

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

OPIS URZĄDZENIA

(patrz rys. na str. 3)

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkownika.

- 1 Adapter na filtr do kawy mielonej
- 2 Duży filtr do kawy mielonej 2 porcje
- 3 Mały filtr do kawy mielonej 1 porcja
- 4 Pokrętko pary
- 5 Dociskacz kawy
- 6 Tacka na filiżanki
- 7 Przewód zasilający
- 8 Lampka kontrolna OK temperatura (kawa/gorąca woda lub para)
- 9 Lampka kontrolna  (ekspres wyłączony)
- 10 Pokrętko wyboru funkcji
- 11 Pozycja  wytwarzania kawy/gorącej wody
- 12 Pozycja ekspres wyłączony
- 13 Pozycja para
- 14 Dozownik kawy
- 15 Wylot bojlera
- 16 Rurka wylotu pary/gorącej wody
- 17 Dysza do kawy cappuccino
- 18 Zbiornik na wodę
- 19 Pokrywa zbiornika na wodę

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.
- 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, 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.

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 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 (zamrożnięta woda może uszkodzić urządzenie).
- Przewód zasilający można skierować w prawo lub w lewo zgodnie z położeniem najbliższego gniazdka zasilającego umieszczając go w odpowiednich prowadnicach znajdujących się na dole urządzenia (rys. 1).
Po ustawieniu przewodu zasilającego należy się upewnić czy jest on prawidłowo przymocowany za pomocą odpowiednich haczyków znajdujących się na dole urządzenia (rys. 1).

W JAKI SPOSÓB OBSŁUGIWAĆ EKSPRES DO KAWY

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Zdjąć pokrywę ze zbiornika na wodę (rys. 2), a następnie wyjąć zbiornik pociągając go do góry (rys. 3).

Napełnić zbiornik świeżą i czystą wodą uważając, aby nie przekroczyć poziomu określonego napisem MAX (rys. 4).

Ponownie włożyć zbiornik delikatnie go dociskając tak, aby otworzyć zawór znajdujący się w głębi zbiornika.

Zbiornik można też łatwiej napełnić bez wyjmowania go, 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 ten wysuszyć używając w tym celu czystą gąbkę.

UWAGA: nigdy nie należy uruchamiać ekspresu do kawy z pustym zbiornikiem na wodę i zawsze pamiętać o napełnieniu go, gdy 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:

przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 5)

na co najmniej 15-30 minut przed przystąpieniem do robienia kawy **upewniając się, że adapter na filtr do kawy został przymocowany do urządzenia** (zawsze upewnić się czy pokrętkę pary jest zamkniętę).

Aby przymocować adapter na filtr, należy go umieścić pod wylotem bojlera z uchwytem skierowanym w lewo, przesunąć go w górę i jednocześnie przekręcić uchwyt w prawo (zob. rys. 6); **zdecydowanie go dokręcić.**

Po upływie 15 minut przygotować kawę według wskazówek podanych w następnym rozdziale.

Ewentualnie, aby podgrzewanie wykonać szybciej, można wykonać również następujące czynności:

1. Włączyć ekspres przesuwając pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 5) i zamocować w urządzeniu adapter na filtr do kawy **nie napełniając go mieloną kawą.**
2. Pod adapterem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Począć aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 7) i natychmiast przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 8), pozwolić, by woda wypływała z urządzenia dopóki lampka kontrolna OK nie zgaśnie, a następnie przerwać wypływ wody przesuwając pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 5).
4. Opróżnić filiżankę, poczekać aż lampka kontrolna OK ponownie się zapali i raz jeszcze powtórzyć powyższe czynności.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z ADAPTEREM Z FILTREM NA KAWĘ MIELONĄ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego paragrafu, jeżeli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę kawy, do pojemnika na filtr należy włożyć filtr dla jednej filiżanki (najmniejszy spośród dwóch będących na wyposażeniu urządzenia) upewniając się czy łopatka została prawidłowo wsadzona na swoje miejsce, jak pokazano na rys. 9. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę kawy, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę mielonej kawy, około 7g (rys. 14). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie filiżanki kawy, należy użyć filtra dla dwóch filiżanek (największy spośród dwóch będących na wyposażeniu urządzenia) i wsypać do niego dwie niepełne miarki mielonej kawy (około 6+6g). Filtr napełniać powoli, aby zapobiec wysypywaniu się kawy.

WAŻNE: w celu prawidłowego działania urządzenia, przed wysypaniem mielonej kawy do adaptera z filtrem należy się zawsze upewnić czy w filtrze nie znajdują się resztki kawy z poprzedniego parzenia.

2. Mieloną kawę rozprowadzić równomiernie i lekko docisnąć dociskaczem kawy (rys. 11). **UWAGA:** czynność docięcia kawy mielonej jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Przy zbyt mocnym docięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Natomiast przy zbyt słabym docięciu kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

3. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu adaptera z filtrem i przymocować go do urządzenia; **uchwyt zdecydowanie przesunąć w prawo (rys. 6), aby uniknąć wycieku wody.**

4. Umieścić filiżankę lub filiżanki pod wylotami adaptera z filtrem (rys. 12). Zaleca się podgrzanie filiżanek przed przygotowaniem kawy poprzez wypłukanie ich w małej ilości gorącej wody.

5. Upewnić się czy lampka kontrolna OK (rys. 7) jest włączona (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), a następnie przesunąć pokrętkę do pozycji  (rys. 8) w celu uzyskania żądanej ilości kawy.

Aby przerwać parzenie kawy przesunąć pokrętkę wyboru z powrotem do pozycji  (rys. 5).

6. Aby odciąć adapter z filtrem, należy przekręcić jego uchwyt w lewą stronę.

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

7. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwignienki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrząsając odwróconym adapterem z filtrem (rys. 13).

8. Aby wyłączyć urządzenie, należy przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji "O" (rys. 14).

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

1. Nagrząć 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 cieplejszą 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. W adapterze na filtr umieścić maty filtr na 1 porcję lub pastylki upewniając się czy bolce centrujące zostały prawidłowo włożone w odpowiednim miejscu, jak pokazano na rys. 9.
3. Włożyć pastylkę umieszczając ją, o ile to możliwe, tuż nad filtrem (rys. 15). 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. 6)
5. Postępować, jak opisano w punktach 5, 6 i 7 z poprzedniego rozdziału.

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ CAPPUCCINO

1. Zgodnie z opisem z poprzednich rozdziałów przygotować kawę espresso używając wystarczająco dużych filiżanek.
2. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji pary ☞ (rys. 15) i poczekać aż zapali się lampka kontrolna "OK" (rys. 7). Zapalenie lampki oznacza, że podgrzewacz osiągnął temperaturę idealną do wytwarzania pary.
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 dyszą do kawy cappuccino (rys. 16).
5. Zanurzyć dyszę do kawy cappuccino w mleku na około 5 mm i przesunąć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do

ruchu wskazówek zegara (rys. 17) (przy pomocy pokrętła można zmieniać ilość pary, która wydostanie się z dyszy do kawy cappuccino). W tym momencie, mleko zacznie zwiększać swą objętość i spieniać się.

6. Gdy objętość mleka wzrośnie dwukrotnie, dyszę do kawy cappuccino należy zanurzyć głębiej i kontynuować podgrzewanie mleka (rys. 19). Po osiągnięciu żądanej temperatury (wartość idealna to 60 °C), należy przerwać wytwarzanie pary przesuwając pokrętkę pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić pokrętkę wyboru w pozycji "O" (rys. 14).
7. Przelać 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 podgrzewacz. W przeciwnym wypadku zaparzona kawa będzie spalona. Aby schłodzić bojler, należy pod nim umieścić dowolny pojemnik, przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji „☞” i pozwolić, by wypływała z niego woda, dopóki nie zgaśnie lampka OK.

Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji ☞ i przygotować kawę zgodnie ze wskazówkami z poprzednich rozdziałów.

UWAGA: Po użyciu należy zawsze oczyścić dyszę do kawy cappuccino. Postępować w poniższy sposób:

1. Pozwolić, by para uchodziła przez kilka sekund przesuwając w tym celu pokrętkę pary (rys. 18).
2. Odczekać kilka minut aż dysza wylotu pary ostygnie. Odkręcić dyszę do kawy cappuccino przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rys. 20) i umyć ją dokładnie w letniej wodzie.
3. Sprawdzić czy trzy otwory dyszy do kawy cappuccino wskazane na rys. 21 nie są zatkane. Jeżeli to konieczne, przetkać je za pomocą szpilki.
4. Oczyszczyć dyszę wylotową pary zwracając uwagę, by się nie poparzyć.
5. Ponownie zamocować dyszę do kawy cappuccino.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Uruchomić urządzenie przesuwając pokrętkę wyboru do pozycji ☞ (rys. 5).
2. Umieścić pod dyszą do kawy cappuccino pojemnik.
3. Gdy zapali się lampka kontrolna OK, przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji ☞ (rys. 8) i równocześnie przesunąć pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 18): 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, a pokrętkę wyboru ustawić w pozycji "O" (rys. 14).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA FILTRA

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

- Filtrowyjąć z adaptera na filtr.
- Odkręcić pokrywę filtra (rys. 22) w kierunku wskazanym strzałką na pokrywce.
- Z pojemnika wyjąć urządzenie wytwarzające piankę z kawy wyciskając je od strony pokrywki.
- Wyjąć uszczelkę (rys. 25).
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 23).
Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyścić za pomocą szpilki (patrz rys. 24).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazano na rysunku 25.
Należy uważać przy wsadzaniu kołka plastikowej tarczy do otworu uszczelki wskazanego strzałką na rysunku 25.
- Otrzymany zestaw włożyć do stalowego adaptera na filtr (rys. 26), upewniając się czy kołek został prawidłowo wsunięty do podstawy (patrz strzałka na rys. 26).
- Na koniec przykręcić pokrywę (fig. 27).

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

CZYSZCZENIE WYLOTU BOJLERA

Wylot bojlera 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 filtr wylotu bojlera kawy espresso (rys. 28).
- Filtr bojlera dokładnie oczyścić wilgotną ściereczką i przetrzeć szczoteczką.
Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyścić za pomocą szpilki.

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

INNE OPERACJE CZYSZCZENIA

1. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych.
Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
2. Wyjąć zbiorniczek na krople, opróżnić go i często myć.
3. Okresowo czyścić pojemnik na wodę.

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. Wlać 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. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK.
4. Upewnić się czy adapter z filtrem nie jest zamocowany i umieścić naczynie pod wylotem urządzenia.
5. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 8) i pozwolić by wypłynęła połowa roztworu znajdującego się w pojemniku.
Następnie przerwać działanie urządzenia przesuwając pokrętkę wyboru do pozycji "O" (rys. 14).
6. Pozwolić działać roztworowi przez około 15 minut, a następnie pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.
7. Aby usunąć pozostałości roztworu i wapnia, należy dobrze wypłukać zbiornik, napełnić go świeżą wodą i włożyć na jego miejsce.
8. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 8) i pozwolić wypłynąć roztworowi do końca ze zbiornika.
9. Przesunąć pokrętkę wyboru do pozycji  (rys. 5) 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.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Kawa espresso nie wypływa	- Kawa mielona jest wilgotna i/lub zbyt dociśnięta. - Brak wody w zbiorniku na wodę. - Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane. - Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany. - Filtr jest zatkany. - Zbiornik jest nieprawidłowo założony i zawór na jego dnie nie jest otwarty.	- Ponownie zaparzyć kawę mniej ją dociskając i/lub zmieniając rodzaj kawy mielonej. - Napęłnić zbiornik na wodę. - Oczyszczyć otwory wylotów kawy. - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera". - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie filtra". - Delikatnie docisnąć zbiornik w taki sposób, by zawór na jego dnie został otwarty.
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 wylotów adaptera z filtrem są zatkane.	- Adapter z filtrem prawidłowo umocować i zdecydowanie go dokręcić. - Wymienić uszczelkę podgrzewacza kawy espresso w Serwisie Technicznym. - Wyczyścić otwory wylotów kawy.
Kawa espresso jest zimna	- Lampka kontrolna OK kawy espresso nie jest włączona w momencie wciśnięcia przycisku parzenia kawy. - Podgrzewanie nie zostało wykonane. - Filizanki nie zostały podgrzane.	- Począkać aż włączy się lampka kontrolna OK. - Wykonać nagrzewanie, jak opisano w rozdziale "Nagrzewanie ekspresu". - Podgrzać filizanki.
- Pompka pracuje zbyt głośno	- Zbiornik na wodę jest pusty. - Zbiornik został nieprawidłowo założony i zawór na jego dnie nie jest otwarty.	- Napęłnić zbiornik na wodę. - Delikatnie docisnąć zbiornik w taki sposób, by zawór na jego dnie został otwarty.
Pianka kawy jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu).	- Zmielona kawa jest słabo dociśnięta. - Mała ilość mielonej kawy. - Kawa zbyt grubo zmielona. - Nieodpowiednia ilość mielonej kawy.	- Mocniej docisnąć zmieloną kawę (rys. 6). - Zwiększyć ilość mielonej kawy. - Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso. - Zmienić rodzaj kawy mielonej.
- Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa wolno z wylotu).	- Zmielona kawa jest zbyt mocno dociśnięta. - Duża ilość mielonej kawy. - Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany. - Filtr jest zatkany. - Kawa jest zbyt drobno zmielona. - Kawa jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna. - Nieodpowiednia ilość mielonej kawy.	- Mniej dociskać kawę. - Zmniejszyć ilość mielonej kawy. - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera kawy espresso". - Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie filtra". - Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso. - Używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso i nie wilgotnej. - Zmienić rodzaj kawy mielonej.
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka.	- Mleko nie jest wystarczająco zimne. - Dysza do kawy cappuccino jest brudna.	- Zawsze używać mleka z lodówki. - Dokładnie oczyścić końcówki dyszy do kawy cappuccino, zwłaszcza te wskazane na rysunku 22.