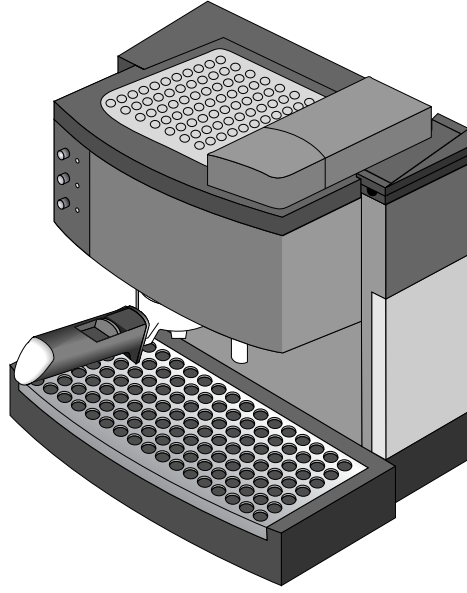


آلة كهربائية للقهوة



إرشادات للاستخدام

يجب قراءة كتيّب التعليمات بإنتباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هكذا 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 مستوى مُسطّح للإسناد و مُسَحّن للفناجين
- 2 رافعة الفكّ أو القطع
- 3 خزان الحليب
- 4 زلاقة القطع
- 5 رافعة تنظيم الرغوة
- 6 غطاء غلق غرفة الإستحلاب
- 7 غطاء خزان الحليب
- 8 خزان الماء
- 9 شبكة حاملة لوضع الفناجين
- 10 حوض صغير لتجميع القطرات
- 11 ميزاب أو دوش
- 12 الضاغط أو الكابس
- 13 مكيا

- 14 حامل لمصفاة الرقاق إن كان مُجهّز بها
- 15 مصفاة للقهوة مع أداة أو خافق لتنعيد الرغوة
- 16 مصفاة كبيرة للقهوة المطحونة لحصتين إثنين
- 17 مصفاة صغيرة للقهوة المطحونة لحصة واحدة أو للرقاق (إذا كان مزود بها)

ركيب

- وضع الجهاز فوق مستوى مسطح للعمل و بعيد عن حنفيات أو مصادر الماء و المغاسل.
- التحقق من أن يكون التوتّر الكهربائي للشبكة الكهربائية مطابقاً للتوتّر المؤشّر في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز. وصل الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة 10 أمبير على الأقلّ و مُجهّز بعدّاد فعالّ للنّجاة. لا يُعتبر المُنتج المُصنّع مسؤولاً عن وقوع حوادث ناتجة عن عدم تواجد عدّاد فعالّ للإنفاذ 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 أقلّ من (0) صفر درجة مئوية، لأنّ إذا تجمّد الماء، من الممكن أن يتضرّر و يعطب الجهاز.

- 18 مفتاح التشغيل و الإطفاء ON /OFF
- 19 مفتاح خروج القهوة
- 20 مفتاح البخار
- 21 مؤشّر ضوئي لمفتاح التشغيل و الإطفاء ON /OFF
- 22 مؤشّر ضوئي للقهوة الجاهزة
- 23 مؤشّر ضوئي للبخار الجاهز
- 24 جوف صغير للتنظيف

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 بإستخدام 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 إستخدام الجهاز و التوجّه للعاملين المؤهلين مهنيّاً. إن الأجزاء الخاصة بالتغليف مثل أكياس البلاستيك و البولسترول المنتشر إلخ.... يجب عدم تركها بمتناول أيدي الأطفال و ذلك لأنها من المُحتمل أن تكون مصدر خطر.

كيفية الإجراء لصنع القهوة السريعة أو الإكسبريس تعبئة خزان الماء

نزع الخزان و ذلك بسحب ببطء 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 مثل الصورة رقم 3. و بطريقة أسهل يمكن تعبئة الخزان و ذلك بسحب 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 / الإطفاء OFF/ON مثل الصورة رقم 4 . قبل 15 دقيقة من صنع القهوة. و التأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً و معلقاً بالآلة لتسخينه.

لوصل و تعليق حامل المصفاة يجب وضعه تحت ميزاب السخانة و مقبضه

متجهًا لليسار مثل الصورة رقم 5 , 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 باتباع طريقة الإستعمال الموضحة في البند اللاحق.

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

1. اضغط على المفتاح التشغيل / الإطفاء ON/OFF مثل الصورة رقم 4 أوصل و علق حامل المصفاة بالآلة بدون تعبئة المصفاة بالقهوة المطحونة.

2. يجب وضع فجل تحت حامل المصفاة إستخدام نفس الفجل الذي سنحضر فيه القهوة بحيث نقوم بتسخينه مسبقاً.

3. إنتظر إستعمال المصباح الضوئي المؤشر ESPRESSO / PUMP مثل الصورة رقم 6 من ثم اضغط على مفتاح ESPRESSO / PUMP مثل

الصورة رقم 7 , إترك الماء يخرج إلى أن ينطفئ المصباح الضوئي المؤشر OK , عندئذ يجب التوقف بالضغط من جديد على مفتاح ESPRESSO /

PUMP مثل الصورة رقم 7.

4. يجب تفريغ الفجان و فكّ حامل المصفاة و التخلص من الماء المحتوي فيها.

(من الطبيعي خلال عملية فكّ حامل المصفاة أن تحدث

كيفية تحضير القهوة السريعة أو الإكسبريس بواسطة حامل المصفاة للقهوة المطحونة

1. بعد الإنتهاء من التسخين المسبق للآلة مثلما هو موضح في الفقرة السابقة يجب إدخال مصفاة القهوة المطحونة مع أداة تصعيد الرغوة في حامل المصفاة و التأكد أن يدخل النتوء بشكل صحيح في قاعدته الخاصة مثلما هو موضح في الصورة (رقم 8) , و خلافاً لذلك لا يمكننا وصل و تعليق حامل المصفاة بالآلة.

2. إذا أردنا أن نحضر فجاناً واحداً من القهوة يجب تعبئة المصفاة بمكيال مملوء بالقهوة المطحونة حوالي 7 غرام مثل الصورة رقم 9. إذا رغبتا بتحضير فجانين 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 بالكبس مثل الصورة رقم 10.

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 5 لتجنب فقدان الماء.

5. وضع الفجان أو الفجانين تحت فتحات حامل المصفاة صورة رقم 11. ننصح بتسخين الفجانين قبل تحضير القهوة. و ذلك بشطف الفجانين بقليل من الماء الساخن أو بوضعهم على المستوى المسطح الأعلى لمدة 15 - 20 دقيقة.

6. التأكد من أن يكون مصباح المؤشر الضوئي ESPRESSO / PUMP شاعلاً صورة رقم 6 إذا كان ضوء المصباح مطفئ يجب الإنتظار حتى يشتعل.

و من ثم الضغط على مفتاح خروج القهوة صورة رقم 7 إلى أن نحصل على الكمية الرغوبة من القهوة. و من أجل إيقاف خروج القهوة يجب أن نضغط من جديد على نفس المفتاح مثل الصورة رقم 7.

7. لكي نفكّ حامل المصفاة يجب تدوير المقبض من اليمين إلى اليسار. إنتباه: لتجنب الرش أو البخ يجب أن لا نفكّ أبداً حامل المصفاة عندما تقوم الآلة بعملية خروج أو توزيع القهوة.

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

نفثة أو نفخة من البخار غير مؤذية).

9. لا طفاة آلة تحضير القهوة يجب الضغط على مفتاح التشغيل / الإطفاء ON / OFF مثل الصورة رقم 4. الإنتباه: في أول مرة نستعمل فيها الآلة، من الضروري غسل كل الأجزاء التابعة لها والمناطق الداخلية المحيطة بها، والقيام بخمس فنانجين من القهوة على الأقل بدون استخدام القهوة المطحونة.

الإنتباه: في أول مرة نستعمل فيها الآلة، من الضروري غسل كل الأجزاء التابعة لها والمناطق الداخلية المحيطة بها، والقيام بخمس فنانجين من القهوة على الأقل بدون استخدام القهوة المطحونة.

كيفية صنع القهوة السريعة أكسبريس باستخدام الرقاق (فقط للآلات المزودة بمصفايتين إثنين)

1. إجراء عملية تهيئة التسخين للآلة مثلما هو موضح في الفقرة "تهيئة التسخين لمجموعة القهوة" والتأكد من ترك حامل المصفاة موصولاً ومعلقاً بالآلة. وهكذا بإمكاننا أن نحصل على قهوة أسخن.

ملاحظة: يجب استخدام الرقاقة التي تطابق النموذج أو المعيار ESE: وهذا النموذج يكون متواجداً على غلاف العبوة بالعلامة أو الختم التالي:



- إن النموذج ESE هو أسلوب موافق عليه لدى أكبر منتجي الرقاق أو الرقاقات وهو يسمح بتحضير قهوة سريعة أكسبريس بطريقة سهلة ونظيفة.
2. إدخال المصفاة الصغيرة الخاصة بحصة أو بفنانجان واحد أو الرقاق في حامل المصفاة والتأكد من أن يكون النتوء قد دخل بشكل صحيح في مساره المخصص مثلما هو موضح في الصورة رقم 9.
3. إدخال الرقاق ووضعها بقدر ما يمكن في المنتصف وفوق المصفاة (صورة رقم 15). إتباع الإرشادات المتواجدة على العبوة الخاصة بالرقاق وذلك بهدف وضع الرقاق بشكل صحيح على المصفاة.
4. تعليق حامل المصفاة بالآلة وذلك 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، وذلك باستعمال فنانجين كبيرة بشكل كافٍ.
2. سكب الحليب في الخزان ويجب أن يكون الحليب غير مغلي وغير ساخن مثل الصورة رقم 16 نصيحة: ننصح باستخدام الحليب المتوسط الدسم وأن يكون بارداً من البراد.

ملاحظة: عندما يكون خزان الحليب مملوء إلى الحد MAX يمكننا القيام من فنانجين إلى ثلاثة فنانجين قهوة بالحليب. لا تتجاوز أبداً الدرجة الصغيرة المتواجدة مباشرة فوق الكلمة المكتوبة MAX مثل الصورة رقم 16 وإلا فمن الممكن بعد الإنتهاء من القيام بالقهوة بالحليب أن يستمر الحليب بالخروج من الأنبوب بشكل قطرات.

3. قبل البدء بإخراج الحليب يجب الإنتظار أن يشتعل المصباح المؤشر "IFD PUMP" الذي يحدد بلوغ درجة الحرارة المثالية لتصعيد أو خفق الحليب.
4. وضع الفنانجان اللذي يحتوي القهوة تحت أنبوب خزان الحليب مثل الصورة رقم 18، والتأكد من أن تكون رافعة تنظيم الرغوة في الوضعية (صورة رقم 20) والضغط على مفتاح "IFD PUMP" مثل الصورة رقم 19.

ملاحظة: إذا أردتم الحصول على الحليب ساخناً بدون تصعيد أو بدون رغوة فيجب عليكم وضع رافعة تنظيم الرغوة في الوضعية اليمنى (صورة رقم 20) وبالعكس إذا أردتم الحليب مخفوق أو مع رغوة، فعليكم وضع رافعة تنظيم الرغوة على الوضعية اليسرى (صورة رقم 20). عندما تحصلوا على الكمية المرغوبة من الحليب، فيجب الضغط من جديد على المفتاح "IFD PUMP".

ملاحظة: للحصول على قهوة بالحليب ممتازة يجب إتباع الإقتراحات التالية: 3/1 أو ثلث من القهوة و 3/2 أو ثلثين من الحليب المستحلب.

- القهوة بالحليب جاهزة: يمكن تلطيتها بالسكر حسب الرغبة، وإن أردتم يمكنكم رش بودرة الشكولاتة على الرغوة.
- بعد الإنتهاء من تحضير آخر فنانجان قهوة بالحليب يجب قبل إطفاء الآلة رفع أنبوب شفط أو سحب الخزان إلى فوق مستوى الحليب المتبقي الممكن تواجده. مثلما هو موضح في الصورة رقم 21، ويجب الضغط على المفتاح "IFD PUMP". يجب ترك البخار يخرج لبضعة ثوانٍ ومن ثم الضغط من جديد على المفتاح "IFD PUMP". ننصح دائماً لأسباب صحية، بإجراء هذه العملية، بحيث لا نسمح للحليب بالركود في الأجزاء المحيطة الداخلية للآلة.

مهم: يجب دائماً تنظيف أداة تحضير القهوة بالحليب بعد الاستخدام، مثلما هو موضح في البند "تنظيف أداة تصعيد الحليب".

تسخين السوائل

يمكن لهذا الجهاز أن يُسخن سوائل أخرى غير الحليب و ينتائج ممتازة.

1. إشعال الآلة بالضغط على المفتاح ON / OFF مثل الصورة رقم 4.
2. سكب في الخزان الحليب أو السائل الذي نريد تسخينه مثل شراب البونش، الماء، إلخ...
3. وضع منظم الرغوة في الوضعية اليمنى  مثل الصورة رقم 20 و وضع فنجاناً تحت أنبوب خزان الحليب مثل الصورة رقم 18.
4. إنتظار إشتعالم المصباح المؤشر "IFD PUMP" مثل الصورة رقم 17 و مباشرة بعد ذلك الضغط على المفتاح "IFD PUMP" مثل الصورة رقم 19.
5. بعد الحصول على الكمية المرغوبة من السائل، يجب الضغط من جديد على المفتاح "IFD PUMP" لإيقاف أو قطع خروج السائل.

التنظيف والصيانة

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 أداة تصعيد أو خفق الحليب

- يجب القيام بعملية تنظيف أداة تصعيد الحليب بعد كل إستخدام، و يجب إجراء مايلي:
- رفع غطاء خزان الحليب
 - يجب الضغط على رافعة الفك أو القطع بيد واحدة و بنفس الوقت رفع الخزان إنظر للصورة رقم 22.
 - بعد نزع خزان الحليب للوصول للأجزاء الداخلية، من الضروري زحلق زلافة الإيقاف أو القطع للداخل إنظر للصورة رقم 23.
 - عندئذ يجب رفع غطاء غلق غرفة الإستحلاب إنظر للصورة رقم 23.
 - ملاحظة: لا يمكن رفع غطاء غرفة الإستحلاب دون قبل ذلك، نزع خزان الآلة.

- سحب أداة الإستحلاب المطاطية.
- يجب للتنظيف بالماء الساخن و قبل أي شيء الفتححات الأربع الخاصة بالغطاء و المؤشر عليها في الصورة رقم 24. و التأكد من أن لا تكون الفتحة المؤشر عليها بالحرف A مسدودة : و تنظيفه بواسطة إبرة. **الإنذار لعدم ضياع الإطار أو السداد المطاطي.** لتسهيل عملية تنظيف أنبوب خزان الحليب، يجب تركيب كل الأجزاء الخاصة بالآلة بشكل صحيح.
- إدخال خزان الحليب في قاعدته من جديد و ذلك بالضغط بإحكام إلى أن نسمع صوت طرقة أو "click" (يجب التأكد من الإدخال أو التركيب الصحيح للخزان و ذلك بسحبه بخفة نحو الأعلى، فإن كان الإدخال صحيحاً، فعلى الخزان أن لا يرتفع!).
- يمكن للتركيب الغير كامل أو غير صحيح أن يخلّ بالعمل الجيد و بوظيفة الجهاز.

تنظيف حامل المصفاة للقهوة المطحونة

بعد القيام بمنتي 200 فنجان 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 بإداة أو بخافق تصعيد الرغوة مثل الصورة رقم 25 بالإتجاه 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 بالذّك بواسطة فرشاة صغيرة مثل الصورة رقم 26. التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة الخاصة بالمصفاة المعدنية مسدودة، خلافاً لذلك، يجب تنظيفها بواسطة الذّك بوس إنظر للصورة رقم 27، أو بطريقة أفضل يمكن حرق الجزينات التي تسدّ الفتحات الصغيرة، فوة، اللهب (الانتباه أن لا تحترق قه أ).
- تركيب المصفاة و الإطار المطاطي على القرص البلاستيكي مثلما هو موضّح في الصورة رقم 28.
- يجب الإنتباه لإدخال الشكل الخاص بالقرص البلاستيكي في فتحة الإطار المطاطي المشار إليه بالسهم مثل الصورة رقم 29.
- إدخال المجموعة الناتجة في الوعاء الفولاذي الخاص بالمصفاة مثل الصورة رقم 30، و التأكد من إدخال الشكل في الفتحة للدعامة نفسها (إنظر السهم في الصورة رقم 30).
- في النهاية يجب لفّ أو لولية السدادة.
- لا تُعدّ الكفالة صالحة إذا لم تُجرى عملية التنظيف المشروحة أعلاه بشكل منتظم.

تنظيف ميزاب أو نّش السّخّانة

- بعد القيام بمنتي 200 فنجان قهوة تقريباً، من الضروري تنظيف ميزاب السّخّانة أكسبريس بالطريقة الآتية:
- التأكد من أن لا تكون الآلة ساخنة و أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.

- فائق البرغي الذي يُثبت ميزاب السخانة أكسبريس بواسطة المفك أو مفتاح البراغي مثلما هو موضح في الصورة رقم 31.
- تنظيف السخانة بقطعة رطبة مثل الصورة رقم 15.
- تنظيف الميزاب بعناية بالماء الساخن والدعك بواسطة فرشاة صغيرة، التأكد من أن لا تكون الفتحات الصغيرة مسدودة، خلافاً لذلك يجب تنظيفها بواسطة الدبوس. انظر للصورة رقم 27.
- شطف الميزاب أو الدش تحت حنفية الماء ودعه باستمرار.
- تركيب ميزاب أو دش 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 مخدشة لتنظيف الآلة، فذلك يكفي فوط رطبة و ناعمة.
2. يجب تنظيف كأس حامل المصفاة و المصافي و حوض مُجمّع القطرات و خزان الماء بشكل مُنتظم.
- الإنتباه: خلال عملية التنظيف لا تغمر أبداً الآلة بالماء، لأنه جهاز كهربائي.

إزالة التكلُس المُتوضّع

- من الضروري القيام بعملية نزع التكلُس المُتوضّع على الآلة بعد تحضير منتي 200 فنجان من القهوة.
- استخدام 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 ديلونغي.
- 3. التأكد من أن لا يكون حامل المصفاة معلقاً أو موصولاً و وضع إناء تحت ميزاب أو دش الآلة و إناء آخر تحت أنبوب خزان الحليب.
- 4. الضغط على المفتاح ON / OFF لإشعال الآلة.
- 5. الضغط على المفتاحين IFD PUMP و ESPRESSO PUMP.
- 6. الإنتظار حتى يفرغ ربع الخزان و إيقاف الخروج و ذلك بالضغط من جديد على المفتاحين IFD PUMP و ESPRESSO PUMP.
- 7. إطفاء الآلة و الإنتظار لمدة 15 دقيقة كي نسمح للسائل الخاص بإزالة التكلُس أن يذوّب الكلس المتوضّع.
- 8. إعادة إجراء العمليات الموضّحة في النقاط 4، 5، 6 و 7 لثلاث مرات أخرى.

9. فإذا لازالة بقايا السائل المتوضّع في الأجزاء المحيطة الداخلية من الضروري تعبئة خزان الماء و خزان الحليب بالماء و الضغط على المفتاحين IFD PUMP و ESPRESSO PUMP.
10. يجب ترك خروج الماء من الخزان إلى أن يفرغ من الماء.
11. في النهاية لإيقاف الخروج يجب الضغط على المفتاحين IFD PUMP و ESPRESSO PUMP.
12. إعادة العمليات المذكورة في النقاط 9، 10 و 11 لمرّة أخرى.
- إن تصليح آلة تحضير القهوة المُتعلق بمشاكل الكلس أو الجير ليست مضمونة بالكفالة، إذا لم تُجرى عملية إزالة التكلُس المُتوضّع عليها بشكل منتظم.

المسألة أو المشكلة	الأسباب المُحتملة	الحل
لا تخرج القهوة السريعة أكسبريس	- قلة الماء في الخزّان - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة - ميزاب أو تشّ السخّانة أكسبريس مسدود - المصفاة مع أداة تصعيد الرغوة تكون وسخة	- تعبئة خزّان الماء - تنظيف فتحات الأنابيب الخاصة بحامل المصفاة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخّانة" - تنظيف المصفاة مع أداة تصعيد الرغوة مثلما هو موضح في بند التنظيف
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 بالسخّانة مرونته - فتحات خروج القهوة الخاصة بحامل المصفاة مسدودة - المصفاة مع أداة تصعيد الرغوة تكون وسخة	- تركيب حامل المصفاة بشكل صحيح و تدويره بعزم و إحكام لنهاية مساره - استبدال الإطار المطاطي للسخّانة أكسبريس بواحد جديد من مركز الصيانة - تنظيف فتحات خروج القهوة - تنظيف المصفاة مع أداة تصعيد الرغوة مثلما هو موضح في بند التنظيف
القهوة السريعة أكسبريس باردة	- مصباح المؤشر الضوئي ESPRESSO PUMP أكسبريس ليس شاعلاً عندما ضُغْتُ على مفتاح ESPRESSO PUMP - الم تَجري عملية تهيئة التسخين أو التسخين المسبق - لم تُسخّن الفناجين مسبقاً	- 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
صخب أو صوت عالٍ أت من المضخة رغوة القهوة فاتحة اللون و (تخرج بسرعة من الأنبوب)	- خزّان الماء فارغ - القهوة المطحونة مضغوط عليها بشكل خفيف - كمية القهوة المطحونة ضئيلة - درجة طحونة القهوة خشنة - المصفاة مع أداة تصعيد الرغوة تكون وسخة	- تعبئة الخزّان - الضغط أكثر على القهوة المطحونة - زيادة كمية القهوة - إستخدام فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس - تنظيف المصفاة مع أداة تصعيد الرغوة مثلما هو موضح في بند التنظيف
رغوة القهوة غامقة اللون و (تخرج القهوة ببطء من الأنبوب)	- القهوة المطحونة مضغوط عليها بكثرة - كمية القهوة المطحونة كثيرة - ميزاب أو تشّ السخّانة مسدود - درجة طحونة القهوة ناعمة جداً	- الضغط أقلّ على القهوة المطحونة - تخفيف كمية القهوة المطحونة - إجراء عملية التنظيف مثلما هو مؤشر في الفقرة "تنظيف ميزاب السخّانة أكسبريس" - إستخدام فقط القهوة المطحونة في آلة تحضير القهوة أكسبريس
طعم القهوة حامض	الشطف الذي أجري بعد عملية إزالة التكلّس ليس كافياً	بعد عملية إزالة التكلّس يجب شطف الجهاز مثلما هو موضح في الفقرة "إزالة التكلّس المتوضّع"
لا تتشكّل رغوة الحليب عندما تُحضّر القهوة بالحليب	- الحليب ليس بارداً بشكل كافٍ - أداة صنع القهوة بالحليب مُتسخة	- إستعمال دائماً الحليب البارد بدرجة حرارة البراد - تنظيف فتحات أداة صنع القهوة بالحليب بعناية، مثلما هو موضح في البند "تنظيف أداة تصعيد الحليب"