

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 str. 3)

Poniższa terminologia stosowana będzie w całym podręczniku użytkowania.

1. Powierzchnia grzewcza na filiżanki
2. Przycisk otwierania
3. Zbiornik na mleko
4. Płyta blokady
5. Dźwignia regulacji piany
6. Pokrywa zamknięcia
7. Pokrywa zbiornika na mleko
8. Zbiornik na wodę
9. Przewód zasilający
10. Kratka na filiżanki
11. Zbiorniczek na krople
12. Wylot kropli
13. Dociskacz kawy
14. Miarka
15. Adapter na filtr do kawy
16. Duży filtr do kawy mielonej 2 porcje
17. Mały filtr do kawy mielonej 1 porcja lub do kawy w pastylkach (jeżeli został przewidziany)
18. Przycisk ON/OFF
19. Przycisk wytwarzania kawy
20. Przycisk IFD
21. Lampka kontrolna przycisku ON/OFF
22. Lampka kontrolna OK (gotowa kawa)
23. Lampka kontrolna IFD
24. Szczoteczka do czyszczenia

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 go wyłączyć i 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 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. 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).

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA NA WODĘ

Wyjąć zbiornik na wodę z wody pociągając go z boku i wyjmując przewody (rys. 1).

Wytlukać go i napełnić świeżą wodą (rys. 2). Kontrolę poziomu wody ułatwia pływak wskaźnika. Włożyć zbiornik na właściwe miejsce dbając aby zanurzyć przewody (rys. 3).

Zbiornik może zostać napełniony o wiele prościej poprzez wyjęcie go na tyle, aby wystarczyło wlać wodę bezpośrednio zbankiem.

NAGRZEWANIE ZESPOŁU DO KAWY

Aby otrzymać kawę z ekspresu o odpowiedniej temperaturze, ekspres należy podgrzać: dlatego zaleca się nacisnąć przycisk ON/ OFF ① (rys. 4) co najmniej 15 minut przed przystąpieniem do robienia kawy **upewniając się, że adapter na filtr do kawy został przymocowany do urządzenia w celu podgrzania go**. Aby przymocować adapter na filtr, należy umieścić go pod wylotem bojlera z uchwytem skierowanym w lewo (rys. 5), unieść go ku górze równocześnie obracając uchwyt w prawo; aby uniknąć rozlania wody, należy **obracać go zdecydowanie**. Po upływie 15 minut przygotować kawę według wskazówek podanych w następnym rozdziale.

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

1. Nacisnąć przycisk ON/ OFF ① (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. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna OK (gotowa kawa) (rys. 6) i natychmiast nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 7), pozwolić płynąć wodzie aż do zgaszenia lampki kontrolnej OK. (gotowa kawa), a następnie przerwać zaparzanie poprzez ponowne naciśnięcie przycisku wytwarzania kawy (rys. 7).
4. Opróżnić filiżankę, odczepić adapter na filtr i wylać ciepłą wodę, którą zawiera.

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

JAK PRZYGOTOWAĆ KAWĘ ESPRESSO Z POJEMNIKIEM 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. W przypadku ekspresów, które wyposażone są w 2 filtry, należy stosować najmniejszy filtr, jeżeli chcemy przygotować jedną kawę i większy, jeżeli przygotowujemy 2 kawy.

2. **Jeśli chcemy przygotować tylko jedną filiżankę kawy**, należy wsypać do filtra jedną płaską miarkę kawy mielonej, około 7 gr (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 wsysaniem zmielonej kawy do pojemnika 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 docięcia kawy jest bardzo ważna, jeżeli pragniemy otrzymać dobrą kawę espresso. Przy zbyt mocnym docięciu kawa będzie wypływać powoli, a pianka będzie mieć ciemny kolor. Przy zbyt słabym docięciu natomiast, kawa będzie wypływać zbyt szybko i otrzymamy małą ilość pianki jasnego koloru.

4. Ewentualny nadmiar kawy usunąć z brzegu pojemnika z filtrem. Pojemnik należy założyć na urządzenie: **zdecydowanie go dokręcić (rys. 5), aby uniknąć wycieku wody.**

5. Umieścić filiżankę lub filiżanki pod wylotami pojemnika z filtrem (rys. 11). Przed przystąpieniem do robienia kawy, zaleca się podgrzanie filiżanek poprzez wytlukanie ich w małej ilości gorącej wody lub poprzez umieszczenie ich na wyższym poziomie na około 15- 20 minut.

6. Upewnić się, że lampka kontrolna OK (gotowa kawa) (rys. 6) jest włączona (jeśli jest zgaszona, poczekać na jej włączenie się), a następnie nacisnąć przycisk wytwarzania kawy (rys. 7). Po otrzymaniu żądanej ilości kawy, aby zatrzymać, należy nacisnąć powtórnie ten sam przycisk (rys. 7).

7. Aby odczepić pojemnik z filtrem, należy przekręcić jego uchwyt w lewą stronę.

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

8. Aby usunąć zużytą kawę, zablokować filtr przy pomocy odpowiedniej dźwignienki umieszczonej w uchwycie i usunąć kawę potrącając odwróconym filtrem (rys. 12).

9. Aby wyłączyć ekspres do kawy, nacisnąć przycisk ON/ OFF ① (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 (TYLKO W EKSPRESACH WYPOSAŻONYCH W 2 FILTRY)

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 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. 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. 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. 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. Wlać do zbiornika na mleko **mleko nie zagotowane i chłodne** (rys. 15).

ZAŁECENIE: zaleca się używanie mleka półtłustego o temperaturze lodówki.

Uwaga: Z pojemnikiem na mleko pełnym aż do linii MAX można zrobić od 2 do 3 filiżanek kawy cappuccino. **Nigdy nie należy przekraczać małej podziałki znajdującej się tuż nad napisem MAX (rys. 15). W przeciwnym wypadku może się zdarzyć, że po zakończeniu parzenia, mleko będzie ciekło z rurki.**

3. Przed przystąpieniem do wytwarzania mleka należy poczekać aż zapali się lampka kontrolna „IFD”, która wskazuje idealną temperaturę dla spienienia mleka (rys. 16).

4. Umieścić filiżankę z kawą pod rurką zbiornika na mleko (rys. 178), upewniając się, że dźwignia regulacji piany znajduje się na pozycji ☐ (rys. 19), a następnie nacisnąć przycisk „IFD” (rys. 18).

UWAGA: Jeżeli pragnie się otrzymać ciepłe mleko (nie spienione) przesunąć dźwignię regulacji piany na prawo ☐ (rys. 19), jeśli wprost przeciwnie, pragnie się otrzymać mleko spienione, przesunąć dźwignię regulacji piany na lewo ☐.

5. Po otrzymaniu żądanej ilości mleka nacisnąć przycisk „IFD”.

Uwaga: Aby otrzymać doskonałą kawę cappuccino zaleca się następujące proporcje: 1/3 kawy i 2/3 spienionego mleka.

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

- Po przygotowaniu ostatniej kawy cappuccino, przed wyłączeniem urządzenia, unieść rurkę ssania ze zbiornika ponad poziom ewentualnego pozostawiania resztek mleka (jak wskazano na rys. 20), nacisnąć przycisk IFD.

Pozwolić parze uchodzić przez kilka sekund, a następnie nacisnąć ponownie przycisk IFD. **Ze względów higienicznych zaleca się zawsze przeprowadzać tę czynność aby uniknąć pozostawiania mleka w wewnętrznych obwodach urządzenia.**

Ważne: po użyciu zawsze czyścić dyszę do kawy cappuccino jak opisano w rozdziale „Czyszczenie urządzenia spieniającego mleko”.

PODGRZEWANIE PŁYNÓW

To urządzenie daje możliwość podgrzewania także innych płynów niż mleko, z jak najlepszymi rezultatami.

1. Włączyć urządzenie naciskając przycisk ON/ OFF (rys. 4).
2. Do zbiornika na mleko wlać płyn do podgrzania (poncz, wodę, etc.).
3. Przesunąć dźwignię regulacji piany na prawo  (rys. 19 i umieścić filiżankę pod przewodem zbiornika na mleko (rys. 17).
4. Poczekać aż zapali się lampka kontrolna IFD (rys. 16) i natychmiast potem nacisnąć przycisk IFD (rys. 18).
5. Po otrzymaniu żądanej ilości płynu, ponownie nacisnąć przycisk IFD w celu przerwania czynności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka wtyczkowego i pozwolić ostygnąć urządzeniu.

Czyszczenie urządzenia spieniającego mleko

Czyszczenie urządzenia spieniającego mleko powinno zostać przeprowadzone po każdym użyciu. Postępować w następujący sposób:

- Podnieść pokrywę zbiornika na mleko
- Jedną ręką nacisnąć przycisk odczepiający zbiornik, jednocześnie unosząc go drugą ręką (patrz rys. 21).
- Po wyjęciu zbiornika na mleko, aby móc dostać się do części wewnętrznych, należy wsunąć w kierunku wewnętrznym płytkę blokady (patrz rys. 22).
- Następnie unieść pokrywę zamknięcia pojemnika (patrz rys. 22).

Uwaga: jest niemożliwe zdjęcie pokrywy pojemnika bez odłączenia zbiornika od urządzenia.

- Wyjąć gumowy pojemnik.
- Umyć i wyczyścić ciepłą wodą zwłaszcza cztery otwory pokrywy wskazane na rys. 23. Upewnić się, że otwór wskazany przez literę A nie jest zatkany: przeczyszczyć go za pomocą igły. Uważać aby nie zgubić uszczelek. Aby ułatwić czyszczenie przewodu zbiornika na mleko wszystkie części powinny zostać poprawnie zamontowane.
- Z powrotem włożyć zbiornik na mleko na jego miejsce zdecydowanie go dociskając aż do momentu usłyszenia „klik” (sprawdzić czy zbiornik został poprawnie włożony lekko pociągając go ku górze: nie powinien dać się unieść!).

Niedokładne zamontowanie może uniemożliwić dobre działanie filtra.

CZYSZCZENIE UCHWYTU NA FILTR DO KAWY MIELONEJ

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:

- Filtr wyjąć z adaptera na filtr.
- Odkręcić pokrywę filtra (rys. 24) w kierunku wskazanym strzałką na pokrywie.
- Z pojemnika wyjąć urządzenie wytwarzające piankę z kawy wyciskając je od strony pokrywy.
- Wyjąć uszczelkę.
- Wypłukać wszystkie elementy składowe i dokładnie wyczyścić ciepłą wodą metalowy filtr przecierając go szczoteczką (rys. 25). Sprawdzić czy otwory metalowego filtra nie są zatkane. Jeśli tak, należy je przeczyszczyć za pomocą szpilki (patrz rys. 26).
- Ponownie założyć filtr i uszczelkę na plastikową tarczę, jak pokazano na rysunku 27. Należy uważać przy wsadzaniu kotła plastikowej tarczy do otworu uszczelki wskazanego strzałką na rysunku 27.
- Otrzymany zestaw włożyć do stalowego adaptera na filtr (rys. 28), upewniając się czy kotek został prawidłowo wsunięty do podstawy (patrz strzałka na rys. 28).
- Na koniec przykręcić pokrywę.

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, że ekspres do kawy nie jest gorący i że wtyczka jest wyjęta z gniazdka sieciowego;
- Przy pomocy śrubokrętu odkręcić śruby mocujące wylot bojlera kawy espresso (rys. 29);
- Bojler oczyścić wilgotną ściereczką (rys. 14);
- Wylot dokładnie oczyścić przy użyciu ciepłej wody i przetrzeć go szczoteczką. Sprawdzić czy otwory nie są zatkane, w przeciwnym wypadku należy je wyczyścić przy pomocy szpilki (rys. 26).
- Oplukać wylot pod bieżącą wodą i zawsze wytrzeć.
- Ponownie zamontować wylot bojlera kawy espresso uważając, aby uszczelka została poprawnie założona.

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

INNE CZYNNOŚCI CZYSZCZENIA

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

UWAGA: w trakcie czyszczenia nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie, ponieważ jest on urządzeniem elektrycznym.

ODWAPNIANIE

Zaleca się przeprowadzanie odwapniania urządzenia mniej więcej co 200 kaw.

Używać środka odwapniającego należącego do wyposażenia urządzenia; odwapnianie należy przeprowadzić w następujący sposób:

1. Włączyć do zbiornika na wodę około jednego litra wody;
2. Włączyć do zbiornika na wodę zawartość buteleczki (250 ml) z środkiem odwapniającym (załączonym do wyposażenia urządzenia). Do kolejnych czynności odwapniających możliwe jest nabycie środka odwapniającego w autoryzowanym przez producenta Serwisie Technicznym.
3. Upewnić się, że pojemnik z filtrem nie jest zamocowany i umieścić jedno naczynie pod wylotem urządzenia a drugie pod przewodem zbiornika na mleko.
4. Nacisnąć przycisk ON/OFF  aby włączyć urządzenie;
5. Nacisnąć przyciski IFD i „wytwarzanie kawy” .
6. Poczekać na opróżnienie się jednej czwartej zbiornika i przerwać czynność ponownie naciskając przyciski IFD i „wytwarzanie kawy” .
7. Wyłączyć urządzenie i odczekać 15 minut (aby środek odwapniający mógł rozpuścić osad wapienny);

8. Powtórzyć czynności opisane w punktach 4, 5, 6 i 7 kolejne 3 razy;
 9. Następnie, aby usunąć pozostałości roztworu w przewodach wewnętrznych, należy napełnić zbiornik na wodę i ten na mleko wodą i nacisnąć przyciski IFD i „wytwarzanie kawy” .
 10. Pozwolić wodzie całkowicie wypłynąć aż do opróżnienia zbiornika na wodę.
 11. Na końcu, aby przerwać czynność, nacisnąć ponownie przyciski IFD i „wytwarzania kawy” .
 12. Powtórzyć czynności 9, 10 i 11 jeszcze jeden raz.
- Gwarancja nie obejmuje napraw ekspresu do kawy związanych z problemami z osadem wapiennym, **jeżeli powyżej opisane odwapnianie przeprowadzono w sposób nieprawidłowy.**

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 • Otwory wylotów adaptera z filtrem są zatkane • Wylot bojlera kawy espresso jest zatkany • Filtr z urządzeniem do wytwarzania pianki z kawy jest brudny	• Napełnić pojemnik na wodę • Wyczyścić otwory wylotów adaptera z filtrem • Wykonać czyszczenie jak wskazano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera" • Wyczyścić filtr z urządzeniem do wytwarzania pianki z kawy jak wskazano w rozdziale dotyczącym czyszczenia.
Kawa espresso wypływa z brzegów adaptera z filtrem zamiast z otworów.	• Adapter z filtrem jest niepoprawnie założony; • Uszczelka bojlera kawy espresso straciła swą elastyczność • Otwory wylotów kawy pojemnika na filtr są zatkane • Filtr z urządzeniem do wytwarzania pianki z kawy jest brudny	• Prawidłowo umocować adapter z filtrem i zdecydowanie go dokręcić. • Wymienić uszczelkę bojlera kawy espresso w Serwisie Technicznym • Wyczyścić otwory wylotów kawy • Wyczyścić filtr z urządzeniem do wytwarzania pianki z kawy jak wskazano w rozdziale dotyczącym
Kawa espresso jest zimna	• Lampka kontrolna OK (gotowa kawa) nie zapala się w momencie, w którym naciska się przycisk „wytwarzanie kawy” • Nagrzewanie nie zostało wykonane. • Filiżanki nie zostały podgrzane.	• Począć na zapalenie się lampki kontrolnej OK. (gotowa kawa); • Wykonać podgrzewanie jak wskazano w rozdziale "Podgrzewanie urządzenia"; • Podgrzać filiżanki przepłukując je gorącą wodą.
Pompka pracuje zbyt głośno	• Pojemnik na wodę jest pusty	• Napełnić pojemnik
Pianka kawy jest jasna (kawa wypływa szybko z wylotu)	• Zmielona kawa jest słabo dociśnięta. • Mała ilość mielonej kawy • Kawa zbyt grubo zmielona. • Filtr z urządzeniem wytwarzającym piankę z kawy jest brudny	• Mocniej docisnąć zmieloną kawę. • Zwiększyć ilość kawy • Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso. • Przeczyścić filtr z urządzeniem do wytwarzania pianki z kawy jak wskazano w rozdziale dotyczącym
Pianka kawy jest ciemna (kawa wypływa wolno z wylotu)	• Zmielona kawa jest zbyt mocno dociśnięta • Duża ilość mielonej kawy • Wylot bojlera jest zatkany • Kawa jest zbyt drobno zmielona	• Mniej dociskać kawę. • Zmniejszyć ilość mielonej kawy. • Wykonać czyszczenie, jak opisano w rozdziale "Czyszczenie wylotu bojlera" • Należy używać tylko kawy mielonej przeznaczonej do ekspresów do kawy espresso
Kawa ma kwaśny smak	• Płukanie po odpapnieniu było niewystarczające	• Wypłukać urządzenie jak wskazano w rozdziale „Odpapnianie”.
W trakcie przygotowywania kawy cappuccino z mleka nie powstaje pianka	• Mleko nie jest wystarczająco zimne. • Dysza do kawy cappuccino jest brudna	• Zawsze używać mleka o temperaturze lodówki. • Otwory końcówki dyszy do kawy cappuccino dokładnie oczyścić jak wskazano w rozdziale „Czyszczenie urządzenia spieniającego mleko”