

FORORD

Tak for at have valgt vores kaffemaskine.

Vi ønsker dig god fornøjelse med dit nye apparat.

Brug venligst en smule af din tid for at læse disse brugsanvisninger.

De vil være dig til hjælp for at forekomme mulige farer og for at undgå at beskadige maskinen.

Symbolerne der anvendes i disse instruktioner

De vigtige advarsler kendetegnes med disse symboler.

Det er påbudt at overholde disse advarsler



Fare! Den manglende overholdelse kan medføre kvæstelser pga. elektrisk stød, med fare for livet.



Pas på! Den manglende overholdelse kan medføre kvæstelser eller beskadigelser på apparatet.



Fare for skoldninger! Den manglende overholdelse kan medføre skoldninger eller forbrændinger.



Bemærk: Dette symbol understreger tips og nyttige informationer for brugeren.

SIKKERHED

Grundlæggende sikkerhedsforskrifter



Fare! Da apparatet forsynes med elektrisk strøm, er det ikke muligt at udelukke faren for elektrisk stød.

Overhold af denne grund de nedenstående sikkerhedsforskrifter:

- Apparatet må ikke berøres med våde hænder.
- Stikket må ikke berøres med våde hænder.
- Sørg for at det er nemt at få adgang til stikdåsen i brug til apparatet: det gør det muligt at trække stikket ud, om nødvendigt.
- Hvis man vil trække stikket ud fra stikdåsen, gør det ved at operere på selve stikket. Undgå at trække i kablet, da det kan risikere beskadigelser.
- For at frakoble apparatet fuldstændigt, skal man tage stikket ud af stikkontakten.
- Hvis apparatet er fejlagtigt, prøv ikke selv at reparere det.
- Sluk for apparatet, træk stikket ud og ret henvendelse til den Tekniske Assistanceservice.
- Hvis stikket eller kablet er beskadigede, ret udelukkende henvendelse til De' Longhi's Assistanceservice, for at forekomme alle mulige risici.



Paspå: Opbevar emballagematerialet (plastikposer, ekspansiv polystyren) utilgængeligt for børn.



Paspå: Apparatet må ikke bruges af personer (indbefattet børn) med nedsatte psykiske og fy-

siske evner, eller med utilstrækkelig erfaring og kendskab til apparatet, med mindre en person, der har ansvaret for deres personlige sikkerhed, overvåger dem og instruerer dem. Hold øje med børn og forbyd dem at lege med apparatet.



Fare for skoldninger! Apparatet fremstiller varmt vand og når det er i brug, kan der dannes vanddamp. Pas på ikke at komme til at røre ved vand-sprøjt eller varm damp. Når apparatet er i brug, rør ikke ved overfladen til opvarmning af kopper da den kan blive meget varm.

Tilladt brug

Apparatet er fabrikeret til at tilberede kaffe eller til opvarmning af drikke.

Dette apparat må kun anvendes i en almindelig hus-holdning. Det er ikke beregnet til anvendelse i:

- miljøer beregnet som køkken for personalet i forretninger, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
- Bondegårdsferiehus
- hoteller, moteller og lignende gæstgiverier
- udlejningsværelser

Ethvert andet brug anses for upassende og derfor farligt. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes ukorrekt brug af apparatet.

Brugsanvisninger

Læs omhyggeligt disse anvisninger før apparatet tages i brug.

- Den manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre personlige kvæstelser og skader på apparatet. Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader, der skyldes den manglende overholdelse af disse brugsanvisninger.



Bemærk: Opbevar omhyggeligt disse anvisninger. Hvis apparatet gives videre til andre personer, sørg også for at levere disse brugsanvisninger.

BESKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Damphåndtag
3. Vandtank
4. Låg til vandbeholder
5. Forsyningskabel
6. Udgangsrør til damp eller varmt vand
7. Bakke til kopper
8. Kar til opsamling af dråber
9. Cappuccinator
10. Dyse
11. Kedelbruser
12. Presser
13. Målebæger til det malede kaffe
14. Filterholder
15. Stort filter 2 dosis 7

16. Lille filter 1 dosis eller til kaffepads
17. Taste til valg af dampfunktion
18. Taste til levering af kaffe eller varmt vand
19. Taste tændt/slukket
20. Tændt kontrollampe
21. OK kontrollampe
22. Kontrollampe til valgt dampfunktion
23. Støtteplade til koppevarmer

INDLEDENDE OPERATIONER

Kontrol efter modtagelsen

Efter at have fjernet emballagen, kontroller, at apparatet er i god stand og at alle udstyrene er til stede. Undgå at tage apparatet i brug i tilfælde af synlige beskadigelser, og ret henvendelse til De'Longhi's Tekniske Assistance-service.

Installation af apparatet

Overhold de følgende forholdsregler under installation af apparatet:

- Der er risiko for at beskadige apparatet hvis der trænger vand ind. Af denne grund må apparatet ikke installeres i nærheden af vandhaner eller vaskesummer.
- Apparatet kan lide skader hvis vandet, der befinder sig indvendigt, fryser. Af denne grund må apparatet ikke installeres i et rum, hvor temperaturen risikerer at nå frysepunktet.
- Forsyningskablet skal anbringes på en sådan måde, at det ikke risikerer at blive ødelagt af skarpe kanter eller af varme flader (f.eks. elektriske varmeplader).

Tilslutning af apparatet



Paspå! Kontroller, at netværksspændingen stemmer overens med den, der er trykt på dataskiltet, der sidder under apparatet.

- Apparatet skal udelukkende tilsluttes en stikdåse som overholder alle gyldige lovkrav, med en minimumsydelse på 10° og udstyret med korrekt jordforbindelse.
- Hvis stikket og stikdåsen ikke er kompatible, skal stikket udskiftes med et andet, af passende type, af kvalificeret personale.
- Forsyningsledningen til dette apparat må aldrig udskiftes af brugeren eftersom at udskiftningen kræver anvendelse af specielt værktøj. I tilfælde af beskadigelse af ledningen, eller udskiftning af denne, skal man udelukkende henvende sig til et af fabrikantens autoriserede assistancecenter, således enhver risiko forbygges.

Påfyldning af vandbeholder

1. Åbn beholderens låg (fig. 1), træk derefter beholderen ud ved at trække den opad (fig. 2).
2. Fyld beholderen med frisk og rent vand, ved samtidigt at passe på ikke at overskride skriften MAX.

(fig. 3). Sæt igen beholderen på ved at trykke let således at ventilen der findes på selve beholderens bund åbnes.

3. Mere enkel måde, beholderen kan fyldes uden at skulle trækkes ud, ved at hælde vand fra en kande deri.



Paspå! sæt aldrig apparatet i funktion uden vand i beholderen og husk altid på at fylde den når niveauet kommer ned til et par centimeter fra bunden.



Bemærk: det er helt normalt at finde vand i rummet under beholderen; derfor skal dette rum engang imellem tørres med en ren svamp.

SÅLEDES SKAL MAN GØRE FOR AT FÅ ESPRESSO KAFFE

Forvarmning af kaffegruppen

For at opnå en espresso-kaffe med den rette temperatur, anbefales det at forvarme maskinen på denne måde:

1. Tænde maskinen ved at trykke tasten ON/OFF (den relative kontrollampetændes) (fig. 4) og sæt filterholderen på maskinen uden at fylde den med malet kaffe (fig. 5).
2. Placer en kop under filterholderen. Brug den samme kop med den som man vil lave kaffen til således at den forvarmes.
3. Vent på at OK kontrollampen tændes (fig. 6) og tryk straks derefter tasten til kaffelevering (fig. 7), lad vandet løbe ud indtil OK kontrollampen slukkes, afbryd derefter ved på ny at trykke leveringstasten (fig. 7).
4. Tøm koppen, vent på at "OK" kontrollampen tændes igen og gentag samme operation en gang til. (Det er normalt, at der under filterholderens frakoblingsoperation, opstår lidt ubetydningsfuldt damp).

SÅLEDES LAVES ESPRESSO MED MALET KAFFE

1. Efter at have fulgt maskinens forvarmning som beskrevet i den forrige paragraf, skal man isætte filteret til det maledede kaffe i filterholderen, ved samtidigt at sikre sig at fremspringet er korrekt isat i sin plads som vist på fig. 8. Brug det lille filter hvis man vil lave en kaffe eller den større hvis man vil lave 2 portioner kaffe.
2. Hvis man kun vil lave en kaffe, skal man fylde filteret med et til randen fyldt målebæger malet kaffe, cirka 7 gr. (fig. 9). Hvis man i stedet for ønsker at lave to portioner kaffe, skal man fylde filteret med to næsten fyldte målebægre med malet kaffe (cirka 6+6 gr.). Fyld filteret med små doser for at undgå at den maledede kaffe flyder over.



Bemærk: For at opnå en korrekt funktion skal man, inden den fyldes med malet kaffe, være sikker på at filteret ikke har rester af kaffepulver fra den forrige brygning.

3. Fordel den malede kaffe på ensformig måde og tryk den let med presseren (fig. 10).
Presningen af den malede kaffe er meget vigtig for at opnå en god espresso-kaffe. Hvis man trykker for hårdt, vil kaffen løbe langsomt ud og cremen vil få en mørk farve. Hvis man i stedet for trykker lidt, vil kaffen løbe for hurtigt ud og man vil få en creme med en klar farve.
4. Fjern eventuelt kaffeoverskuddet fra filterholderens kant og påsæt den sidstnævnte på maskinen: drej håndtaget med bestemt mod højre (fig. 5) for at undgå vandudslip.
5. Placér koppen eller kopperne under filterholderens munding (fig. 11). Det anbefales at forvarme kopperne, inden kaffen laves, ved at skylle dem med en smule varmt vand eller sætte dem til forvarmning på den øverste flade i mindst 15-20 minutter (fig. 12).
6. Vær sikker på at OK kontrollampen (fig. 6) er tændt (hvis den er slukket, ventes der på at den tændes) og tryk tasten til kaffelevering (fig. 7.). Når den ønskede mængde kaffe er opnået, skal man afbryde med den samme taste (fig. 7). (Det anbefales ikke at levere kaffe i mere end 45 sekunder).
7. For at frakoble filterholderen, skal man dreje håndtaget fra højre til venstre.



Fare for forbrænding! For at undgå sprøjt, skal man aldrig frakoble filterholderen mens maskinen leverer.

8. For at fjerne den brugte kaffe, skal man fastholde filterholderen med den i håndtagets dertil indbyggede løftestang, og få kaffen ud ved at slå filterholderen nedadvendt (fig. 13).
9. For at slukke kaffemaskinen, skal man trykke tasten tændt/slukket (fig. 4).

Første gang maskinen bruges, er det nødvendigt at vaske alt tilbehør og de indre kredsløb ved at foretage mindst fem kaffe uden at anvende det malede kaffe.

SÅLEDES LAVES ESPRESSO VED AT BENYTTE KAFFEPADS

1. Foretag maskinens forvarmning som beskrevet i paragraffen "FORVARMNING AF KAFFEGRUPPEN", ved samtidigt at sikre sig at efterlade filterholderen tilkoblet maskinen. Således opnår man en varmere kaffe.



Bemærk: anvend kaffepads der overholder ESE standarderne: denne sidstnævnte findes på konfektionerne med følgende mærke. ESE standarder er et system der er accepteret af de største kaffepadsproducenter og tillader at lave en espresso-kaffe på en simpel og ren måde.



2. Isæt det lille filter i filterholderen, ved at være sikker på at fremspringet er sat korrekt i den dertil bestemte plads som vist i fig. 8.
3. Isæt kaffepakningen ved at centrere det mest muligt ovenpå filteret (fig. 14). Følg altid instruktionerne på kaffepads'enes konfektioner for at placere kaffepads' ene korrekt på filteret.
4. Frakobl filteret maskinen, ved hele tiden at dreje det helt i bund (fig. 5).
5. Fortsæt som i den forrige paragrafs punkter 5,6 og 7.

SÅLEDES LAVES MAN CAPPUCCINO

1. Forbered espresso-kaffen som beskrevet i de forrige paragraffer
2. Tryk damptasten (fig. 15).
3. I mellemtiden skal man fylde en beholder med cirka 100 gram mælk for hver cappuccino man vil lave. Mælken skal være køleskabskold (ikke varm!). I valget af beholderens størrelse skal man huske at mælkens rumfang vil forøges 2 eller 3 gange.



Bemærk: det anbefales at bruge skummetmælk der har en køleskabstemperatur.

4. Placér beholderen med mælk under cappuccinator' en.
5. Vent på at kontrollampen tændes der relaterer til damptasten (fig. 16). Tændingen af lampen viser at kedlen har opnået den ideelle temperatur til dampproduktion.
6. Åbn damphanen i nogle sekunder for at udskylle eventuel tilstedeværelse af vand i selve kredsløbet. Luk hanen igen.
7. Dyp cappuccinator' en i mælken ved cirka 5 mm (fig. 17) ved samtidigt at passe på ikke at dyppe relieflinjen på selve cappuccinator' en (vist med pilen i fig. 17). Drej håndtaget mod uret, fig. 18 mindst en halv omgang. Der kommer damp ud fra cappuccinator' en der får mælken til at optage et cremet udseende og forøger dets rumfang. For at få mere cremet skum, skal man dyppe cappuccinator' en i mælken og dreje beholderen med langsomme bevægelser nedefra og opad mod.
8. Når mælkens rumfang vil være fordoblet, skal man dyppe cappuccinator' en helt ned og blive ved med at opvarme mælken. Når den ønskede temperatur

(idealtemperatur er på 60°) og cremens ønskede tykkelse er opnået, skal man afbryde dampleveringen ved at dreje håndtaget med uret og igen trykke på dampptasten.

For at slukke maskinen, skal man trykke tasten til tændt/slukket (fig. 4) (Den relative kontrollampe til tænding slukkes).

9. Hæld det emulgerede mælk i kopperne der indeholder den forinden forberedte kaffe. Cappuccino' en er klar: tilsæt sukker efter behag, og hvis man vil, kan man drysse lidt chokolade i pulver på.



Bemærk:

- hvis man skal forberede flere cappuccino' er, skal man først lave alle kaffeportionerne og kun til sidst lave den piskede mælk til alle cappuccino' erne;
- hvis man ønsker at lave kaffe efter at man har pisket mælket, er det nødvendigt at afkøle kedlen, ellers vil kaffen løbe ud brændt.

For at afkøle den skal man placere en beholder under filterholderens munding (fig. 11), trykke dampptasten og få vandet til at løbe ud, indtil den relative kontrollampe til dampfunktion slukkes: derefter skal man fortsætte med forberedelse af kaffen. Der anbefales en damplevering på maksimalt 60 sekunder og ikke at piske mælken i mere end 3 gang efter hinanden.



Bemærk: af hygiejniske grunde anbefales det altid at rengøre cappuccinator' en efter brug.

Fortsæt på følgende måde:

1. Få lidt damp til at komme ud i nogle sekunder (punkt 2, 5 og 6 i den forrige paragraf) ved at dreje damphåndtaget (fig. 18). Med denne operation, vil cappuccinator' en aflade eventuel mælk der kunne befinde sig i dens indre. Sluk apparatet ved at trykke tasten tænding/slukning.
2. Med en hånd skal man holde cappuccinator' ens rør fast, og med den anden frakoble selve cappuccinator' en ved at dreje den med uret og derefter trække den nedad (fig. 19).
3. Fjern dampdysen fra leveringsrøret ved at trække den nedad (fig. 20).
4. Vask omhyggeligt cappuccinator' en og dampdysen med lunkent vand.
5. Kontrollér at de to huller der vises af pilene i fig. 21 ikke er tilstoppede. Hvis det er nødvendigt skal de gøres rene med en nål.
6. Montér dampdysen igen ved at sætte den hårdt opad mod på damprøret.
7. Montér cappuccinator' en igen ved at skubbe den ind opad mod og dreje den mod uret.

PRODUKTION AF VARMT VAND

1. Tænd maskinen ved at trykke tasten tænding/slukning (fig 4). Vent på at OK kontrollampen tændes (fig. 6).
2. Placer en beholder under cappuccinator' en.
3. Tryk tasten til levering (fig. 7) og drej samtidigt damphåndtaget mod uret (fig. 18): det varme vand vil komme ud fra cappuccinoator' en.
4. For at afbryde leveringen af varmt vand, skal man dreje damphåndtaget med uret og igen trykke tasten til levering (fig. 7). Der anbefales en levering på maksimalt 60 sekunder.

RENGØRING



Fare! Inden en hvilken som helst rengøringsoperation af apparatets ydre dele, skal man slukke maskinen, tage stikket ud af kontakten og lade maskinen afkøle.

Rengøring og vedligeholdelse af filter

Hver 300 kaffe cirka og under alle omstændigheder når kaffen kommer ud fra filterholderen i dråber eller slet ikke kommer ud, skal man gøre filterholderen og filterne til den maledede kaffe rene, på følgende måde:

- Fjern filteret fra filterholderen:
- Skru filterets prop (fig. 22) i retningen der vises af pilen på selve proppen.
- Træk creme-piskerens anordning ud fra beholderen ved at skubbe den ved proppens del.
- Fjern tætningen.
- Skyl alle komponenter og gør omhyggeligt metalfilteret rent med varmt vand ved at gnide med en børste (fig. 23). Kontrollér at metalfilterets små huller ikke er tilstoppede ellers skal man gøre dem rene med en nål (se fig. 20).
- Montér filteret og tætningen igen på plastikskiven som vist i figur 25. Sørg for at isætte plastikskivens tap indeni tætningens hul som vist af pilen i fig. 25.
- Sæt det hele der er opnået i stålbeholderen til filteret i igen (fig. 26), vær sikker på at plastikskivens tap er isat hullet på selve støtten (se pil fig. 26).
- Til sidst skal proppen skrues på.

Garantien gælder ikke hvis den ovenover beskrevne rengøring ikke udføres regelmæssigt.

Rengøring af kedelbruser

Hver 300 kaffe cirka, er det nødvendigt at rengøre espressokedlens bruser på følgende måde:

- Vær sikker på at kaffemaskinen ikke er varm og at stikket er taget ud;
- Med hjælp af en skruetrækker, skal man skrue skruen af der fastholder espressokedlens bruser (fig. 27);
- Fjern kedelbruseren;

- Gør kedlen ren med en fugtig klud (fig. 27);
- Gør bruseren omhyggeligt ren med varmt vand ved at gnide den med en børste. Kontrollér at hullerne ikke er tilstoppede, ellers skal de gøres rene med en nål (fig. 24).
- Skyl bruseren under hanen og gnid den hele tiden.
- Montér kedlens bruser igen ved samtidigt at sørge for at placere den korrekt på tætningen.

Garantien er ikke gyldig såfremt den ovenstående beskrevne rengøring ikke udføres regelmæssigt.

Anden rengøring

1. Man skal ikke anvende ætsende opløsningsmidler eller vaskemidler til rengøring af maskinen. Det er tilstrækkeligt at anvende en fugtig og blød klud.
2. Rengør regelmæssigt filterholderens bæger, filterne, afdrypningsbakken og vandbeholderen. For at foretage udtømning af afdrypningsbakken, skal man fjerne koppeholderen, fjerne vandet og rengøre bakken med en klud: derefter samles afdrypningsbakken igen. Gør vandbeholderen ren vha. en blød børste for bedre at nå bunden.



Fare! Under rengøringen, skal man aldrig dyppe maskinen i vand: det er et elektrisk apparat.

AFKALKNING

Det anbefales at fortsætte med en afkalkning af maskinen hver 200 kaffe cirka. Det anbefales at bruge De'Longhi's afkalkningsmiddel som findes på markedet.

Følg den følgende procedure:

1. Fyld beholderen med den afkalkende opløsning, der er opnået ved at tynde afkalkningen med vand på basis af vejledningen der findes på pakken.
2. Tryk tasten tænding/slukning og vent på at OK kontrollampen tændes.
3. Vær sikker på at filterholderen ikke er tilkoblet og placér beholderen under maskinens bruser.
4. Tryk kaffeleveringens afbryder, og få cirka 1/4 af beholderens opløsning til at løbe igennem: engang imellem skal man dreje damphåndtaget og få lidt opløsning til at komme ud; derefter skal man afbryde ved at lade opløsningen virke i cirka 5 minutter.
5. Gentag punkt 4 endnu 3 gange, indtil at beholderen er fuldstændig tom.
6. For at fjerne opløsningens rester og kalk, skal man skylle beholderen omhyggeligt, fylde den med rent vand (uden afkalkningsmiddel).
7. Tryk tasten til kaffelevering (fig. 6) og levér indtil at beholderen er fuldstændig tom;
8. Gentag operationerne 6 og 7 en gang til.

Kaffemaskinens reparationer der relaterer til kalkproblemer, vil ikke blive dækket af garanti hvis den ovenstående

ende beskrevne afkalkning ikke udføres regelmæssigt.

BORTSKAFFELSE

Regler for en korrekt bortskaffelse af produktet i henhold til Europadirektivet 2002/96/EC.



Ved dets levetids slut skal produktet ikke bortskaffes sammen med normal husaffald.

Det kan leveres til de dertil bestemte centre til særskilt indsamling som kommunens administration sørger for, eller også hos forhandlere der yder denne service.

Det at bortskaffe et husholdningsapparat separat, tilfører forhindring af negative konsekvenser af miljøet og sundheden, der kommer fra en upassende bortskaffelse og muliggør genbrug af materialer som det udgøres af, for at opnå en vigtig besparelse af energi og ressourcer.

For at markere pligten til separat at bortskaffe husholdningsapparaterne, er der på produktet bragt mærket med den overstregede affaldsspand.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	220-240V~50/60Hz
Effektforbrug :	1100W
Tryk:	15 bar
Vandtankens kapacitet:	1,4 l.
Mål LxHxB:	255x315x280 (395) mm
Vægt:	3,9 kg



Apparatet stemmer overens med de følgende EF-direktiver:

- "Direktiv om lavspænding" 2006/95/CE og efterfølgende ændringer.
- "EMC direktiv" 2004/108/CE "EMC direktiv" og efterfølgende ændringer.
- Materialerne og tingene der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer, er i overensstemmelse med forskrifterne i det Europæiske Lovgivning 1935/2004.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER	LØSNING
Espresso-kaffen kommer ikke ud	• Manglende vand i beholder	• Fyld vandbeholderen
	• Filterholderens udgangshuller er tilstoppede	• Gør hullerne på filterholderens munding rene
	• Espressokedlens bruser er tilstoppet	• Foretag rengøring som vist i paragraffen "Rengøring af kedelbruser"
Espresso-kaffen drypper fra filterholderens kanter i stedet for hullerne	• Filterholderen er forkert sat i	• Sæt filterholderen korrekt på og drej den i bund med kræfter
	• Espressokedlens tætning har mistet elasticitet	• Skift espressokedlens tætning ud hos et Assistancecenter
	• Hullerne på filterholderens munding er tilstoppede	• Gør mundingens huller rene
Espresso-kaffen er kold	• OK kontrollampen er ikke blevet tændt i det øjeblik hvor kaffeleveringens afbryder blev trykket	• Vent på at OK kontrollampen tændes
	• Forvarmningen er ikke blevet udført	• Foretag en forvarmning som vist i paragraffen
	• Kopperne er ikke blevet forvarmede	• Forvarm kopperne med varmt vand eller lad dem stå på lågets koppevarmer i mindst 20 minutter
Meget larm fra pumpen	• Vandbeholderen er tom	• Fyld vandbeholderen
	• Beholderen er forkert sat i og ventilen på bunden er ikke åben	• Tryk let beholderen således at ventilen på den bund åbnes
Kaffens creme er klar (kommer hurtigt ud fra mundingen)	• Den malede kaffe er presset for lidt	• Forøg den malede kaffes presning (fig. 10)
	• Mængden af malet kaffe er ringe	• Forøg den malede mængde kaffe
	• Kaffens maling er stor	• Brug kun malet kaffe til espresso-kaffemaskiner
	• Den malede kaffetype er ikke den korrekte	• Skift den malede kaffetype
Kaffens creme er mørk (kaffen kommer langsomt ud fra mundingen)	• Den malede kaffe er presset for meget	• Pres mindre kaffe (fig. 6)
	• Mængden af malet kaffe er stor	• Formindsk den malede kaffes mængde
	• Espressokedlens bruser er spærret	• Udfør rengøringen som vist i kapitlet "Rengøring af espressokedlens bruser".
	• filteret er stoppet	• Udfør rengøringen som vist i paragraffen "rengøring af filter"
	• Kaffens maling er for fin	• Anvend kun malet kaffe til espresso kaffemaskiner
	• Den malede kaffe er for fin eller fugtig	• Anvend kun malet kaffe til espresso kaffemaskiner og den skal ikke være for fugtig
	• Den malede kaffetype er ikke den korrekte	• Skift kaffepulvertype
Der dannes ikke mælkeskum mens man laver cappuccino	• Mælken er ikke tilstrækkelig kold	• Brug altid mælk med køleskabstemperatur
	• Cappuccinator' en er snavset	• Rengør omhyggeligt cappuccinator' ens huller, specielt dem der vises i figur 21