

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. Tabuica sterownicza
2. Pokrętko pary
3. Zbiornik na wodę
4. Pokrywa zbiornika na wodę
5. Kabel zasilający
6. Rurka wylotu pary lub gorącej wody
7. Tacka na filiżanki
8. Zbiorniczek na krople
9. Dysza do kawy cappuccino
10. Dysza
11. Wylot bojlera
12. Dociskacz kawy
13. Dozownik kawy mielonej
14. Adapter na filtr
15. Duży filtr 2 porcje
16. Mały filtr 1 porcja lub do kawy w pastylkach
17. Przycisk wyboru funkcji wytwarzania pary
18. Przycisk wytwarzania kawy lub gorącej wody
19. Przycisk włączony/wyłączony
20. Lampka kontrolna włączona
21. Lampka kontrolna OK temperatura (do kawy, gorącej wody i pary)
22. Lampka kontrolna wybranej funkcji wytwarzania pary
23. Płyta grzewcza na filiżanki

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania kawy i podgrzewania napojów: Należy zwracać uwagę, by nie poparzyć się wodą, parą wodną lub wskutek niewłaściwego używania ekspresu.
- 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. W trakcie działania nie dotykać nigdy gorących części urządzenia. Stosować uchwyty lub rączki.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami bądź stopami.
- Z niniejszego urządzenia nie powinny korzystać bez odpowiedniego nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Nie dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- W przypadku uszkodzenia lub wadliwego funkcjonowania urządzenia, należy je wyłączyć

odłączając wtyczkę kabla zasilającego.

- 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.

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.

INSTALOWANIE

- 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.
- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, z dala od kranów, zlewozmywaków i źródeł ciepła.
- Po ustawieniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić czy między ściankami ekspresu i tylnymi ścianami jego otoczenia jest około 5 cm odległości oraz co najmniej 20 cm odległości nad urządzeniem.
- Nie należy nigdy umieszczać urządzenia w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).
- 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.
- 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 do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.

W JAKI SPOSÓB PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

1. Zdjąć pokrywę ze zbiornika na wodę (rys. 1), a następnie wyjąć zbiornik pociągając go do góry (rys. 2).
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.
3. 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: przy pomocy przycisku włączony/wyłączony ① (rys. 4) 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 pokrętko pary jest zamknięte).

Aby przymocować adapter na filtr, należy go umieścić pod wylotem bojlera z uchwytem skierowanym w lewo, przesunąć go w górę i jednocześnie przekreślić uchwyt w prawo (zob. rys. 5); 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 przy pomocy przycisku włączony/wyłączony (rys. 4) i zamocować w urządzeniu adapter na filtr do kawy nie napełniając go zmieloną kawą.
2. Pod adapterem na filtr umieścić filiżankę. Podgrzać tę samą filiżankę, w której przygotowujemy kawę.
3. Począkać aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 6) i natychmiast nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 7), pozwolić, by woda wypływała z urządzenia, dopóki lampka kontrolna OK nie zgaśnie, a następnie przerwać wypływ wody naciskając ponownie przycisk wytwarzania kawy (fig. 7).
4. Opróżnić filiżankę, poczekać aż lampka kontrolna OK ponownie się zapali i raz jeszcze powtórzyć powyższe czynności.

(Jest rzeczą normalną, że w trakcie odczepiania

adaptera na filtr, pojawia się niewielka ilość pary wodnej, która jest niegroźna).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z ADAPTEREM Z FILTREM NA KAWĘ MIELONĄ

1. Po wstępnym podgrzaniu ekspresu zgodnie z opisem z poprzedniego rozdziału, do adaptera włożyć filtr do kawy mielonej upewniając się czy bolce centrujące są prawidłowo umieszczone w odpowiednim miejscu, jak pokazano na rys. 8. Należy stosować najmniejszy filtr, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę lub większy, jeżeli przygotowujemy 2 kawy.

2. Jeżeli chcemy przygotować tylko jedną kawę, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę mielonej kawy - około 7gr (rys. 9). Jeżeli chcemy natomiast przygotować dwie kawy, należy wsypać do filtra dwie niepełne miarki mielonej kawy (około 6 + 6 gr). Filtr napełniać powoli, aby zapobiec wysypywaniu się kawy.

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

3. Zmieloną kawę rozprowadzić równomiernie i lekko docisnąć dociskaczem kawy (rys. 10). **UWAGA:** czynność docięnięcia kawy mielonej jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso.

Przy zbyt mocnym docięnięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor.

Natomiast przy zbyt słabym docięnięciu kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

4. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu adaptera z filtrem i przymocować go do urządzenia; uchwyt zdecydowanie przesunąć w prawo (rys. 5), aby uniknąć wycieku wody.

5. Umieścić filiżankę lub filiżanki pod wylotami adaptera z filtrem (rys. 11).

Zaleca się podgrzanie filiżanek przed przygotowaniem kawy poprzez wypłukanie ich w małej ilości gorącej wody lub ustawić je w celu podgrzania na górnej tacce na co najmniej 15-20 minut (rys. 12).

6. Upewnić się czy lampka kontrolna OK (rys. 6) jest włączona (jeżeli jest wyłączona, poczekać aż się zapali), a następnie nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 7). Po uzyskaniu żądanej ilości kawy, aby przerwać działanie urządzenia, należy nacisnąć ten sam przycisk (rys. 7) (zaleca się wytwarzanie kawy przez maksymalnie 45 sekund).

7. Aby odczepić adapter z filtrem, należy przekreślić jego uchwyt w lewą stronę.

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

8. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy

pomocy odpowiedniej dźwigniki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrąsając odwróconym adapterem z filtrem (rys. 13).

- 9 Aby wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk włączony/wyłączony (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. 8.
3. Włożyć pastylkę umieszczając ją, o ile to możliwe, tuż nad filtrem (rys. 14). 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. 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. Nacisnąć przycisk wytwarzania pary (rys. 15) i poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 6). Zapalenie lampki oznacza, że boiler 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 wzrosnąć 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) starając się, by nie zanurzyć dyszy poniżej zaznaczonego na niej poziomu (wskazany strzałką na rys. 17). Przesunąć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 18) o co najmniej pół obrotu.

Z dyszy do kawy cappuccino wydostaje się para, która powoduje spienianie mleka i zwiększa jego objętość.

Aby uzyskać bardziej kremową piankę, dyszę do kawy cappuccino należy zanurzyć w mleku i przesuwając pojemnik powoli z dołu do góry.

6. 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 (rys. 15).

7. Przełać 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 chcemy przygotować kilka kaw cappuccino, należy najpierw przygotować wszystkie kawy i dopiero na koniec spienić mleko do kawy cappuccino.

Uwaga: jeżeli po spienieniu mleka chcemy ponownie przygotować kawę, należy najpierw schłodzić boiler. W przeciwnym wypadku zaparzona kawa będzie spalona.

W celu schłodzenia należy ustawić pojemnik pod wylotem bojlera, nacisnąć przycisk pary i spuszczać wodę, dopóki nie zgaśnie lampka kontrolna OK.

Przygotować kawę, zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.

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). Podczas tej czynności z rurki pary zostanie spuszczone mleko, które ewentualnie pozostało w jej wnętrzu.

UWAGA: ze względów higienicznych zaleca się przeprowadzanie tej czynności w sposób zapobiegający osadzeniu się mleka w wewnętrznych obwodach urządzenia.

2. Jedną ręką przytrzymać rurkę dyszy do kawy cappuccino, a drugą odkręcić dyszę obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie przesunąć ją w dół (rys. 19).

3. Zdjąć dyszę pary z rurki do wytwarzania pary pociągając ją w dół (rys. 20).

4. Dyszę do kawy cappuccino i dyszę do pary

- starannie umyć w letniej wodzie.
- 5. Sprawdzić czy dwa otwory wskazane strzałkami na rys. 21 nie są zatkane. Jeżeli to konieczne, przetrząć je za pomocą szpilki.
- 6. Zamocować dyszę pary wkładając ją i obracając zdecydowanie na rurce pary.
- 7. Ponownie zamocować dyszę do kawy cappuccino obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

WYTWARZANIE GORĄCEJ WODY

1. Włączyć urządzenie naciskając przycisk włączony/wyłączony (rys. 4). Począkać, aż zapali się lampka kontrolna OK (rys. 6).
2. Umieścić pod dyszą do kawy cappuccino pojemnik.
3. Nacisnąć przycisk parzenia (rys. 7) 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 zegara i ponownie nacisnąć przycisk parzenia (rys. 7). (zaleca się wytwarzanie gorącej wody przez maksymalnie 45 sekund).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia należy poczekać aż ekspres ostygnie i odłączyć go od sieci elektrycznej.
2. Do czyszczenia ekspresu nie używać rozpuszczalników ani detergentów ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.
3. Często myć zbiorniczek na krople i opróżniać tackę na filiżanki.
4. Regularnie czyścić zbiornik na wodę.

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

CZYSZCZENIE ADAPTERA Z FILTREM

Adapter z filtrem należy czyścić mniej więcej co 200 kaw w następujący sposób:

- Wyjąć filtr wraz z urządzeniem wytwarzającym piankę.
- Oczyszczyć wnętrze adaptera z filtrem. Nigdy nie myć go w zmywarce do naczyń.
- Odkręcić pokrywę urządzenia wytwarzającego piankę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (rys. 22).
- Wyjąć urządzenie wytwarzające piankę z siedziska naciskając je od strony pokrywy.
- Wyjąć uszczelkę.
- 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 przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 24).

- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazano na rysunku 25.
 - Należy uważać przy wsadzaniu kotła 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 przesuwając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara (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:

1. Upewnić się czy ekspres do kawy nie jest gorący i czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego.
 2. Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śrubę mocującą filtr wylotu bojlera kawy espresso (rys. 28).
 3. Bojler dokładnie oczyścić wilgotną ściereczką.
 4. Wylot bojlera starannie oczyścić ciepłą wodą i przetrzeć szczoteczką. Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (rys. 24).
 5. Oplukać wylot bojlera pod bieżącą wodą i zawsze przetrzeć.
 6. Ponownie zamocować wylot bojlera.
- Gwarancja będzie nieważna, jeśli powyższe czynności czyszczenia nie będą regularnie przeprowadzane.

ODWAPNIANIE

Przeprowadzanie odwapniania urządzenia zaleca się po wykonaniu około 200 kaw lub po maksymalnie dwóch miesiącach użytkowania.

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 0,5 l wody.
2. Rozpuścić w niej 2 łyżki (około 30g) kwasu cytrynowego (dostępnego w aptekach).
3. Nacisnąć przycisk włączony/wyłączony 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. Nacisnąć przycisk parzenia, pozwolić, by wypłynęła połowa roztworu znajdującego się w pojemniku (od czasu do czasu przesunąć pokrętkę pary i spuszczać niewielką ilość roztworu), a następnie ponownie nacisnąć przycisk parzenia.

6. Wytączyć urządzenie.
7. Pozwolić działać roztworowi przez około 15 minut, a następnie włączyć ekspres.
8. Nacisnąć przycisk parzenia aż do całkowitego opróżnienia zbiornika.
9. Aby usunąć pozostałości roztworu i osadu wapniowego, należy dobrze wypłukać zbiornik, napętnić go świeżą wodą (nie rozpuszczać w niej kwasku cytrynowego) i włożyć na jego miejsce.
10. Nacisnąć przycisk parzenia i pozwolić, by roztwór wypłynął do końca ze zbiornika.
11. Przerwać wypływanie wody i raz jeszcze powtórzyć czynności 9 i 10.

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	- Brak wody w zbiorniku na wodę. - Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane. - Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany. - Filtrowy jest zatkany. - Zbiornik jest nieprawidłowo założony i zawór na jego dnie nie jest otwarty.	- Napełnić 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.	- Poczekać aż włączy się lampka kontrolna OK. - Wykonać nagrzewanie, jak opisano w rozdziale "Nagrzewanie ekspresu". - Podgrzać filizanki wlewając do nich gorącą wodę lub pozostawić je na co najmniej 10 min. na płytce grzewczej znajdującej się na obudowie.
Pompka pracuje zbyt głośno	- Zbiornik na wodę jest pusty. - Zbiornik został nieprawidłowo założony i zawór na jego dnie nie jest otwarty.	- Napełnić 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 docięnięta. - Mała ilość mielonej kawy. - Kawa zbyt grubo zmielona. - Nieodpowiednia ilość mielonej kawy.	- Mocniej docisnąć zmieloną kawę (rys. 10). - 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 docięnięta. - Duża ilość mielonej kawy. - Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany. - Filtrowy jest zatkany. - Kawa jest zbyt drobno zmielona. - Kawa jest zbyt drobno zmielona lub wilgotna. - Nieodpowiedni rodzaj mielonej kawy.	- Mniej dociskać kawę (rys. 6). - 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 21.