

Przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania urządzenia przeczytać uważnie poniższe instrukcje. To jedyny sposób na zapewnienie najlepszych efektów i maksymalnego bezpieczeństwa działania.

OPIS URZĄDZENIA

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

- A** Pokrętko pary do kawy cappuccino
- B** Pokrywa zbiornika na wodę i schowek na akcesoria
- C** Wyjmowany zbiornik na wodę do kawy espresso
- D** Zbiornik na wodę do kawy filtrowanej
- E** Podstawka do podgrzewania filiżanek
- F** Pojemnik na filtr do kawy filtrowanej
- G** Wskaźnik poziomu wody w zbiorniku na wodę do kawy filtrowanej
- H** Płytką grzewczą do kawy filtrowanej
- I** Końcówka do kawy cappuccino
- J** Dyfuzor pary
- K** Wylot podgrzewacza kawy espresso
- L** Podstawka do filiżanek do kawy espresso
- M** Zbiorniczek na skropliny
- N** Filtr do kawy espresso na 2 filiżanki
- NI** Filtr do kawy espresso na 1 filiżankę
- O** Pojemnik na filtr do kawy espresso z urządzeniem do wytwarzania pianki
- P** Dozownik kawy/dociskacz
- Q** Dzbane do kawy filtrowanej
- R** Przycisk ekspres włączony/wyłączony kawa filtrowana
- S** Przycisk ekspres włączony/wyłączony kawa espresso
- T** Przycisk funkcja wytwarzania pary włączona/wyłączona
- U** Przycisk parzenia kawy espresso
- V** Lampka kontrolna ekspres włączony/wyłączony kawa filtrowana
- W** Lampka kontrolna ekspres włączony/wyłączony kawa espresso
- X** Lampka kontrolna funkcji wytwarzania pary
- Y** Lampka kontrolna temperatura OK

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania kawy espresso, kawy filtrowanej i podgrzewania napojów: należy zwracać uwagę, by nie poparzyć się wodą, parą wodną lub wskutek niewłaściwego używania ekspresu.
- Nie dotykać nigdy gorących części urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać ekspresu, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.
- Elementów opakowania (woreczki plastikowe,

polistyren do wypełnienia itp.) nie należy zostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ są potencjalnym źródłem zagrożenia.

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne.
 - Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego lub nieracjonalnego użycia urządzenia.
 - Nie dotykać nigdy urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
 - Nie dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
 - Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć wyjmując wtyczkę z gniazdka. W celu ewentualnej naprawy zwracać się jedynie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego i żądać montażu oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia może spowodować zagrożenie w trakcie użytkowania urządzenia. Użytkownik nie powinien nigdy sam wymieniać kabla zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów i zlewozmywaków.
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu. Podłączać urządzenie tylko do gniazdka o minimalnym natężeniu 10 A i wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.
- W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model.
- Nigdy nie instalować urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0°C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

PRZYGOTOWANIE KAWY FILTROWANEJ

- Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą do wysokości wskaźnika (G) odpowiadającego ilości filiżanek kawy, zwracając uwagę, by nie przekroczyć poziomu MAX (rys. 1).
- Ilość kawy jest mniejsza od ilości wody wlanej do pojemnika, ponieważ mielona kawa pochłania wodę.
- Otworzyć obudowę pojemnika na filtr obracając ją w prawo (rys. 2).
- Do pojemnika na filtr (rys. 3) założyć filtr papierowy. Zaleca się stosowanie filtrów papierowych typu #4.
- Do filtra wsypać kawę mieloną używając w tym celu miarki należącej do wyposażenia urządzenia i rozłożyć równomiernie nie dociskając jej (rys. 4). Ogólną zasadą jest, że na każdą filiżankę kawy, którą chcemy otrzymać, wsypuje się jedną płaską miarkę (około 7g) (na przykład: 10 miarek na 10 filiżanek).
- Zamknąć obudowę pojemnika na filtr i ustawić dzbanek z pokrywką na płytce grzewczej.
- Nacisnąć przycisk EKSPRES WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY KAWA FILTROWANA (rys. 5). Lampka kontrolna EKSPRES WŁĄCZONY KAWA FILTROWANA poinformuje, że ekspres działa.
- Po kilku sekundach kawa zacznie wypływać.

Całkowicie normalną rzeczą jest, że w trakcie zaparzania kawy z urządzenia wydostaje się para wodna.

Aby po zakończeniu parzenia kawa pozostała ciepła, należy umieścić dzbanek na płytce grzewczej i pozostawić ekspres włączony (lampa kontrolna kawy filtrowanej włączona): kawa znajdująca się w dzbanku zachowa odpowiednią temperaturę.

- Aby wyłączyć ekspres, należy nacisnąć przycisk EKSPRES WŁĄCZONY/WYŁĄCZONY KAWA FILTROWANA.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Zdjąć pokrywę i wyjąć zbiornik na wodę znajdujący się po lewej stronie (rys. 6) pociągając go do góry.

Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą.

Włożyć pojemnik do urządzenia lekko go dociskając, by otworzyć zawór znajdujący się na dnie pojemnika.

O wiele prościej, bo nie wyjmując zbiornika z ekspresu, można go napełnić wodą przy użyciu dzbanka.

UWAGA: nie włączać nigdy urządzenia z pustym zbiornikiem i pamiętać zawsze o jego napełnieniu, gdy poziom wody spadnie do kilku centymetrów (rys. 7).

NAGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY

Aby otrzymać kawę espresso o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: dlatego zaleca się naciśnięcie przycisku ON/OFF (rys. 8) co najmniej na 15 minut przed przygotowaniem kawy po upewnieniu się, że pojemnik na filtr został przymocowany do urządzenia (należy się zawsze upewnić, że pokrętko pary wodnej jest zamknięte).

Aby zamocować pojemnik na filtr, należy go umieścić pod wylotem podgrzewacza z uchwytem skierowanym w lewo, unieść go ku górze równocześnie obracając uchwyt w prawo - zob. rys. 9. Uchwyt należy zdecydowanie obrócić. Po upływie 15 minut przygotować kawę według wskazówek przedstawionych w następnym rozdziale.

Ewentualnie, aby podgrzewanie wykonać szybciej, można postępować również w następujący sposób:

1. Włączyć urządzenie naciskając przycisk ON/OFF (8) i zamocować w urządzeniu pojemnik na filtr nie napełniając go zmieloną kawą.
 2. Pod pojemnikiem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
 3. Poczekać, aż zapali się lampka kontrolna temperatura OK (Y) (rys. 10) i natychmiast po jej zapaleniu nacisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 11). Pozwolić wodzie wypływać, aż do zgaśnięcia lampki kontrolnej temperatura OK, a następnie przerwać zaparzanie ponownie naciskając przycisk parzenia kawy.
 4. Opróżnić filiżankę, poczekać, aż zapali się ponownie lampka kontrolna temperatura OK i raz jeszcze powtórzyć powyższą czynność.
- (Normalną rzeczą jest, że w trakcie odczepiania pojemnika na filtr wydostaje się niewielka i niegroźna ilość pary wodnej).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z POJEMNIKIEM NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego paragrafu, do pojemnika na filtr należy włożyć filtr do kawy mielonej (rys. 12). Stosować mniejszy filtr, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę lub większy, jeżeli chcemy przygotować dwie kawy.

Uwaga: używać dobrej jakości drobno zmielonej kawy przeznaczonej do ekspresu do kawy espresso.

WAŻNE: aby urządzenie działało prawidłowo, przed wysypianiem zmielonej kawy do filtra należy się zawsze upewnić czy nie znajdują się w nim resztki mielonej kawy z poprzedniego parzenia.

2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę kawy, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę mielonej kawy, około 7g (rys. 13). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie filiżanki kawy, do filtra należy wsypać dwie niepełne miarki mielonej kawy

(około 6+6g). Filtr napętniać powoli, aby zapobiec wysypywaniu się kawy. Zmieloną kawę rozprowadzić równomiernie i lekko docisnąć dociskaczem (rys. 14). **UWAGA:** czynność docisnięcia kawy jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Po zbyt mocnym docisnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docisnięciu natomiast, kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

3. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu pojemnika na filtr. Pojemnik należy założyć na urządzenie: **zdecydowanie go dokręcić (rys. 9), aby uniknąć wycieku wody.**

4. Filiżankę lub filiżanki, najlepiej uprzednio podgrzane poprzez wypłukanie w małej ilości gorącej wody, umieścić pod wylotami pojemnika na filtr (rys. 15). Przed zaparzeniem kawy zaleca się podgrzanie filiżanek poprzez ich wypłukanie w niewielkiej ilości ciepłej wody lub umieszczenie na górnej podstawie na co najmniej 15-20 minut (rys. 16).

5. Upewnić się czy lampka kontrolna temperatura OK (rys. 10) jest włączona (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), a następnie nacisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 11) i poczekać, aż otrzymamy żadaną ilość. Aby przerwać tę czynność, ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy.

6. Aby odzepić pojemnik na filtr, należy przekręcić uchwyt w lewą stronę.

UWAGA: aby uniknąć pryskania, nie odczepiać nigdy pojemnika na filtr w czasie parzenia kawy.

7. Aby usunąć zużytą kawę, należy potrząsać odwróconym filtrem (rys. 17).

8. Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk ekspres włączony/wyłączony kawa espresso.

UWAGA: przy pierwszym użyciu ekspresu należy umyć wszystkie akcesoria i przewody wewnętrzne zaparząc co najmniej pięć kaw, lecz nie używając w tym celu kawy mielonej.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek, zgodnie z opisem z poprzednich paragrafów.

2. Nacisnąć przycisk ekspres włączony/wyłączony funkcja wytwarzania pary (rys. 18): zapali się wówczas lampka kontrolna funkcji wytwarzania pary (rys. 18).

3. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna temperatura OK (rys. 19) wskazująca, że podgrzewacz osiągnął temperaturę idealną do wytworzenia pary.

4. Równocześnie, włączyć do naczynia około 100g mleka na każdą kawę cappuccino, którą pragniemy

przygotować. Mleko powinno być chłodne, z lodówki (nie ciepłe!). Wybierając naczynie należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się dwu- lub trzykrotnie.

UWAGA: zaleca się używanie mleka półtłustego o temperaturze lodówki.

5. Wyjąć końcówkę do cappuccino przesuwając ją w lewo (rys. 20): w trakcie tej czynności uważać, by nie dotknąć wylotu podgrzewacza, ponieważ jest gorący. Następnie, naczynie z mlekiem umieścić bezpośrednio pod końcówką do cappuccino.

6. Kończówkę do cappuccino zanurzyć w mleku na około 2 cm i przekręcić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, rys. 21 (przesuwając lekko pokrętkę można zmieniać ilość pary, która będzie wychodzić z końcówki do cappuccino). W tym momencie, mleko zacznie zwiększać swoją objętość i przyjmować kremową, spienioną postać.

7. Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wysokość to 60°C) należy przerwać dopływ pary przesuwając pokrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

8. Spienione mleko włączyć do filiżanek z wcześniej przygotowaną kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić według uznania i jeśli chcemy, posypać piankę odrobiną czekolady w proszku.

Uwaga: jeżeli mamy przygotować więcej filiżanek kawy cappuccino, najpierw należy zrobić wszystkie kawy i dopiero na końcu dla wszystkich filiżanek cappuccino przygotować spienione mleko.

WAŻNE: po użyciu zawsze oczyścić końcówkę do cappuccino. Postępować w następujący sposób:

1. Przekręcając pokrętkę pary (rys. 21) wypuścić trochę pary przez kilka sekund.
2. Jedną ręką unieruchomić górną część, uważając, by się nie poparzyć, natomiast drugą ręką zdjąć z dyfuzora (rys. 22) końcówkę do cappuccino.
3. Kończówkę do cappuccino i dyfuzor dokładnie umyć przy użyciu letniej wody.
4. Sprawdzić czy oba otwory pokazane na rys. 23 nie są zatkane. Jeśli to konieczne, oczyścić je przy pomocy szpilki.
5. Zamontować końcówkę do cappuccino wkładając ją do końca dyfuzora pary.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć ekspres naciskając przycisk ekspres włączony/wyłączony kawa espresso (rys. 8).

2. Umieścić naczynie pod końcówką do cappuccino.

3. Kiedy zapali się lampka kontrolna temperatura OK, nacisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 11) i równocześnie przesunąć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 21): z końcówki do cappuccino zacznie wypływać gorąca woda.

4. Aby przerwać wypływ gorącej wody, pokręćko pary należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Regularnie czyścić obudowę pojemnika na filtr, filtry, zbiorniczek na skropliny i zbiornik na wodę.

UWAGA: w trakcie czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.

CZYSZCZENIE POJEMNIKA NA FILTR

Pojemnik na filtr do kawy mielonej należy czyścić mniej więcej co 300 kaw w następujący sposób:

- Wyjąć filtr i urządzenie do wytwarzania pianki potrząsając odwróconym pojemnikiem na filtr.
- Oczyszczyć wnętrze pojemnika na filtr. Nigdy nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Filtr metalowy starannie oczyścić przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć szczoteczką (rys. 24). Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zapchane. W przeciwnym wypadku, należy je wyczyścić przy pomocy szpilki (zob. rys. 25).
- Oddzielić dwie części urządzenia do wytwarzania pianki i opłukać je w ciepłej wodzie (rys. 26).
- Założyć z powrotem gumową membranę zwracając uwagę, by dobrze przylegała do plastikowej podstawy.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

CZYSZCZENIE WYLOTU PODGRZEWACZA

Wylot podgrzewacza należy czyścić mniej więcej co 300 kaw w następujący sposób:

- Upewnić się, że ekspres do kawy nie jest gorący i że wtyczka została wyjęta z gniazdka zasilającego.
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śruby mocujące wylot podgrzewacza kawy espresso (rys. 27).
- Podgrzewacz oczyścić wilgotną ściereczką (rys. 28) i opłukać uszczelkę.
- Wylot podgrzewacza dokładnie oczyścić przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć szczoteczką. Sprawdzić czy otwory nie są zatkane, w przeciwnym wypadku należy je wyczyścić przy pomocy szpilki (rys. 25).
- Opłukać wylot pod bieżącą wodą i zawsze wytrzeć.
- Wylot ponownie zamontować zwracając uwagę, by uszczelka została prawidłowo założona.

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

ODWAPNIANIE ZESPOŁU DO KAWY ESPRESSO

Zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia mniej więcej co 300 kaw. Zaleca się także używanie dostępnych w specjalnych produktach do odwapniania ekspresów do kawy espresso, które można kupić w sklepach. Jeśli nie są one dostępne, można postępować według poniższych wskazówek:

1. Zbiornik na wodę (do kawy espresso) napełnić do poziomu MAX.
2. Rozpuścić w wodzie 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępny w aptece lub w drogerii).
3. Nacisnąć przycisk ekspres włączony/wyłączony kawa espresso i poczekać, aż zapali się lampka kontrolna temperatura OK.
4. Upewnić się, że pojemnik na filtr nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk parzenia kawy i przepuścić połowę roztworu znajdującego się w zbiorniku. Następnie, przerwać czynność naciskając ponownie przycisk parzenia kawy.
6. Pozostawić roztwór na około 15 minut, po czym powrócić do czynności aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
7. Aby usunąć pozostałości roztworu i osadu wapiennego, zbiornik należy dokładnie wypłukać, napełnić go czystą wodą i włożyć na jego miejsce.
8. Nacisnąć przycisk parzenia kawy i poczekać, aż zbiornik całkowicie się opróżni.
9. Nacisnąć przycisk parzenia kawy i raz jeszcze powtórzyć czynności 7 i 8.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami z osadem wapiennym, jeżeli powyżej opisane odwapnianie przeprowadzono w sposób nieprawidłowy.

ODWAPNIANIE ZESPOŁU DO KAWY FILTROWANEJ

Wapń znajdujący się w wodzie z czasem wywołuje zatory uniemożliwiające prawidłowe działanie urządzenia. Zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia mniej więcej co 40 kaw.

Odwapnianie należy przeprowadzać przy użyciu substancji odwapniających przeznaczonych do ekspresów do kawy filtrowanej, które znajdują się w sprzedaży. Jeżeli produkty te nie są dostępne, można postępować według poniższych wskazówek:

1. Do dzbanka wlać 4 filiżanki wody.
2. Rozpuścić 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępny w aptece lub w drogerii).
3. Umieścić dzbanek na płytce grzewczej.
4. Nacisnąć wyłącznik ekspres włączony/wyłączony kawa filtrowana, przepuścić jedną filiżankę, a następnie wyłączyć urządzenie.

5. Pozostawić roztwór na około 15 minut. Raz jeszcze powtórzyć czynności 4 i 5.
6. Włączyć ekspres i pozwolić mu działać, aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
7. Aby przepłukać urządzenie, co najmniej trzy razy włączyć je przepuszczając jedynie wodę (trzy pełne zbiorniki wody).

Gwarancja będzie nieważna, jeżeli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich.

Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Czas filtrowania kawy filtrowanej uległ wydłużeniu.	Ekspres do kawy filtrowanej należy odpapnić.	Wykonać odpapnianie, jak opisano w rozdziale "Odpapnianie zespołu do kawy filtrowanej".
Kawa filtrowana lub kawa espresso mają cierpki smak.	Płukanie po odpapnieniu było niewystarczające.	Przepłukać urządzenie, jak opisano w rozdziale "Odpapnianie zespołu do kawy filtrowanej" lub „Odpapnianie zespołu do kawy espresso”.
Kawa espresso jest zimna.	Lampka kontrolna temperatura OK nie zapala się w momencie naciśnięcia przycisku parzenia kawy.	Poczekać, aż zapali się lampka kontrolna temperatura OK.
	Wstępne podgrzewanie ekspresu nie zostało wykonane.	Wykonać podgrzewanie, jak opisano w rozdziale "Podgrzewanie zespołu do kawy filtrowanej".
	Filizanki nie zostały podgrzane.	Podgrzać filizanki przepłukując je gorącą wodą.
Kawa espresso nie wypływa.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik wodą.
	Otworki wylotów pojemnika na filtr są zatkane.	Oczyszczyć otworki wylotów.
Kawa espresso wypływa z brzegów pojemnika filtra zamiast z otworów.	Pojemnik na filtr jest nieprawidłowo założony.	Prawidłowo umocować pojemnik na filtr i maksymalnie go dokręcić.
	Uszczelka podgrzewacza kawy espresso straciła swą elastyczność.	Wymienić uszczelkę podgrzewacza kawy espresso w Serwisie Technicznym.
	Otworki wylotów pojemnika na filtr są zatkane.	Oczyszczyć otworki wylotów.
Pompka pracuje zbyt głośno.	Pojemnik na wodę jest pusty.	Napełnić pojemnik na wodę.
Pianka kawy espresso jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu).	Zmielona kawa jest słabo dociśnięta.	Mocniej docisnąć zmieloną kawę.
	Maća ilość mielonej kawy.	Zwiększyć ilość kawy.
	Kawa zbyt grubo zmielona.	Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso.
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa powoli z wylotu).	Kawa mielona jest zbyt mocno dociśnięta. Duża ilość mielonej kawy. Wylot podgrzewacza jest zatkany. Kawa zbyt drobno zmielona.	Mniej dociskać kawę. Zmniejszyć ilość mielonej kawy. Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu podgrzewacza kawy espresso" Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso.
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Używać zawsze mleka o temperaturze lodówki.
	Końcówka do cappuccino jest brudna.	Otworki końcówki do cappuccino dokładnie oczyścić, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie końcówki do cappuccino".