

Przed przystąpieniem do instalowania i użytkowania urządzenia przeczytać uważnie poniższe instrukcje. Tylko w ten sposób można osiągnąć najlepsze rezultaty i zagwarantować maksymalne bezpieczeństwo użytkowania.

OPIS URZĄDZENIA

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

- A** Przycisk ON/OFF  z wbudowaną lampką kontrolną
- B** Przycisk wytwarzania kawy  z wbudowaną lampką kontrolną
- C** Przycisk funkcji pary  z wbudowaną lampką kontrolną
- D** Płytko do podgrzewania filiżanek
- E** Wyjmowany zbiornik na wodę z pokrywą
- F** Pokrętko pary
- G** Dysza do wytwarzania pary/gorącej wody
- H** Końcówka do kawy cappuccino
- I** Dysza do kawy cappuccino
- J** Dysza do wytwarzania kawy
- K** Tacka na filiżanki
- L** Wskaźnik poziomu wody w zbiorniczku na krople
- M** Zbiorniczek na krople
- N** Filtr na 1 filiżankę kawy mielonej lub w pastylkach
- O** Filtr na 2 filiżanki kawy mielonej
- P** Pojemnik na filtr
- Q** Dozownik do kawy z dociskaczem

DANE TECHNICZNE

Napięcie sieciowe:	220-240V~50/60Hz
Moc pochłaniana:	1100W
Ciśnienie:	15 bar
Pojemność zbiornika na wodę:	1,05 litry
Wymiary	208x330x380 mm
Waga	4,8 kg

CE Urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE:

- 73/23/EWG z 19.02.1973 roku "Dyrektywa dotycząca niskiego napięcia", w tym zmieniona dyrektywa 93/68/EWG.
- 89/336/EWG z 03.05.1989 roku "Dyrektywa EMV", w tym zmieniona dyrektywa 92/31/EWG.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania kawy espresso 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 urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć, lecz nie demontować. 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 przewodu zasilającego urządzenia, ponieważ czynność ta wymaga użycia specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia przewodu lub konieczności jego wymiany należy zwracać się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego w celu uniknięcia jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.
- Nie należy pozwolić na korzystanie z urządzenia przez osoby (w tym również dzieci) o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych, chyba że są one nadzorowane i pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna. Pilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Materiały i przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają przepisy normy europejskiej nr 1935/2004.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów i zlewozmywaków.
- Sprawdzić czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu.
Podłączyć urządzenie tylko do gniazdka wtyczkowego 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 wtyczkowym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model.
- Nie należy nigdy umieszczać urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

W JAKI SPOSÓB OBSŁUGIWAĆ EKSPRES DO KAWY

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Zdjąć pokrywę ze zbiornika na wodę (rys. 1), a następnie wyjąć zbiornik pociągając go do góry (rys. 2). Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą uważając, aby nie przekroczyć poziomu określonego napisem MAX (rys. 3). Ponownie włożyć zbiornik delikatnie go dociskając tak, aby otworzyć zawór znajdujący się w głębi zbiornika. Zbiornik można też łatwiej napełnić bez wyjmowania, lecz wlewając do niego bezpośrednio wodę.

UWAGA: jest rzeczą całkowicie normalną, że w pojemniku pod zbiornikiem znajduje się woda. Dlatego od czasu do czasu należy pojemnik wysuszyć używając w tym celu czystą gąbkę.

UWAGA: nigdy nie należy uruchamiać ekspresu do kawy z pustym zbiornikiem na wodę i zawsze pamiętać o jego napełnieniu, jeżeli woda znajdzie się na poziomie kilku centymetrów od dna zbiornika.

NAGRZEWANIE ZESPOŁU WYTWARZANIA KAWY

Aby otrzymać kawę z ekspresu o odpowiedniej temperaturze, zaleca się podgrzanie urządzenia w następujący sposób:

1. Włączyć ekspres naciskając przycisk ON/OFF (przycisk podświetli się) (rys. 4) i zamocować w adapter na filtr do kawy nie napełniając go zmieloną kawą (rys. 5).
2. Pod adapterem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.

3. Począć aż zapali się lampka kontrolna „kawa gotowa”  (rys. 6) na przycisku wytwarzania kawy i natychmiast naciskać tenże przycisk, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna, a następnie przerwać wypływ wody, naciskając ponownie ten sam przycisk.

4. Opróżnić filiżankę, poczekać aż lampka kontrolna „kawa gotowa”  ponownie się zapali i raz jeszcze powtórzyć powyższe czynności.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z UŻYCIEM ADAPTERA NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

1. Po nagraniu ekspresu zgodnie ze wskazówkami podanymi w poprzednim rozdziale do adaptera na filtr włożyć filtr do kawy mielonej upewniając się czy został prawidłowo włożony w odpowiednie siedzisko, jak przedstawiono na rys. 7. W ekspresach wyposażonych w 2 filtry używać mniejszego filtra, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę, i większego filtra, jeżeli chcemy przygotować 2 kawy.
2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną kawę, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę kawy mielonej, czyli około 7 g. (rys. 8). Natomiast, jeżeli chcemy przygotować dwie kawy, należy wsypać do filtra dwie płaskie miarki kawy mielonej (około 6+6 g). Napełniać filtr niewielkimi ilościami, aby zapobiec wydostawaniu się kawy mielonej.

WAŻNE: w celu prawidłowego działania filtra, przed napełnieniem go kawą mieloną, należy się zawsze upewnić czy nie znajdują się w nim resztki mielonej kawy z poprzedniego parzenia.

3. Mieloną kawę równomiernie rozłożyć i lekko docisnąć przy pomocy dociskacza (rys. 9).

UWAGA: docisnięcie kawy mielonej jest bardzo ważne dla uzyskania dobrej kawy espresso. W przypadku zbyt mocnego docisnięcia, kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Natomiast w przypadku zbyt słabego docisnięcia, kawa wypłynie zbyt szybko, a uzyskana pianka będzie jasna.

4. Usunąć ewentualny nadmiar kawy z brzegu adaptera na filtr i przymocować adapter do ekspresu: **zdecydowanie go przesunąć (rys. 5), aby zapobiec wyciekowi wody.**
5. Umieścić filiżankę lub filiżanki pod wylotem adaptera z filtrem (rys. 10). Przed przygotowaniem kawy zaleca się nagrzanie filiżanek poprzez ich wypłukanie w gorącej wodzie lub nagrzanie na płytce do podgrzewania filiżanek przez co najmniej 15-20 minut (rys. 11).

6. Upewnić się czy lampka kontrolna "kawa gotowa"



(rys. 6) jest włączona (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), a następnie nacisnąć odpowiedni przycisk: po uzyskaniu żądanej ilości kawy, w celu przerwania parzenia ponownie nacisnąć ten sam przycisk (rys. 6).

7. Aby odcepić adapter z filtrem, należy przekręcić jego uchwyt w lewą stronę.

UWAGA: aby uniknąć pryskania, nie odczepiać nigdy adaptera z filtrem w czasie parzenia kawy.

8. W celu usunięcia zużytej kawy, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwigni wbudowanej w uchwyt i usunąć kawę uderzając odwróconym adapterem na filtr (rys. 12).

9. Aby wyłączyć ekspres do kawy, należy zwolnić przycisk ON/OFF (rys. 4).

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

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z UŻYCIEM PASTYLEK (Z FILTREM NA 1 FILIŻANKĘ)

1. Nagrzać ekspres zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale "NAGRZEWANIE ZESPOŁU PARZENIA KAWY" upewniając się czy adapter z filtrem został przymocowany do urządzenia. W ten sposób uzyskuje się ciepłą kawę.

UWAGA: używać pastylek zgodnych ze standardem ESE: standard ten podany jest na opakowaniach z następującym oznaczeniem:



Standard ESE to system przyjęty przez największych producentów pastylek i umożliwia przygotowanie kawy espresso w prosty i czysty sposób.

2. Do adaptera na filtr włożyć mały filtr na 1 filiżankę lub pastylki, upewniając się czy jest prawidłowo włożony w odpowiednie siedzisko, jak pokazano na rys. 7.

3. Włożyć pastylkę umieszczając ją, o ile to możliwe, tuż nad filtrem (rys. 13). W celu prawidłowego umieszczenia pastylki nad filtrem należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi na opakowaniu pastylek.

4. Przymocować adapter z filtrem do ekspresu zawsze maksymalnie go przesuwając (rys. 5).

5. Wykonać czynności z punktów 5, 6 i 7 poprzedniego paragrafu.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Zgodnie z opisem z poprzednich rozdziałów przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek.

2. Nacisnąć przycisk pary (rys. 14).

3. W międzyczasie, napełnić pojemnik około 100 gr mleka na każdą kawę cappuccino, którą chcemy przygotować. Mleko powinno być w temperaturze lodówki (nie gorące!). Wybierając rozmiar pojemnika należy pamiętać, że objętość mleka wzrośnie dwu- lub trzykrotnie.

UWAGA: zaleca się używanie mleka półtłustego z lodówki.

4. Pojemnik z mlekiem ustawić pod końcówką do kawy cappuccino.

5. Poczekać na zapalenie lampki kontrolnej "para gotowa" na przycisku . Zapalona lampka oznacza, że podgrzewacz osiągnął idealną temperaturę do wytwarzania pary.

6. Zanurzyć końcówkę do kawy cappuccino w mleku na około 5 mm i przesunąć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 15). W tym momencie, mleko zacznie zwiększać swą objętość i spieniać się.

7. Gdy objętość mleka wzrośnie dwukrotnie, końcówkę do kawy cappuccino należy zanurzyć głębiej i kontynuować podgrzewanie mleka. Po osiągnięciu żądanej temperatury (wartość idealna to 60°C), należy przerwać wytwarzanie pary przesuwając pokrętkę pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i nacisnąć przycisk pary . Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF (rys. 4) (lampka kontrolna wbudowana w przycisk zgaśnie).

8. Przełączyć spienione mleko do filiżanek z wcześniej przygotowaną kawą espresso.

Kawa cappuccino jest gotowa: posłodzić ją według uznania i jeśli chcemy, posypać piankę odrobiną czekolady w proszku.

Uwaga: jeżeli po spienieniu mleka chcemy ponownie przygotować kawę, należy najpierw schłodzić urządzenie: zbyt wysoka temperatura zasygnalizowana przez równocześnie zapalone lampki kontrolne i może bowiem spalić kawę. Aby schłodzić ekspres, pod podgrzewaczem należy umieścić dowolny pojemnik, nacisnąć przycisk parzenia kawy i pozwolić, by wypływała z niego woda, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna „para gotowa” . Wypływ wody przerwać naciskając ponownie przycisk .

N.B. Zaleca się wytwarzanie pary przez maksymalnie 60 sekund.

WAŻNE: Po użyciu końcówkę do kawy cappuccino należy zawsze oczyścić. Postępować w poniższy sposób:

1. Pozwolić, by para uchodziła przez kilka sekund przesuwając w tym celu pokrętkę pary (rys. 15).
2. Odkręcić końcówkę do kawy cappuccino przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 16) i umyć ją dokładnie w letniej wodzie.
3. Sprawdzić czy dwa otwory końcówki do kawy cappuccino wskazane na rys. 17 nie są zatkane. Jeżeli to konieczne, przetrzeć je za pomocą szpilki.
4. Oczyścić dyszę wylotową pary zwracając uwagę, by się nie poparzyć.
5. Ponownie zamocować dyszę do kawy cappuccino.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF  (przycisk podświetli się) (rys. 4).
 2. Umieścić pod końcówką do kawy cappuccino pojemnik.
 3. Gdy zapali się lampka kontrolna „kawa gotowa” , nacisnąć odpowiedni przycisk (rys. 6) i równocześnie przesunąć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 15): gorąca woda zacznie wypływać z dyszy do kawy cappuccino.
 4. Aby przerwać wypływanie gorącej wody, pokrętkę pary należy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek i ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy .
Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF (przycisk podświetli się) (rys. 4).
- N.B.** Zaleca się wytwarzanie gorącej wody przez maksymalnie 60 sekund.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności czyszczenia zewnętrznych części urządzenia, należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i pozostawić ekspres do schłodzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA FILTRA

Adapter z filtrem i filtry na kawę mieloną należy czyścić mniej więcej co 300 kaw i zawsze wtedy, gdy kawa wypływa w sposób przerywany lub w ogóle nie wypływa, w następujący sposób:

- Filtr wyjąć z adaptera na filtr.
- Odkręcić korek filtra (rys. 18) w kierunku, który wskazuje strzałka umieszczona na korku.
- Wyjąć urządzenie do wytwarzania pianki popychając je od strony korka.
- Zdjąć uszczelkę.

- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 19).
Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 20).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazano na rysunku 21.
Zwrócić uwagę, by włożyć kołek plastikowej tarczy do otworu uszczelki wskazanego strzałką na rys. 21.
- Zamontować uzyskaną całość w stalowym pojemniku na filtr (rys. 22), upewniając się czy kołek jest włożony do otworu podstawy (zob. strzałka rys. 22).
- Na koniec zakręcić korek.

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

CZYSZCZENIE WYLOTU PODGRZEWACZA

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

- Upewnić się czy ekspres do kawy nie jest gorący i czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego.
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę mocującą podgrzewacz ekspresu do kawy (rys. 23).
- Podgrzewacz oczyścić wilgotną szmatką (rys. 24).
- Filtr podgrzewacza dokładnie oczyścić wilgotną ściereczką i przetrzeć szczoteczką.
Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (rys. 20).
- Podgrzewacz opłukać przecierając go pod bieżącą wodą.
- Zamontować z powrotem podgrzewacz do ekspresu do kawy zwracając uwagę na prawidłowe założenie uszczelki.

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

CZYSZCZENIE INNYCH ELEMENTÓW

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych.
Wystarczy miękka i wilgotna ściereczka.
2. Regularnie czyścić pojemnik na filtr, filtry, zbiorniczek na krople i zbiornik na wodę.
Zbiorniczek na wodę wyposażony jest w czerwony wskaźnik, który staje się widoczny wtedy, gdy zbiorniczek należy opróżnić.
W celu opróżnienia zbiorniczka należy wyjąć kratkę na filizanki (rys. 25), usunąć wodę i oczyścić

zbiorniczek szmatką: następnie, zamontować zbiorniczek na krople zwracając uwagę na prawidłową pozycję wskaźnika.

Oczyścić zbiornik przy użyciu szczoteczki, aby dotrzeć do jego wnętrza.

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

ODWAPNIANIE

Po wykonaniu około 200 kaw zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia.

Zaleca się stosowanie specjalnych produktów do odwapniania ekspresów do kawy espresso, które są dostępne na rynku.

Jeżeli produkty te są niedostępne, można wykonać następujące czynności:

1. Włączyć do zbiornika na wodę około 1 l wody.
2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptekach lub sklepach spożywczych).
3. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF (przycisk podświetli się) (rys. 4) i poczekać aż zapali się lampka kontrolna .
4. Upewnić się czy adapter z filtrem nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk parzenia kawy  (rys. 6) i pozwolić, by wypłynęła połowa roztworu znajdującego się w pojemniku.
Następnie ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy.
6. Pozwolić, by roztwór działał przez około 15 minut, a następnie włączyć parzenie i poczekać na całkowite opróżnienie zbiornika.

7. Aby usunąć pozostałości roztworu i wapnia, należy dobrze wypłukać zbiornik, napęłnić go świeżą wodą i włożyć na jego miejsce.

8. Nacisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 6) i pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.

9. Ponownie nacisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 6) i raz jeszcze powtórzyć czynności 7 i 8.

Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami wywołanymi przez osady wapniowe, jeżeli wyżej opisane czynności odwapniania nie są 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
Kawa espresso nie wypływa	- Brak wody w zbiorniku na wodę. - Otwory wylotu kawy w pojemniku na filtr są zatkane. - Wylot podgrzewacza kawy espresso jest zatkany.	- Napętnić zbiornik na wodę. - Oczyszczyć otwory wylotu pojemnika na filtr. - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu podgrzewacza".
Kawa espresso wypływa z brzegów adaptera z filtrem zamiast z otworów.	• Adapter z filtrem jest nieprawidłowo założony. • Uszczelka podgrzewacza kawy espresso straciła swą elastyczność. • Otwory wylotu kawy w pojemniku na filtr są zatkane.	• Adapter z filtrem prawidłowo umocować i zdecydowanie go dokręcić. • Wymienić uszczelkę podgrzewacza kawy espresso w Serwisie Technicznym. • Oczyszczyć otwory wylotu kawy.
Kawa espresso jest zimna.	• Lampka kontrolna kawa gotowa nie jest włączona w momencie wciśnięcia przycisku parzenia kawy. • Podgrzewanie nie zostało wykonane. • Filizanki nie zostały podgrzane.	• Poczekać aż włączy się lampka kontrolna OK. • Wykonać nagrzewanie, jak opisano w rozdziale "Nagrzewanie ekspresu". • Podgrzać filizanki przepłukując je w gorącej wodzie.
Pompka pracuje zbyt głośno.	• Zbiornik na wodę jest pusty.	• Napętnić zbiornik na wodę.
Pianka kawy jest jasna (wypływa powoli z wylotu).	• Mielona kawa jest zbyt słabo dociśnięta. • Mała ilość mielonej kawy. • Kawa zbyt grubo zmielona.	• Mocniej docisnąć kawę mieloną. • Zwiększyć ilość kawy. • Używać tylko mieloną kawę przeznaczoną do ekspresów do kawy espresso.
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa wolno z wylotu).	• Mielona kawa jest zbyt mocno dociśnięta. • Duża ilość mielonej kawy. • Wylot podgrzewacza kawy espresso jest zatkany. • Kawa zbyt drobno zmielona.	• Słabiej docisnąć kawę. • Zmniejszyć ilość mielonej kawy. • Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu podgrzewacza kawy". • Używać tylko mieloną kawę przeznaczoną do ekspresów do kawy espresso.
Kawa ma gorzki smak.	• Płukanie po odwapnianiu było niewystarczające.	• Po wykonaniu odwapniania wypłukać urządzenie, jak opisano w rozdziale „Odwapnianie”.
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Końcówka kawy cappuccino jest brudna.	• Zawsze używać mleka z lodówki. • Dokładnie oczyścić końcówki dyszy do kawy cappuccino.