفاة (صورة رقم 15). إتباع الإرشادات المتواجدة على العبوة الخاصة بالرقائق و ذلك بهدف وضع الرقائق بشكل صحيح على المصفاة.

4. تعليق حامل المصفاة بالآلة و ذلك بتدويره دائماً نحو الأسفل (صورة رقم 6).

5. متابعة الإجراءات مثلما هو موضح في النقاط 5, 6, 7 من الفقرة السابقة.

كيفية تحضير القهوة بالحليب

1. يجب تحضير القهوة مثلما هو موضح في الفقرات السابقة، و ذلك بإستعمال فنانجين كبيرة بشكل كافٍ.

2. الضغط على مفتاح البخار مثل الصورة رقم 15 و إنتظار 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 فنجان 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 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 الفنانجين المحتوية على القهوة السريعة أكسبريس و المُحضرة مسبقاً. هكذا يكون فنجان القهوة بالحليب جاهزاً : و يمكن تحليته بالسكر حسب الرغبة، و إن رغبتَ يمكن نشر مطحون الشوكولاتة على رغوة الحليب.

ملاحظة: إذا أردنا تحضير أكثر من فنجان قهوة بالحليب، فيجب تحضير القهوة لكل الفنانجين المرغوبة مسبقاً، فقط في النهاية يجب تحضير الحليب المخفوق لكل فنانجين القهوة بالحليب المرغوبة.

من المهم: دائماً تنظيف أداة صنع القهوة بالحليب بعد الإستعمال، و إجراء الطريقة الآتية:

1. دفع البخار للخارج ليضع ثوان و ذلك بتدوير مقبض البخار مثل الصورة رقم 18 . بهذه العملية يفرغ أنبوب البخار الحليب المتبقي في داخله.

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

تنظيف ميزاب أو دشّ السخّانة
بعد القيام بمنتتي 200 ففجان قهوة تقريباً، من الضروري تنظيف ميزاب السخّانة أكسبريس بالطريقة الآتية:

- التأكد من أن لا تكون الآلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
- فكّ البرغيّ الذي يثبت ميزاب السخّانة أكسبريس بواسطة المفكّ أو مفتاح البراغي مثلاً هو موضّح في الصورة رقم 28.
- تنظيف السخّانة بفوطة رطبة مثل الصورة رقم 14.
- تنظيف الميزاب بعناية بالماء الساخن و بالدّعك بواسطة فرشاة صغيرة، التأكّد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الدّبوس إنظر للصورة رقم 24.
- شطف الميزاب أو الدشّ تحت حنفية الماء و دعه يجفّ.

- تركيب ميزاب أو دشّ السخّانة أكسبريس و الإنتباه لوضع الإطار المطاطي بشكل صحيح.
 - لا تُعدّ الكفّالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.
- تنظيفات أخرى**

- لا تستخدم سوائل و منظفات مخدّشة لتنظيف الآلة، فلذلك يكفي فوطة رطبة و ناعمة.
- يجب تنظيف كأس حامل المصفاة، و المصافي و حوض مُجمّع القطرات، و خزّان الماء بشكل مُنتظم.

إنتاج الماء الساخن

- تشغيل الآلة بالضغط على مفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء - مطفئ مثل الصورة رقم 3. الإنتظار حتى يشتغل مصباح المؤشر الضوئي OK مثل الصورة رقم 5.
- وضع إناء تحت أداة صنع القهوة بالحليب.
- 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.
- 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 بمنتتي 200 ففجان 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.
 - فكّ 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 بالدّعك بواسطة فرشاة صغيرة مثل الصورة رقم 23. التأكّد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الدّبوس إنظر للصورة رقم 24، أو بطريقة أفضل يمكن حرق الجزينات التي تسدّ الفتحات الصغيرة فوق اللهب (الانتباه أن لا تحترقوا).

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 منتّي 200 فنجان من القهوة.

إستخدام السائل الخاص بإزالة التكلُس و المتواجد
والمُجهّز خصيصاً لنزع التكلُس، و إجراء الطريقة
الآتية:

1. تعبئة خزان 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 المُرخّصة لذلك.
 3. الضغط على مفتاح التشغيل - يشتغل / الإطفاء -
مُطفئ 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
الخزان 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 الخزان بشكل كامل.
 7. لإزالة بقايا السائل الخاص بنزع التكلُس و الكلس أو
الجير المتبقي، يجب شطف الخزان بشكل جيد و
تعبئته بالماء النظيف و إدخاله في مكانه، من ثم
الضغط على مفتاح خروج القهوة و جعل الآلة
تشتغل إلى تفريغ كامل للخزان.
 8. الضغط من جديد على المفتاح و إعادة هذه العملية
الأخيرة مرة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المُتعلق بمشاكل الكلس أو
الجير ليست مضمونة بالكفالة، إذا لم تُجرى عملية إزالة
التكلُس المتوضّع عليها بشكل منتظم.

الحل	الأسباب المُحتملة	المسألة أو المشكلة
• تعبئة خزان الماء • تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة • إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة"	• قلة الماء في الخزان • فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة • ميزاب أو تش السخانة أكسبريس مسدود	لا تخرج القهوة السريعة أكسبريس
• تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح و تدويره بعزم و إحكام لنهاية مساره • إستبدال الإطار المطاطي للسخانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة • تنظيف فتحات خروج القهوة المصفاة مسدودة	• قد أدخل حامل المصفاة بشكل خاطئ • قد فقد الإطار المطاطي الخاص بالسخانة مرونته	تخرج القهوة على شكل قطرات من حواف حامل المصفاة عوضاً عن خروجها من الفتحات
• إنتظار إشتعال مصباح المؤشر الضوئي OK. • إجراء عملية تهيئة التسخين أو التسخين المسبق مثلما هو مؤشر في الفقرة "تهيئة تسخين الآلة" • القيام بتهيئة تسخين الفناجين و ذلك بشطفهم بالماء الساخن	• مصباح المؤشر الضوئي OK • أكسبريس ليس شاعلاً عندما ضُغِط على مفتاح خروج القهوة. • لم تُجرى عملية تهيئة التسخين أو التسخين المسبق. • لم تُسخن الفناجين مسبقاً	القهوة السريعة أكسبريس باردة
• تعبئة الخزان	• خزان الماء فارغ	صخب أو صوت عالٍ من المضخة
• الضغط أكثر على القهوة المطحونة • زيادة كمية القهوة • إستخدام فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس	• القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف • كمية القهوة المطحونة ضئيلة • درجة طحونة القهوة خشنة	رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج بسرعة من الأنبوب)
• الضغط أقل على القهوة المطحونة • تخفيف كمية القهوة المطحونة • إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخانة أكسبريس" • إستخدام فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس	• القهوة المطحونة مضغوط عليها بكثرة • كمية القهوة المطحونة كثيرة • ميزاب أو تش السخانة مسدود • درجة طحونة القهوة ناعمة جداً	رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج القهوة ببطء من الأنبوب)
• بعد عملية إزالة التكلُس يجب شطف الجهاز مثلما هو موضَّح في الفقرة "إزالة التكلُس المنوَضَّع"	• الشطف الذي أجري بعد عملية إزالة التكلُس ليس كافياً	طعم القهوة حامض
• إستعمال دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البرد • تنظيف فتحات أداة صنع القهوة بالحليب بعناية.	• الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ • أداة صنع القهوة بالحليب مُتسخة	لا تتشكل رغوة الحليب عندما تُحضَّر القهوة بالحليب