

S

Läs noga denna bruksanvisning innan du installerar och använder kaffemaskinen. Endast på detta sättet uppnår du de bästa möjliga resultat och säkrast möjliga användning.

BESKRIVNING AV KAFFEMASKINEN

Följande termer används kontinuerligt på de följande sidorna.

- 1 Filterhållare för malet kaffe
- 2 Filterhållare för portionskaffe (om den finns)
- 3 Propp på varmvattenbehållare för ånga
- 4 Lock på mjölkbehållare
- 5 Emulsionskammare
- 6 Diffusör
- 7 Mjölkbehållare
- 8 Kaffemått
- 9 Stänkskyddskupa
- 10 Strömbrytare för utmatning av espresso
- 11 Strömbrytare ON/OFF espresso (ⓘ)
- 12 Signallampa för varmvattenbehållare ånga ON
- 13 Signallampa för OK cappuccino
- 14 Strömbrytare ON/OFF varmvattenbehållare ånga (ⓘ)
- 15 Signallampa varmvattenbehållare ånga för espresso ON
- 16 Signallampa OK espresso
- 17 Rensborste
- 18 Press
- 19 Munstycke varmvattenbehållare för espresso
- 20 Indikator för vattennivån i vattenbehållaren för espresso
- 21 Vattenbehållare för espresso
- 22 Lock på vattenbehållaren för espresso
- 23 Varmvattenbehållare för ånga
- 24 Reglerknapp för ånga
- 25 Skål för uppsamling av droppar (mjölk)
- 26 Skål för uppsamling av droppar (espresso)
- 27 Galler för koppar
- 28 Vattendoseringsmått för varmvattenbehållare för ånga

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Denna kaffemaskin är tillverkad för att "tillaga espresso" och för att "värma upp drycker". Var försiktig så att du inte bränner dig på vatten- och ångstänk eller genom att använda kaffemaskinen på ett felaktigt sätt.
- Rör aldrig de varma delarna

- Sedan kaffemaskinen tagits ur sitt emballage, kontrollera att den är i fullgott skick. Vid tveksamhet skall kaffemaskinen inte användas och hänvämdelse bör genast göras till fackman.
- Lämna aldrig delar av emballaget (plastpåsar, expanderad polystyren, etc.) inom räckhåll för barn, eftersom dessa delar utgör en potentiell fara.
- Denna kaffemaskin får endast användas för hushållsbruk. All annan användning skall betraktas som oriktig och därmed farlig.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som uppstår på grund av oriktig, felaktig eller oförnuftig användning.
- Rör inte kaffemaskinen om du har fuktiga eller våta händer och fötter.
- Överlåt inte användningen av kaffemaskinen till barn eller annan omyndig person, utan övervakning.
- I händelse av dålig funktion eller fel på kaffemaskinen skall du stänga av den och låta bli att mixtra med den. För eventuella reparationer, kontakta endast ett av tillverkaren auktoriserat Tekniskt Serviceföretag. Kräv att originaldelar används vid reparationen. Om du inte respekterar det som nämnts ovan kan det äventyra apparatens säkerhet.
- Kaffemaskinens sladd får inte bytas ut av användaren, eftersom bytet av sladden kräver användning av specialverktyg. Om sladden skadas, eller om den skall ersättas, skall du alltid vända dig till ett av tillverkaren auktoriserat Serviceföretag för att undvika elektriska stötar.

INSTALLATION

- Placera kaffemaskinen på ett arbetsplan långt från vattenkranar och diskhoar.
- Kontrollera att den aktuella nätspänningen motsvarar den spänning som anges på kaffemaskinens märkskylt. Anslut endast kaffemaskinen till ett eluttag som har en minsta kapacitet på 10A och som är försett med en effektiv jordanslutning. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador som uppstår på grund av att systemet inte har jordats.
- Om vägguttaget och kaffemaskinens elektriska stickpropp inte skulle vara kompatibla sinsemellan, skall en behörig elektriker ersätta uttaget med ett annat av lämplig typ.
- Installera inte kaffemaskinen i en lokal där rumstemperaturen kan bli lägre eller lika med 0°C (om vattnet fryser till is kan kaffemaskinen skadas).

HUR DU SKALL GÅ TILLVÄGA FÖR ATT LAGA EN ESPRESSO

PÅFYLLNING AV VATTENBEHÅLLAREN

Lyft locket och dra ut vattenbehållaren (fig. 1). Fyll vattenbehållaren med friskt och rent vatten (fig. 2). Sätt tillbaks behållaren i sitt säte **genom att trycka lätt på den** så att ventilen som är belägen på botten öppnas. *Det rekommenderas att fylla på behållaren när kaffemaskinen är kall. Om det däremot skulle vara nödvändigt att fylla på behållaren när kaffemaskinen är varm är det mycket möjligt att det bildas lite vatten på botten av behållarens säte medan behållaren är utdragen. Därför är det nödvändigt att emellanåt torka av genom att använda tvättsvampen som finns på själva botten (fig. 3).*

Behållaren kan fyllas på ett enklare sätt, utan att dra ut den, genom att hålla i vattnet i den direkt från en tillbringare.

QBS! Sätt aldrig kaffemaskinen i funktion utan vatten i behållaren.

Mängden vatten som finns i behållaren kan du kontrollera genom att titta genom kontrollfönstret och på så sätt fylla på vatten vid behov.

FÖRUPPVÄRMNING AV KAFFERENHETEN

För att få en espresso med riktig temperatur är det absolut nödvändigt att föruppvärma kaffemaskinen genom att trycka på strömbrytaren  ESPRESSO (fig. 4) minst en halvtimme innan kaffet tillagas **och vara noga med att lämna filterhållaren fasthakad på kaffemaskinen**. För att haka fast filterhållaren skall du sätta den under varmvattenbehållarens munstycke med handtaget mot vänster, se fig. 5, trycka uppåt och samtidigt vrida handtaget mot höger. **Vrid alltid så långt det går.** Efter en halvtimme lagas kaffet genom att följa de tillvägagångssätt som beskrivs i följande kapitel. Som alternativ, för en snabbare föruppvärmning, kan du göra på följande sätt:

1. Sätt på kaffemaskinen genom att trycka på strömbrytaren  ESPRESSO (fig. 4).
2. Placera en kopp under munstycket och kontrollera att **filterhållaren är fasthakad på maskinen**.
Använd samma kopp som kaffet skall tillagas i, så att koppen föruppvärms.
3. Vänta tills signallampan för OK ESPRESSO (fig. 6) tänds och tryck genast därefter på strömbrytaren för utmatning av kaffe "  " (fig. 7). Låt vattnet rinna ut tills signallampan för OK ESPRESSO släcks och avbryt sedan utmatningen genom att åter trycka på samma strömbrytare.
4. Töm koppen, haka loss filterhållaren och töm ut vattnet i filterhållaren. (Omdet kommer ut lite ånga från filterhållaren under losshakningen är det normalt).

TILLAGNING AV ESPRESSO MED FILTERHÅLLAREN FÖR MALET KAFFE

1. Efter att ha värmt upp kaffemaskinen på det sätt som beskrivs i det föregående avsnittet gör du på följande sätt för **att laga 1 espresso**: sätt filterhållarens slid i läget "  " (fig. 8) och fyll filterhållaren med 1struket mått malet kaffe, cirka 7 gram (fig. 9). Tryck lätt samman kaffet med hjälp av pressen (fig. 11).

Observera: Använd helst kaffe av hög kvalitet och finmalet, som är avsett för kaffemaskiner för espresso. Om du däremot vill laga **två espresson**, sätter du sliden i läget "  " (fig. 10), håller i ett knappt mått malet kaffe (cirka 6 gram), pressar samman lätt med hjälp av botten på själva måttet och håller därefter i ytterligare ett knappt mått (ytterligare cirka 6 gram). Slutligen pressar du lätt samman kaffet med hjälp av pressen (fig. 11).

VIKTIGT: för en korrekt funktion kontrolleras alltid, innan kaffet hålls i i filterhållaren, att filter är perfekt rent.

Observera: sammanpressningen av det malda kaffet är mycket viktigt för att få en god kopp espresso. Om du pressar för mycket rinner kaffet ut långsamt och skummet blir mörkfärgat. Om du däremot pressar för lite, rinner kaffet ut för snabbt och skummets färg blir ljus.

2. Ta bort eventuellt kaffeöverskott från filterhållarens kant och haka fast filterhållaren på kaffemaskinen **och vrid den alltid så långt det går (fig. 5).**
3. Placera koppen eller kopparna under filterhållarnas pipar som helst bör vara uppvärmda genom att skölja dem med lite varmt vatten (fig. 12).
4. Kontrollera att singallampan för ok espresso (fig. 6) tänds (om den är släckt så vänta tills den tänds), tryck därefter på strömbrytaren för utmatning av kaffe "  " (fig. 7) tills önskad mängd erhålls. Bryt av genom att åter trycka på samma strömbrytare.

Observera: om det kommer ut några vattendroppar från munstycket efter att kaffet har tillagats är det helt normalt.

5. Haka loss filterhållaren genom att vrida handtaget från höger till vänster.

WARNING: för att undvika stänk skall filterhållaren aldrig hakas loss medan maskinen är i utmatningsskede.

6. Eliminera det använda kaffet från filterhållaren genom att trycka sliden på EJECT (fig. 13) och slå ut kaffet genom att vända på filterhållaren.
7. Stäng av kaffemaskinen genom att trycka på strömbrytaren  ESPRESSO (fig. 4).

TILLAGNING AV ESPRESSO MED FILTERHÅLLAREN FÖR PORTIONSKAFFE (OM DEN FINNS)

1. Värm upp maskinen såsom beskrivs i avsnittet "FÖRUPPVARMNING AV KAFFEENHETEN".
2. Tryck på filterhållarens knapp och för in portionskaffet och centrera det så mycket som möjligt på filtret (fig. 27).

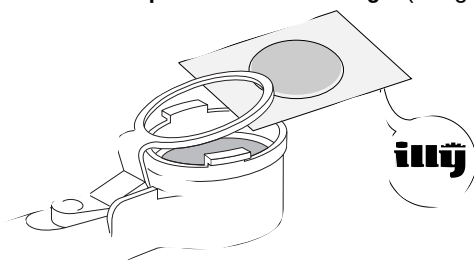
OBSERVERA: använd portionskaffe som överensstämmer med ESE-standard: denna återges på förpackningen med följande märke:



ESE-standarden är ett system som accepterats av de största tillverkarna av portionskaffe och som gör det möjligt att tillaga en espresso på ett enkelt och rent sätt.

3. Haka fast filterhållaren på maskinen och vrid alltid så långt det går (fig. 5).
4. Gå tillväga på det sätt som beskrivs under punkterna 4, 5 och 6 i det föregående avsnittet.
5. Avlägsna portionskaffet genom att trycka på filterhållarens knapp och ta bort det.
6. Stäng av kaffemaskinen genom att trycka på strömbrytaren ① "ESPRESSO" (fig. 4).

Om du använder "serving illycaffè" för ditt espressokaffe skall du använda den särskilda filterhållaren. Lagg i kaffetabletten och se till att **texten "illy"** har placerats **nedåt** och att den **långa sidan** av portionskaffet är **parallell med handtaget** (se figur).



HUR DU SKALL GÅ TILLVÄGA FÖR ATT LAGA EN CAPPUCCINO

PÅFYLNING AV VARMVATTENBEHÅLLAREN FÖR ÅNGA

- Skruva loss proppen på varmvattenbehållaren för ånga genom att vrida den motsols.
- Fyll doseringsmättet med vatten upp till strecket 170 gram – 6 oz (fig. 14).
- Håll vattnet **långsamt** i varmvattenbehållaren (fig. 15) och kontrollera först att strömbrytaren för ① CAPPUCCINO är avstängd och att reglerknappen för öppning av ånga är stängd.

Med varmvattenbehållaren fylld på detta sätt kan du laga mellan 15 till 20 cappuccini.

- Stäng varmvattenbehållarens propp genom att med beslutsamhet vrida den motsols.

OBSERVERA: på grund av säkerhetsskäl är det inte möjligt, när varmvattenbehållaren är varm, att skruva loss proppen eftersom den då roterar i frigång, utan effekt. Därför är det nödvändigt för en eventuell påfyllning att vänta till vattnet i behållaren har tömts fullständigt eller vänta tills varmvattenbehållaren svalnar.

ARNING: det rekommenderas att fylla på varmvattenbehållaren när den är kall genom att använda doseringsmättet som medföljer utrustningen. Om påfyllningen skall göras när varmvattenbehållaren är varm (till exempel när vattnet tar slut under tillagning av en cappuccino), rekommenderas att endast fylla på med innehållet i ett doseringsmått och att **ALDRIG FÖRSÖKA ATT Fylla VARMVATTENBEHÅLLAREN UPP TILL TEXTEN MAX 170 gram – 6 oz som är märkt på själva varmvattenbehållaren (fig. 15), eftersom den påföljande mjölkskumningen annars inte blir perfekt.**

TILLAGNING AV EN CAPPUCCINO

- Innan du lagar kaffet skall du kontrollera att reglerknappen för ånga är stängd och därefter trycka på strömbrytaren för ① CAPPUCCINO (fig. 16) så att varmvattenbehållaren för ånga kan föruppvärmas.
- Tillaga espresson på det sätt som beskrivs i kapitlet "HUR DU SKALL GÅ TILLVÄGA FÖR ATT LAGA EN ESPRESSO" och var noga med att använda tillräckligt stora koppar.
- Håll mjölken i mjölkbehållaren (fig. 17), **mjölken skall var okokt och inte varm.**

OBSERVERA: använd helst lättmjölk som har kylskåpstemperatur.

När behållaren är fylld upp till strecket för MAX. nivå kan du laga mellan 2 till 3 cappuccinon. Överskrid inte den lilla kanten som befinner sig just ovanför texten MAX (fig. 17), annars kan det hända att mjölken fortsätter att droppa ut från röret när cappuccinon är färdig.

- Vänta alltid tills signallampan för OK CAPPUCCINO (fig. 18) tänds, innan utmatningen av mjölken påbörjas, eftersom den indikerar att den idealiska temperaturen för skumning av mjölken har uppnåtts.

RÅD: om varmvattenbehållaren är kall när du börjar, så vänta tills att signallampan "OK" tänds två gånger i följd (cirka fem minuter) för att få mjölken varmare.

- Placera koppen med kaffe under mjölkbehållarens utloppsrör. Kontrollera att mjölkbehållarens lås är ordentligt fasthakat, vrid därefter reglerknappen för ånga motsols **minst ett varv** (fig. 19). Den "skummade" mjölken börjar komma ut från mjölkbehållarens utloppsrör. Om du använder små koppar är det nödvändigt, **för att undvika mjölkstänk**, att föra in stänkskyddskupan på mjölkbehållarens utloppsrör (fig. 20).
- Fyll koppen med önskad mängd skummad mjölk. Avbryt utmatningen av mjölken genom att vrida reglerknappen för ånga medsols. **Vänta tills signallampen för OK CAPPUCCINO tänds mellan två cappuccinon, för att skumningen av mjölken skall lyckas bra.**

RÅD: för att få en perfekt cappuccino rekommenderas följande fördelningar: 1/3 kaffe och 2/3 skummad mjölk.

- När du har avslutat tillagningen av den sista cappuccinon ska du lyfta behållarens insugningsrör ovanför den eventuellt kvarblivande mjölkknivån (såsom visas i fig. 21), släppa ut ången under någon sekund och därefter stänga reglerknappen med utloppsröret utdraget, innan du stänger av kaffemaskinen. PÅ GRUND AV HYGIENISKA SKÄL REKOMMENDERAS ATT ALLTID VIDTAGA DENNA ÅTGÄRD FÖR ATT UNDVIKA ATT MJÖLKEN BLIR KVAR INNE I KAFFEMASKINENS KRETSAR.
- Slutligen, för att undvika att mjölken fastnar, är det nödvändigt att rengöra mjölkbehållaren direkt efter användningen såsom beskrivs längre fram i avsnittet "Rengöring av mjölkskumningsenheten".

VARNING: den första gången som du använder kaffemaskinen är det nödvändigt att rengöra alla tillbehör och de inre kretsarna på följande sätt:

1. Varmvattenbehållaren för espresso: laga minst fem kaffekoppar utan att använda det malda kaffet (genom att följa de anvisningar som står i avsnittet HUR DU SKALL GÅ TILLVÄGA FÖR ATT LAGA EN ESPRESSO)
2. Varmvattenbehållaren för ånga: fyll behållaren med ett doseringsmått med vatten, stäng proppen och tryck på knappen ① CAPPUCCINO. Efter 5 minuter vrider du reglerknappen och låter ången strömma ut tills den tar slut (cirka 15 minuter).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Innan någon rengöring eller något underhåll utförs på kaffemaskinen skall du stänga av den, dra ut kontakten från eluttaget och låta den svalna.

RENGÖRING AV MJÖLKSKUMNINGSENHETEN

Renöringen av mjölkskumningsenheten skall göras **direkt** efter varje användning. Förfar på följande sätt:

- Ta bort mjölkbehållaren genom att trycka på haken och samtidigt dra uppåt: rengör med varmvatten. För att underlätta rengöringen av mjölkbehållarens utloppsrör kan du böja rensborsten som medföljer utrustningen.
- Ta bort den röda emulsionskammaren genom att trycka på låset (A) och samtidigt dra uppåt (fig. 22). Avlägsna gummidiffusören, tvätta och rengör med varmvatten, i synnerhet de fyra hålen som visas i figur 23 (rengör hålen med hjälp av en nål). Kontrollera att hålet som är märkt med pilen B inte är tilltäppt.
- När samtliga delar har rengjorts skall de återmonteras på rätt sätt. Se speciellt till att gummidiffusören är ordentligt införd och att den röda emulsionskammaren har förts in tills det hörs ett "klick".

Om denna rengöring inte utförs efter varje användning kan det hända att emulsionen av mjölken inte lyckas bra, att mjölken inte sugs upp eller att det droppar mjölk från mjölkbehållarens utloppsrör.

RENGÖRING AV FILTERHÅLLAREN

Minst en gång om dagen är det nödvändigt att rengöra filterhållaren på följande sätt:

- Vrid filterhållarens botten motsols och dra ut den (fig. 24).
- Skölj med varmvatten.
- Sätt åter tillbaks botten.

Emellanåt är det nödvändigt att avlägsna de beläggningar som bildas på filterhållarens metallkrans genom att sänka ner den i varmvatten i ungefär tio minuter och sedan sätta sliden i rörelse flera gånger. Rengör inte filterhållaren i diskmaskin.

Om kaffemaskinen inte skall användas under en längre tid, rekommenderar vi att inte lämna filterhållaren fasthakad eftersom varmvattenbehållarens packning kan förlora sin elasticitet.

RENGÖRING AV FILTERHÅLLAREN FÖR PORTIONSKAFFE

Rengör periodvis filterhållaren för portionskaffe på följande sätt:

- tryck på filterhållarens knapp och ta bort filtret såsom visas i figur 27.

- kontrollera att hålen på filtret inte är tilltäppta. Om det är nödvändigt rengörs det noga med varmvatten genom att gnida med en lätt rivande tvättsvamp.
- Rengör insidan av filterhållaren och gummipackningen.
- Sätt åter i filtret.

Diska inte filterhållaren i diskmaskin

RENGÖRING AV VARMVATTENBEHÅLLARENS MUNSTYCKE FÖR ESPRESSO

Minst en gång om året är det nödvändigt att rengöra munstycket på varmvattenbehållaren för espresso på följande sätt:

- Kontrollera att kaffemaskinen inte är varm och att stickproppen är urkopplad.
- Med hjälp av en skruvmejsel lossar du skruven som fäster munstycket på varmvattenbehållaren för espresso (fig. 25).
- Rengör området på varmvattenbehållaren där munstycket var beläget med en fuktig duk.
- Borsta munstycket med lite diskmedel tills alla hål är rena.
- Skölj munstycket under vattenkranen och gnid det hela tiden.
- Återmontera munstycket på varmvattenbehållaren för espresso.

ÖVRIGA RENGÖRINGAR

1. Använd inte lösningsmedel eller slipande renöringsmedel för rengöringen av kaffemaskinen. Det räcker med en fuktig och mjuk trasa.
2. Dra ut skålen för uppsamling av droppar, töm den och rengör den regelbundet.
3. Rengör vattenbehållaren för espresso.
4. Sänk inte ned kaffemaskinen i vatten under rengöringen, den är en elektrisk maskin.

AVKALKNING

Vi rekommenderar att utföra en avkalkning av kaffemaskinen cirka var 200:e kaffe. Vi råder dig att använda de avkalkningsmedel som är avsedda särskilt för espressomaskiner och som finns att köpa i handeln. Om du inte kan få ta på dessa produkter kan du gå tillväga på följande sätt:

1. Fyll vattenbehållaren med 1 liter vatten.
2. Lös däri upp 2 skedar (cirka 30 gram) citronsyra (som kan hittas på apotek eller speceriaffärer). ☕
3. Tryck på strömbrytaren för ESPRESSO och vänta tills signallampan för OK espresso tänds.
4. Kontrollera att filterhållaren inte är fasthakad och placera ett kärl under kaffemaskinens munstycke.
5. Tryck på strömbrytaren för utmatning av kaffe och låt hälften av behållarens lösning rinna ut. Avbryt därefter genom att åter trycka på

strömbrytaren.

6. Låt lösningen verka under cirka 15 minuter och låt sedan lösningen rinna ut på nytt tills behållaren har tömts helt och hållet.
7. Eliminera rester av lösningen eller kalkrester genom att skölja behållaren noga, fyll den med rent vatten och sätta in den i sitt säte. Tryck på strömbrytaren för utmatning av kaffe.
8. Vänta tills behållaren har tömts.
9. Tryck återigen på strömbrytaren och upprepa punkt 7 och 8 ytterligare en gång.

Reparationer av kaffemaskinen beträffande kalkavlagringsproblem täcks inte av garantin om den ovan beskrivna avkalkningen inte har utförts regelbundet.

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	ÅTGÄRD
Espresson kommer inte ut längre	• Det fattas vatten i behållaren. • Hålen på filterhållarens pipar är tilltäppta. • Munstycket på varmvattenbehållaren för espresso är tilltäppt. • Behållaren är inte korrekt införd och ventilen på dess botten är inte öppen.	• Fyll behållaren med vatten. • Rengör piparnas hål. • Rengör såsom beskrivs i kapitlet "Rengöring av munstycket på varmvattenbehållaren för espresso". • Tryck lätt på behållaren så att ventilen på botten öppnas.
Espresson droppar ut från filterhållarens kanter i stället för från hålen.	• Filterhållaren är inte korrekt införd. • Packningen på varmvattenbehållaren för espresso har förlorat sin elasticitet. • Hålen på filterhållarens pipar är tilltäppta.	• Haka fast filterhållaren korrekt och vrid så långt det går. • Byt ut packningen på varmvattenbehållaren för espresso vid ett Serviceföretag. • Rengör piparna hål.
Espresson är kall	• Singallampan för OK espresso är inte tänd i det ögonblick då strömbrytaren för utmatning av kaffe trycks. • Föruppvärmningen har inte utförts • Kopparna har inte värmts i förväg.	• Vänta tills signallampan för OK tänds. • Gör en föruppvärmning såsom beskrivs i avsnittet "Föruppvärmning av kaffeenheter". • Värm upp kopparna i förväg.
Pumpen avger ett för högt buller	• Vattenbehållaren är tom. • Behållaren är inte korrekt införd och ventilen på botten har inte öppnats.	• Fyll på behållaren. • Tryck lätt på behållaren så att ventilen på botten öppnas.
Kaffeskummet är ljus (kaffet kommer ut snabbt från munstycket)	• Det malda kaffet har tryckts samman för lite. • Mängden av malet kaffe är otillräcklig. • Kaffet är för grovmalet.	• Tryck samman det malda kaffet lite mer. • Öka mängden av kaffe. • Använd endast malet kaffe som är avsett för kaffemaskiner för espresso.
Kaffeskummet är mörkt (kaffet kommer ut långsamt från munstycket)	• Det malda kaffet har tryckts samman för mycket. • För stor mängd av malet kaffe. • Munstycket på varmvattenbehållaren för espresso är tilltäppt. • Kaffet är för finmalet.	• Tryck samman kaffet lite mindre. • Minska mängden av det malda kaffet. • Rengör såsom beskrivs i kapitlet "Rengöring av munstycket på varmvattenbehållaren för espresso". • Använd endast malet kaffe som är avsett för kaffemaskiner för espresso.
Kaffet har en sur smak	• Sköljningen efter avkalkningen var inte tillräcklig.	• Skölj kaffemaskinen såsom beskrivs i kapitlet "Avkalkning".
Det bildas inget mjölkskum under tillagningen av cappuccino	• Mjölken är inte tillräckligt kall. • Adaptern för cappuccino är smutsig.	• Använd alltid mjölk som har kylskåpstemperatur. • Rengör noga hålen på cappuccinoadaptern, i synnerhet det hål som anges med bokstaven B i figur 23.
Mjölken fortsätter att rinna ut från mjölkbehållaren även om reglerknappen för ånga är stängd.	• Adaptern för cappuccino är smutsig.	• Rengör noga hålen på cappuccinoadaptern, i synnerhet det hål som anges med bokstaven B i figur 23.