

PL

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 instrukcji.

- 1 Podstawka do podgrzewania filiżanek
- 2 Pojemnik na akcesoria
- 3 Dźwignia otwarcia pary wodnej
- 4 Wskaźnik poziomu
- 5 Kabel zasilający
- 6 Zbiornik na wodę
- 7 Końcówka do kawy cappuccino
- 8 Zabezpieczenie przed
- 9 Przewód doprowadzający parę
- 10 Manometr (jeżeli został przewidziany)
- 11 Przycisk włączony / wyłączony
- 12 Przycisk parzenia kawy
- 13 Przycisk pary wodnej
- 14 Lampka kontrolna włączony / wyłączony
- 15 Lampka kontrolna OK *** gotowa kawa
- 16 Lampka kontrolna pary wodnej
- 17 Filtrowy do mielonej kawy
- 18 Adapter z filtrem do kawy
- 19 Ubijak do kawy
- 20 Wylot podgrzewacza
- 21 Filtrowy do kawy w saszetkach (jeżeli został przewidziany)
- 22 Adapter z filtrem do kawy w saszetkach (jeżeli został przewidziany)
- 23 Dozownik kawy
- 24 Zbiorniczek na krople
- 25 Podstawka na filiżanki

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie przeznaczone jest do parzenia kawy espresso i podgrzewania napojów. Należy zwracać uwagę, by nie poparzyć się strumieniami wody lub parą wodną albo wskutek niewłaściwego używania ekspresu.
- Nigdy nie dotykać gorących elementów urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie należy używać ekspresu, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.
- Nie należy pozostawiać elementów opakowania (plastikowych torebek, pianki polistyrenowej, itp.) w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło 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 należy nigdy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
 - Nie należy dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
 - Upewnić się, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
 - W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, nie należy go demontować, lecz wyłączyć je wyjmując wtyczkę z gniazdka.
- W celu ewentualnej naprawy należy się zwracać 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 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, unikając w ten sposób wszelkiego ryzyka.

INSTALOWANIE

- Ustawić urządzenie na powierzchni roboczej, 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 równym 10 A, 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 występują spadki temperatury do 0°C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Wyjąć zbiornik unosząc go z boku do góry i podnieść równocześnie przewody ssące (rys. 1).

Wypłukać zbiornik i napełnić go świeżą wodą (rys. 2). Kontrolę poziomu wody umożliwia pływająca kuleczka. Włożyć zbiornik na miejsce pamiętając o zanurzeniu przewodów. Zbiornik można napełniać w łatwiejszy sposób, nie wyjmując go, lecz bezpośrednio wlewając do niego wodę przy użyciu karafki.

PODGRZEWANIE ZESPOŁU KAWY

Aby otrzymać kawę espresso o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: w tym celu zaleca się wciśnięcie przycisku włączony/ wyłączony (rys. 3) co najmniej pół godziny przed przystąpieniem do parzenia kawy, upewniając się czy adapter z filtrem został przymocowany do urządzenia (należy zawsze sprawdzić czy pokrętko podgrzewacza pary jest dokręcone).

Aby zamocować adapter z filtrem, należy umieścić go pod wylotem podgrzewacza z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 4), popchnąć go do góry i jednocześnie obrócić uchwyt w prawo; aby uniknąć wypływania wody należy go zdecydowanie obrócić. Po upływie pół godziny przygotować kawę zgodnie z instrukcjami podanymi w następnym paragrafie.

Ewentualnie, aby przyspieszyć wstępne podgrzewanie urządzenia, można postąpić w poniższy sposób:

1. Wcisnąć przycisk włączony/wyłączony (rys. 3) i założyć do urządzenia adapter z filtrem nie wsypując mielonej kawy.
2. Pod adapterem z filtrem umieścić filiżankę. Do podgrzania wykorzystać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Poczekać, aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 5), po czym natychmiast wcisnąć przycisk parzenia kawy (rys. 6) i pozwolić, by woda wypływała aż do zgaśnięcia lampki kontrolnej OK. W tym momencie przerwać ponownie wciskając przycisk parzenia kawy (rys. 6).
4. Opróżnić filiżankę, odczepić adapter z filtrem i wylać z niego wodę.

(Normalną rzeczą jest, że w trakcie czynności odczepiania adaptera z filtrem wydostaje się niewielka i niegroźna ilość pary wodnej).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z ADAPTEREM NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego paragrafu, należy założyć filtr do mielonej kawy do adaptera z filtrem upewniając się czy łopatką znajduje się na swoim miejscu, jak pokazuje rys. 7.

2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną kawę, do filtra należy wsypać jedną płaską miarkę mielonej kawy, czyli około 7g (rys. 8). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie filiżanki kawy, należy użyć filtr do mielonej kawy i wsypać do niego dwie niepełne miarki mielonej kawy (około 6+6g). Filtr należy napełniać powoli, aby zapobiec wysypywaniu się kawy.

WAŻNE: w celu prawidłowego działania urządzenia przed wsypaniem mielonej kawy do filtra należy się zawsze upewnić czy filtr nie jest zabrudzony mieloną kawą z wcześniejszego parzenia.

3. Zmieloną kawę równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć ubijakiem do kawy (rys. 9).

UWAGA: czynność docięcia kawy jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Po zbyt mocnym naciśnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie miała ciemny kolor. Po słabym docięciu natomiast kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

3. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z krawędzi adaptera z filtrem, po czym doczepić go do urządzenia obracając zawsze aż do oporu (rys. 4), aby uniknąć wypływania wody.

4. Filiżankę lub filiżanki umieścić pod wylotami adaptera z filtrem (rys. 10). Zaleca się wcześniejsze podgrzanie filiżanek przez wypłukanie w małej ilości gorącej wody lub umieszczenie ich na górnej płycie urządzenia (rys. 29).

5. Upewnić się czy lampka kontrolna OK (rys. 5) jest włączona (jeśli tak, należy odczekać, aż się załączy), po czym trzymać wciśnięty przycisk wypływania kawy (rys. 6) aż do uzyskania żądanej ilości. Aby przerwać wypływanie kawy należy ponownie nacisnąć ten sam przycisk (rys. 6).

6. Aby odczepić adapter z filtrem, należy obrócić uchwyt w lewo.

UWAGA: aby uniknąć rozpryskiwania wrzątku, nie należy nigdy odczepiać adaptera z filtrem w trakcie parzenia kawy.

7. Aby usunąć zużytą kawę, należy zablokować filtr przy pomocy specjalnej dźwigni umieszczonej w uchwycie i wysypać kawę potrząsając odwróconym do góry dnem adapterem z filtrem (rys. 11).

8. Aby wyłączyć ekspres do kawy wcisnąć przycisk włączony/wyłączony (rys. 3).

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 PRZY UŻYCIU ADAPTERA Z FILTREM DO KAWY W SASZETKACH (JEŻELI ZOSTAŁ PRZEWIDZIANY)

1. Podgrzać ekspres zgodnie z opisem podanym w części "WSTĘPNE PODGRZEWANIE ZESPOŁU KAWY" upewniając się czy adapter z filtrem został przymocowany do urządzenia. W ten sposób otrzymamy cieplejszą kawę.
2. Wcisnąć przycisk znajdujący się w adapterze z filtrem i umieścić saszetkę w miarę dokładnie na środku nad filtrem (rys. 12). Postępować zawsze zgodnie z instrukcjami na opakowaniu saszetek dotyczącymi prawidłowego umieszczania saszetki pod filtrem.

UWAGA: Stosować saszetki odpowiadające standardowi ESE: ten ostatni podawany jest na opakowaniach i posiada następujący symbol:



Norma ESE stosowana jest przez największych producentów kawy w saszetkach i umożliwia przygotowanie kawy espresso w prosty i czysty sposób.

3. Doczepić adapter z filtrem do urządzenia, obracając go zawsze do oporu (rys. 4).

Uwaga: Aby uzyskać szczelniesze zamknięcie zapobiegające wypływowi wody z brzegów adaptera z filtrem, zaleca się smarowanie od czasu do czasu dolnej części bocznych łopatek niewielką ilością masła lub oleju (jak pokazuje rysunek 13).

WAŻNE: W przypadku stosowania adaptera z filtrem do kawy w saszetkach po użyciu adaptera do kawy mielonej, należy najpierw usunąć ewentualne pozostałości zmielonej kawy przyklejone do wylotu podgrzewacza (rys. 14). Jeżeli nie wykonamy czyszczenia, w trakcie przygotowywania kawy może dojść do wycieków wody z boku adaptera z filtrem do kawy w saszetkach.

4. Wykonać czynności opisane w punktach 4, 5 i 6 z poprzedniego paragrafu (jak przygotować kawę espresso przy użyciu adaptera z filtrem).
5. Aby wyjąć saszetkę, należy wcisnąć przycisk adaptera z filtrem i usunąć saszetkę.
6. Aby wyłączyć ekspres, wcisnąć przycisk włączony / wyłączony (rys. 3).

UŻYCIEM MANOMETRU

Aby uzyskać dobrą kawę espresso, parzenie powinno się odbywać przy optymalnym ciśnieniu podgrzewacza. Ciśnienie to występuje, jeżeli wskazówka manometru znajduje się na szarym polu (rys. 15).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Przygotować kawę espresso zgodnie z opisem podanym w poprzednich paragrafach, wykorzystując w tym celu odpowiednio duże filiżanki.
2. Wcisnąć przycisk pary (rys. 16) i poczekać aż zapali się lampka kontrolna pary. Zapalenie lampki wskazuje, że podgrzewacz osiągnął temperaturę idealną do wytworzenia pary wodnej.
3. W tym samym czasie należy włączyć do naczynia mleko przewidując około 100 gramów dla każdej kawy cappuccino, którą pragniemy przygotować. Mleko powinno być zimne z lodówki (nie ciepłe!). Wybierając rozmiar naczynia należy pamiętać, że objętość mleka zwiększy się dwu- lub trzykrotnie.

UWAGA: zaleca się stosowanie mleka półtłustego i schłodzonego w lodówce.

4. Naczynie z mlekiem ustawić pod końcówką do kawy cappuccino.
5. Końcówkę do kawy cappuccino zanurzyć w mleku na około 5 mm (rys. 17) i obrócić pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 18) wykonując co najmniej pół obrotu. W tym momencie mleko zaczyna zwiększać swoją objętość i przybierać kremową postać.
6. Kiedy objętość mleka zwiększy się dwukrotnie, zanurzyć końcówkę do kawy cappuccino i w dalszym ciągu podgrzewać mleko (rys. 19). Po osiągnięciu żądanej temperatury (idealna wielkość wynosi 60°C), należy przerwać dostarczanie pary obracając pokrętkę regulacji emisji pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i wciskając równocześnie przycisk pary (rys. 16).

7. Spienione mleko należy włączyć do filiżanek z przygotowaną wcześniej kawą espresso. Cappuccino jest gotowe: należy je postodzić i ewentualnie posypać pianką czekoladą w proszku.

RADA: jeżeli chcemy przygotować kilka kaw cappuccino, należy najpierw zaparzyć wszystkie kawy i dopiero na końcu przygotować spienione mleko dla wszystkich kaw cappuccino.

WAŻNE: zawsze po użyciu należy oczyścić końcówkę do kawy cappuccino. Wykonać następujące czynności:

1. Przez kilka sekund wypuszczać parę wodną obracając pokrętkę regulacji pary (rys. 18).
2. Odkręcić końcówkę do kawy cappuccino przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 20) i dokładnie umyć w letniej wodzie.
3. Sprawdzić czy trzy otwory pokazane na rys. 21 nie są zatkane. Jeśli to konieczne, oczyścić je przy pomocy szpilki.

4. Wyczyścić przewód doprowadzający parę uważając by się nie poparzyć.
5. Ponownie założyć końcówkę do kawy cappuccino.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć ekspres wciskając przycisk włączony /wyłączony (rys. 3). Począć aż zapali się lampka kontrolna OK. (rys. 5).
2. Ustawić naczynie pod końcówką do kawy cappuccino.
3. Wcisnąć przycisk parzenia i równocześnie unieść dźwignię pary: z końcówki do kawy cappuccino wypłynie gorąca woda.
4. Aby przerwać wypływanie gorącej wody, należy obrócić pokrętkę podgrzewacza pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ponownie wcisnąć przycisk parzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia zewnętrznych elementów ekspresu, należy je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego i poczekać aż urządzenie ostygnie.

CZYSZCZENIE ADAPTERA Z FILTREM DO MIELONEJ KAWY

Mniej więcej co 300 wykonanych kaw adapter z filtrem do mielonej kawy należy wyczyścić w następujący sposób:

- Wyjąć filtr do mielonej kawy.
- Oczyszczyć wnętrze adaptera z filtrem. Nie myć go nigdy w zmywarce do naczyń.
- Odkręcić przeciwnakrętkę dolnej części filtra do kawy (rys. 22) obracając ją w kierunku, który wskazuje strzałka znajdująca się na przeciwnakrętkę.
- Wsunąć dolną część filtra do kawy z podtrzymki naciskając ją od strony przeciwnakrętki.
- Wyjąć uszczelnienie.
- Oplukać wszystkie elementy składowe i dokładnie oczyścić metalowy filtr przy użyciu ciepłej wody i szczoteczki (rys. 23). Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zapchane, w przeciwnym wypadku wyczyścić je przy pomocy szpilki (patrz rys. 24).
- Zamontować ponownie filtr i uszczelnienie znajdujące się na plastikowej tarczy, jak pokazano na rysunku 25. Należy starać się, by sworzeń plastikowej tarczy został włożony do otworu uszczelnienia, który wskazuje strzałka na rys. 25.
- Całość ponownie zainstalować na podtrzymce stalowego filtra (rys. 26) upewniając się czy sworzeń filtra do kawy został włożony do otworu podtrzymki (patrz strzałka rys. 26).
- Na koniec dokręcić przeciwnakrętkę.

Jeżeli powyżej opisane czyszczenie nie zostało wykonane, gwarancja traci swą moc.

CZYSZCZENIE ADAPTERA Z FILTREM DO KAWY W SASZETKACH (JEŚLI ZOSTAŁ PRZEWIDZIANY)

Mniej więcej co 300 wykonanych kaw adapter z filtrem do kawy w saszetkach należy wyczyścić w następujący sposób:

- Nacisnąć przycisk adaptera z filtrem i wyjąć filtr (rys. 27). Oczyszczyć wnętrze adaptera z filtrem. Nie myć go nigdy w zmywarce do naczyń.
- Przy użyciu ciepłej wody i szczoteczki dokładnie oczyścić filtr. Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane, w przeciwnym wypadku oczyścić je przy pomocy szpilki (patrz rys. 23).
- Ponownie założyć filtr.

Jeżeli powyżej opisane czyszczenie nie zostało wykonane, gwarancja traci swą moc.

CZYSZCZENIE WYLOTU PODGRZEWACZA

Mniej więcej co 300 wykonanych wylot podgrzewacza należy wyczyścić w następujący sposób:

- Upewnić się czy ekspres do kawy ostygł i czy wtyczka została wyjęta z gniazdka;
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić wkręt mocujący wylot podgrzewacza do kawy espresso (rys. 28);
- Podgrzewacz wyczyścić wilgotną ściereczką (rys. 14);
- Przy użyciu ciepłej wody i szczoteczki dokładnie wyczyścić wylot podgrzewacza. Sprawdzić czy oba otwory nie są zatkane, w przeciwnym wypadku oczyścić je przy pomocy szpilki (rys. 24).
- Oplukać wylot pod bieżącą wodą cały czas go przecierając.
- Ponownie zamontować wylot podgrzewacza do kawy espresso zwracając uwagę, by poprawnie założyć jego uszczelnienie.

Jeżeli powyżej opisane czyszczenie nie zostało wykonane, gwarancja traci swą moc.

POZOSTAŁE CZYNNOŚCI CZYSZCZENIA

1. Do czyszczenia ekspresu do kawy nie należy używać rozpuszczalników ani środków ściernych. Wystarczy miękka i wilgotna szmatka.
2. Należy regularnie czyścić osłonę adaptera z filtrem, filtry, zbiorniczek na krople i zbiornik na wodę.

UWAGA: podczas mycia nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest to urządzenie elektryczne.

ODWAPNIANIE

Ekspres do kawy należy odwapniać mniej więcej co 300 wykonanych kaw. Zaleca się używanie produktów przeznaczonych do ekspresów do kawy i dostępnych w sprzedaży. Jeżeli produkty takie są jednak niedostępne, należy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Do zbiornika na wodę wlać 1 litr wody;
2. Rozpuścić 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępny w aptece lub w sklepie spożywczym);
3. Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK.;
4. Upewnić się czy adapter z filtrem nie jest doczepiony i umieścić odpowiednie naczynie pod wylotem podgrzewacza urządzenia;
5. Nacisnąć przycisk parzenia kawy, wylać połowę zawartości zbiornika i od czasu do czasu przesuwając pokrętkę pary powodując wypłynięcie niewielkiej ilości roztworu.
Następnie przerwać czynność ponownie wciskając przycisk;
6. Pozostawić roztwór na około 15 minut, potem wrócić do parzenia aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
7. Aby wyeliminować pozostałości roztworu i osadu wapniowego, należy dokładnie opłukać zbiornik, napełnić go czystą wodą, po czym włożyć go na swoje miejsce. Wcisnąć przycisk parzenia kawy i pozostawić działające urządzenie aż do całkowitego opróżnienia zbiornika;
8. Ponownie wcisnąć przycisk i raz jeszcze powtórzyć tę czynność.

Jeśli powyższe czynności odwapniania nie będą regularnie przeprowadzane, naprawy uszkodzeń urządzenia spowodowanych przez osady wapniowe nie będą objęte gwarancją.

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Kawa espresso nie wypływa z urządzenia	- Brak wody w zbiorniku. - Otwory dziobków adaptera z filtrem są zatkane. - Wylot podgrzewacza kawy espresso jest zatkany.	- Napełnić zbiornik wodą. - Oczyszczyć otwory dziobków. - Wykonać czyszczenie zgodnie z opisem w paragrafie "Czyszczenie wylotu podgrzewacza"
Kawa espresso spływa z krawędzi adaptera z filtrem zamiast z otworów.	- Adapter z filtrem został źle założony. - Uszczelnienie podgrzewacza do kawy espresso straciło swą elastyczność. - Otwory dziobków adaptera z filtrem są zatkane.	• Prawidłowo zaczepić adapter z filtrem i dokręcić go mocno do końca. • Wymienić uszczelnienie podgrzewacza do kawy espresso w Serwisie Technicznym. • Oczyszczyć otwory, którymi wypływa kawa.
Kawa espresso jest zimna.	• Lampka kontrolna OK. nie pali się, kiedy naciskamy przycisk parzenia kawy. • Nie zostało wykonane podgrzewanie. • Filiżanki nie zostały podgrzane.	• Począkać aż zapali się lampka kontrolna OK. • Wykonać podgrzewanie, jak podaje paragraf "Podgrzewanie urządzenia". • Podgrzać filiżanki opłukując je ciepłą wodą.
Nadmierny hałas pompy.	• Zbiornik na wodę jest pusty.	• Napełnić zbiornik.
Kolor kawy jest zbyt jasny (kawa zbyt szybko wypływa z dziobka).	• Zmielona kawa została zbyt słabo dociśnięta. • Ilość zmielonej kawy jest niewystarczająca. • Kawa nie została dobrze zmielona.	• Mocniej docisnąć zmieloną kawę. • Zwiększyć ilość zmielonej kawy. • Stosować jedynie kawę mieloną przeznaczoną do ekspresów do kawy espresso.
Kolor kawy jest zbyt ciemny (kawa zbyt wolno wypływa z dziobka).	- Kawa zmielona została zbyt mocno dociśnięta. - Ilość zmielonej kawy jest zbyt duża. - Wylot podgrzewacza kawy espresso jest zatkany. - Kawa została zbyt drobno zmielona.	• Słabiej docisnąć kawę. • Zmniejszyć ilość zmielonej kawy. • Wykonać czyszczenie zgodnie z opisem w paragrafie "Czyszczenie wylotu podgrzewacza kawy espresso". • Stosować jedynie kawę mieloną przeznaczoną do ekspresów do kawy espresso.
Kawa ma kwaśny smak.	• Płukanie po odpapnieniu jest niewystarczające.	• Wypłukać urządzenie zgodnie z opisem w paragrafie "Odpapnianie".
Przy przygotowywaniu kawy cappuccino mleko się nie spienia.	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Końcówka do kawy cappuccino jest brudna.	• Używać zawsze mleka schłodzonego w lodówce. • Dokładnie oczyścić otwory końcówki do kawy cappuccino.