

GAGGIA

MILANO



CLASSIC

RI 9480

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА



Фигура .1

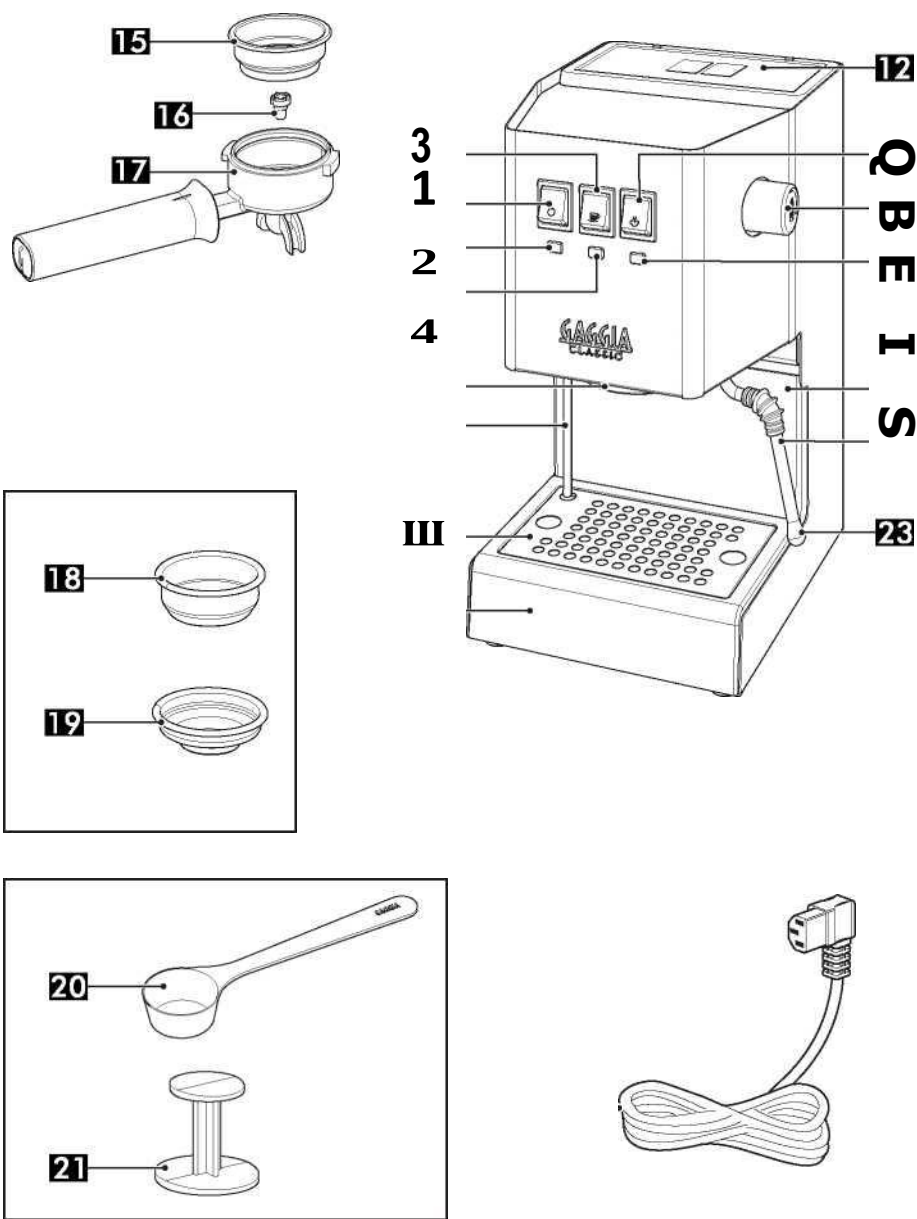


FIG.2

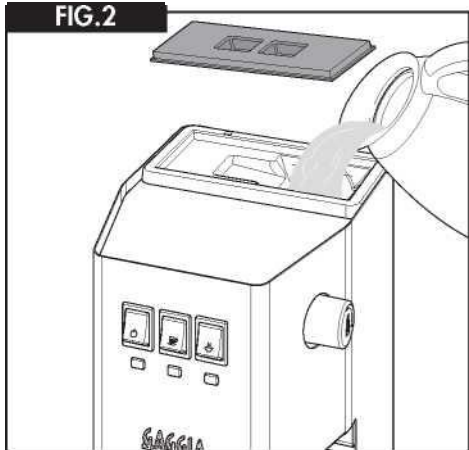


FIG.3

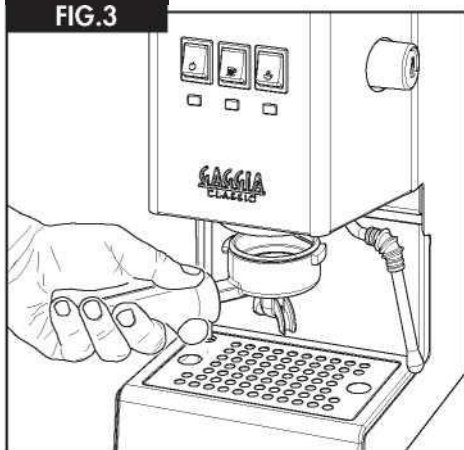


FIG.4

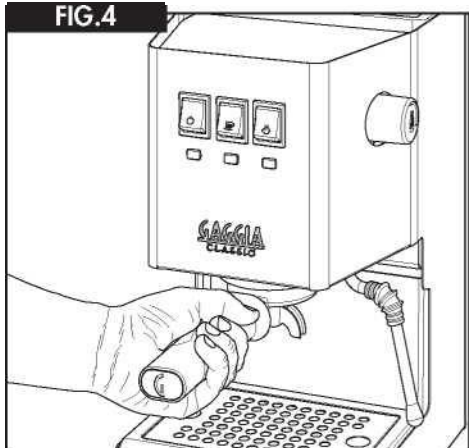


FIG.5



FIG.6

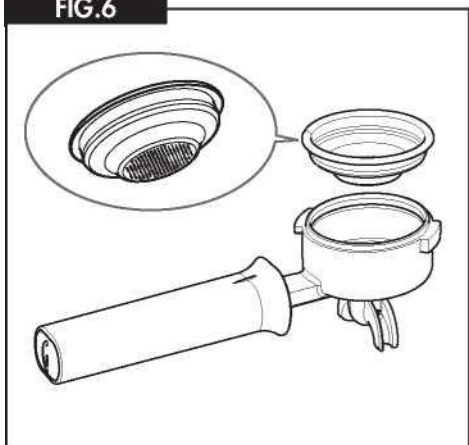


FIG.7



FIG.8

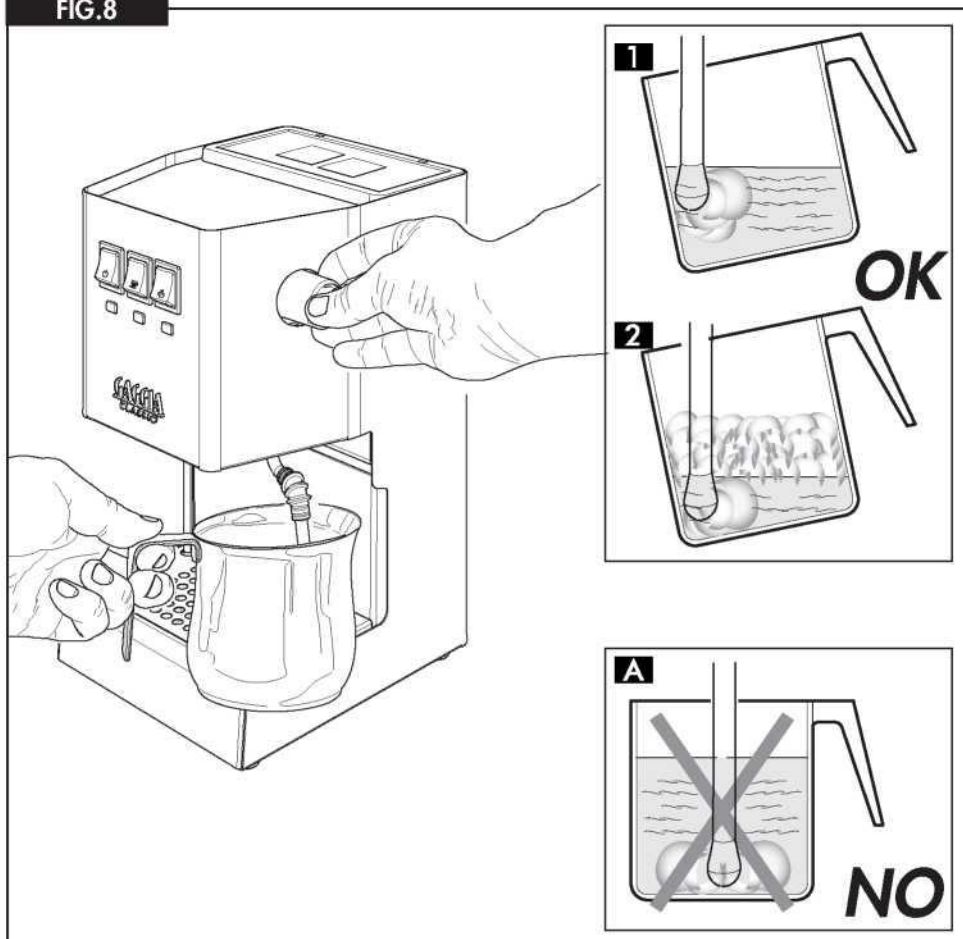


FIG.9

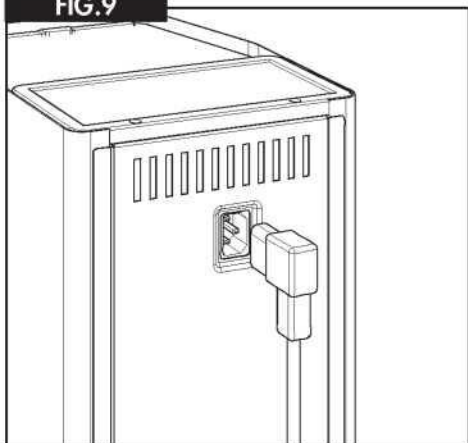


FIG.10

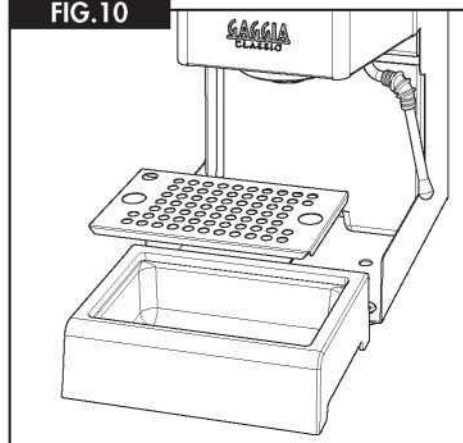


FIG.11



FIG.12

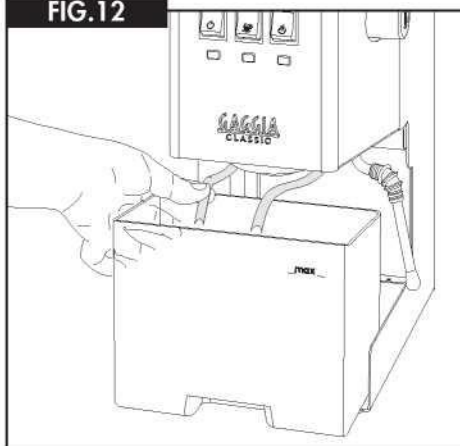


FIG.13

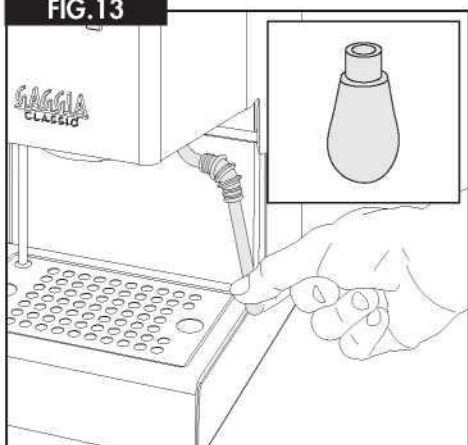


FIG.14

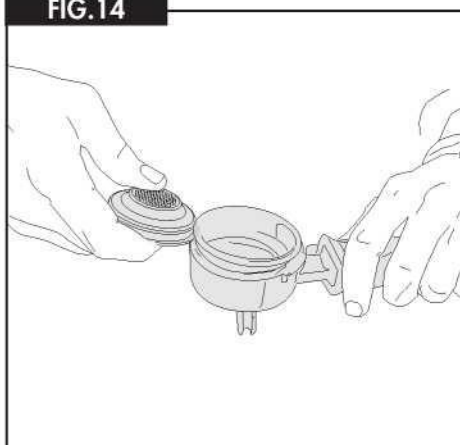


FIG.15

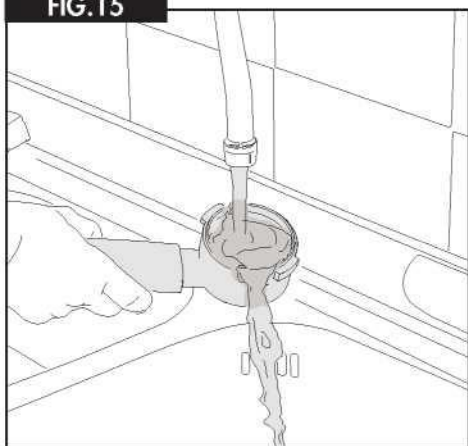
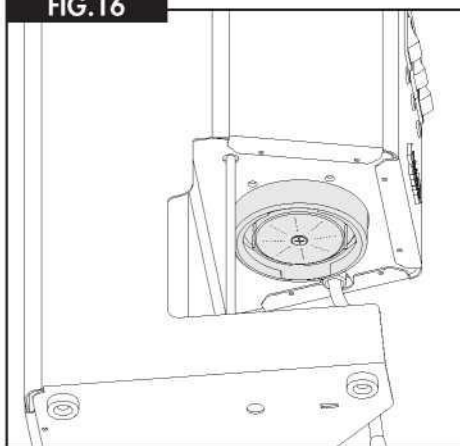


FIG.16



Поздравления за добрия избор!

Като собственик на машината Gaggia, сега 14. можете да се насладите на вкуса на превъзходна чаша еспreso или капучино в уюта на вашия дом. Кафето еспreso, първоначално създадено в Италия, се прави като накарате водата, която е нагрята до правилната температура да премине под налягане през ситно смляно специално за целта кафе. Сърцето на еспreso машината е една прецизно изработена помпа. Помпата и водната струя лесно се контролират само с едно натискане на копчето.

ВНИМАНИЕ:

Този уред е за домашна употреба. Всякакви ремонти или ремонтни действия, с изключение на обичайното почистване и поддръжка, трябва да се предприемат от оторизиран сервизен център.

1. Проверете напрежението, за да сте сигурни, че посоченото на табелката напрежение отговаря на вашето.
2. Никога не използвайте топла или гореща вода, за да напълните контейнера за вода. Използвайте само студена вода.
3. Пазете ръцете и кабела от горещите части на уреда време на работа.
4. Никога не почиствайте с ерозиращи прахове или твърди средства за почистване.
5. За да не позволите на машината да натрупа варовик използвайте дестилирана или бутилирана вода.
6. Не потапяйте уреда във вода.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Когато използвате електрически уреди, трябва да се следват основните предпазни мерки за безопасност, за да се намали рискът от пожар, токов удар и/или нараняване на лица, в това число следното:

1. Прочетете всички инструкции и информация в този наръчник с инструкции и всякаква друга литература, включена в този пакет, която се отнася до продукта, преди да боравите с него или да го използвате.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или ръкохватки.
3. За предпазване от пожар, токов удар и лично нараняване, не потопявайте шнурове, щепсели или уреда във вода или друга течност.
4. Необходимо е упражняването на контрол отблизо, когато уреда се използва от или в близост до деца.
5. Изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате или преди почистване. Оставете го да се охлади преди да поставите или извадите части от него и преди да го почистите.
6. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или в случай че уредът има дефект или е повреден. Върнете уреда в най-близкия сервизен център за преглед, ремонт или настройка.
7. Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до пожар, токов удар или персонално нараняване.
8. Не използвайте уреда на открито.
9. Не оставяйте шнура да виси от ръба на маса или тезгях или да допира горещи повърхности.
10. Не поставяйте на или близо до гореща газова или електрическа печка или в загрята фурна.
11. Винаги поставяйте копчето на уреда на "0", след това включете щепсела в контакта на стената. За да го изключите, завъртете копчето на "0", след което извадете щепсела от контакта.
12. Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение, за домашно ползване.
13. Бъдете изключително внимателни, когато

Описание на частите:

ФИГ. 01 вижте фигура 1

1: Копче за включване и изключване

2: Светлинен индикатор за включване

3: Бутон за гореща вода

4: Светлинен индикатор за готовност

Q : Копче за парата

E : Светлинен индикатор

I : Резервоар за вода

B : Кранче за пара / гореща вода

S : Накрайник за турбо разбиване с пара

17 : Ръкохватка

19: Филтър за 1 чаша или за пликче с пресовано кафе)

Ваничка за събиране на капките

18: Цедка за кафе с каймак

12: Капак на водния резервоар

21: Изравнителна шпатула

Кабел за електрозахранване и щепсел

20: Мерна лъжичка

Отстраняема тръба за отпадна вода

16: Разпръквач за кафе

15: Допълнителна цедка без крема

Инструкции за захранващия кабел

A Доставя се с къс кабел за електрозахранване, за да се намали риска от оплитане или препъване при по-дълъг кабел.

B Предлагат се по-дълги удължителни кабели които трябва да се използват с необходимото внимание.

C Ако се използва по-дълъг удължителен кабел:

1 Маркираните разчетни електрически параметри на удължителния кабел трябва да са най-малкото толкова големи, колкото са тези на разчетните електрически характеристики на уреда.

2 Ако уредът е от заземен тип, удължителният кабел трябва да е от заземителен тип

3 Кабелът не трябва да виси от масата, за да се избегне риска от спъване в него.

1. Отстранете капака на водния резервоар (22) и сипете студена вода до нивото отбелязано с МАХ на резервоара (6). Виж. Фиг. 2.

Водния резервоар може да бъде изваден, като първо свалите тръбичката за отпадна вода (23) като я издърпате надолу и извадите тавичката за отпадна вода (5) и (12).

Важно: след като върнете обратно резервоара за вода, се уверете че силиконовите тръбички са вътре в резервоара, не са притиснати зад него или прегънати.

Върнете тръбичката на мястото ѝ.

2. Включете машината (19) в ел. мрежа с подходящо напрежение (виж точка 1 в раздел Внимание)

3. Включете машината с бутон (1) на положение „1“. Лампата указваща че машината е включена ще светне.

Уверете се, че бутон за гореща вода/кафе (2) и бутон за пара (4) са в положение „0“.

Стартиране

Тази процедура напълва бойлера на машината с прясна вода.

Тази процедура трябва да се извършва всеки път когато включвате машината. Машината е оборудвана със система за самонапълване. Поставете празна чаша под главата за приготвяне на кафе (14), не поставяйте ръкохватката и натиснете бутон за гореща вода/кафе (2) (в позиция „1“).

Ще чуете звук от работата на помпата и след няколко секунди ще започне да тече вода от главата (14).

След като напълните чашата, изключете помпата (2) на позиция „0“

Вашата машина е готова за употреба.

Важно: възможно е машината да не успее да напълни помпата поради образуване на въздушна възглавница. В този случай от главата на машината не тече вода и трябва да следвате следното:

А) поставете съд под дюзата за пара (8).

Б) завъртете крана за пара (7) по посока обратна на часовниковата стрелка за да отворите клапана и поставете прекъсвача за пара (4) и бутон за гореща вода/кафе (2) в положение „1“ за да активирате помпата.

В) след няколко секунди от дюзата ще потече стабилна струя вода. Напълнете една голяма чаша с вода. Поставете бутоните за пара и гореща вода/кафе на позиция „0“.

C)

Вашата машина е готова за употреба.

Г) Важно: индикатора за готовност (3) ще светне когато бойлера е загрял. След включване на машината за първото кафе изчакайте 6 минути за да загрее добре. За следващи кафета не е необходимо да се изчаква.



Внимание: Никога не оставяйте помпата да работи без вода в машината, тъй като може да се повреди. Повреда на помпата от работа без вода не се покрива от гаранцията.

Важно

1. Вкусът на кафето ви зависи от характеристиките на зърната, от които е направено, типът зърно, къде е расло и как е обработено. Зърната кафе, които се пекат в продължение на по-дълъг период от време и при по-високи температури, са много по-тъмни на цвят. По-тъмните зърна произвеждат по-богата на кафе чаша от по-слабо изпечените зърна.

2. Има на разположение различни тъмни изпечени видове, сред които можете да изберете този, от който да пригответе своето еспreso. Всеки един от тези видове представлява кафе на зърна, изпечени при конкретна температура, произвеждащи конкретен тип аромат. Съществуват безкофеинови зърна, при които е отстранено до 98 % от съдържанието на кофеина. Следващият път, когато си купувате кафе експериментирайте с един от многото видове кафе, които се продават. Можете просто да установите, че те са с по-добър вкус от марката, която вие използвате.

3. За задвижвани с помпа машини трябва да се използва кафе смляно с едрина за еспreso машина. Не забравяйте да попитате за това, когато купувате кафе или когато за вас се смела кафе на зърна. Не използвайте машини за мелене на кафе с лопати, защото произвеждат твърде много прах от кафето и смилането не е равномерно.

4. Признаците на истинското еспreso са тъмният му цвят, наситеният вкус и светлокафявият естествен каймак, наречен "крема".

5. Капучиното е съчетание на еспreso и горещо пенливо мляко. Капучиното

се поръсва отгоре с канела, индийско орехче или какао на прах.

6. Еспreso кафето трябва да се сервира незабавно след като се приготви.

7. Еспресото се сервира в малки порцеланови чашки от 2 до 2 A oz (oz = унция 28.4 куб. см.). За капучино се използва порцеланова или стъклена чаша от 4 или 6 oz.

8. В идеалния случай, зърната кафе трябва да се смилат непосредствено преди използване. Не забравяйте, че трябва да е кафе "смляно за еспreso" за задвижвани с помпа кафе машини за еспreso.

9. Най-добре е да се съхранява смляно кафе или кафе на зърна в херметически затворен съд хладилник. Смляното кафе е склонно да абсорбира миризмите на храните около него.

Как да направим хубаво Еспreso кафе

1 Следвайте процедурата, описана в раздел "Подготовка".

2 Изберете правилния филтър (10 или 11) и го вмъкнете в държача на филтъра (9).

Използвайте малкия филтър за 1 чаша и големия филтър за

2 чаши еспreso. След това поставете ръкохватката (9) в главата на еспreso групата (14), за да се затопли.

3 Изчакайте, докато машината достигне работна температура с поставена ръкохватка (времето за затопляне за първото кафе е около 6 минути). Използвайте това време, за да подредите масата, да подготвите чашите, кафето, млякото и т.н..

4 След периода за затопляне, отстранете затоплената ръкохватка (9) от главата и запълнете с правилно смляно за еспreso кафе с предоставената мерна лъжичка. Поставете равна лъжичка кафе във филтъра за всяка чаша еспreso. Не препълвайте. Леко натиснете кафето с предоставената (18) ви изравнителна шпатула. Не притискайте твърде силно.

5 Почистете всяко излишно кафе от ръба на ръкохватката (9). Поставете ръкохватката в главата на еспreso групата като държите дръжката на приблизително 45 градуса вляво, като сте застанали с лице към машината. Когато поставите ръкохватката на място, придвижете дръжката в вляво, за да застане стабилно в нужното положение. Дръжката трябва да сочи към предната част на машината или леко вдясно.

6 Поставете една или две чаши за кафе еспресо на поставката, за да се изравни с дюзите на ръкохватката Натиснете копчето за топла вода /загряване на водата (2) до положение "1". Еспресото ще започне да се стича в чашките.

7 Когато чашките са 3/4 пълни, освободете копчето за загряване на водата на положение "0". Колкото повече вода оставите да изтече, толкова по-слабо ще стане кафето. Когато е правилно приготвено, еспресото ще има светлокафяв каймак "crema" покриваща повърхността на чашата. Ако няма такава, направете справка с "В случай на неправилно функциониране".

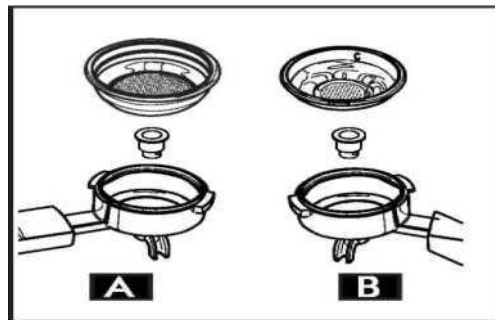
8 Отстранете чашите и сервирайте.

9. За да направите следващо еспресо, внимателно и бавно отстранете ръкохватката, като придвижите дръжката наляво. Внимавайте, може да има горещата вода в горната част на смляното кафе в ръкохватката. Ще продължи да капе гореща вода от главата, когато се отстранява ръкохватката. Това е нормално и се дължи на налягането в системата. Извадете използваното смляно кафе от филтъра. Повторете стъпки 4 до 8 по-горе.

Бихме желали да Ви обърнем внимание към факта, че благодарение на нашите постоянни усилия към подобрене на предлаганите от нас продукти, тази машина е оборудвана с подобрен комплект аксесоари. Филтрите за 1 чаша, 2 чаши и пресовано кафе са заменени от нови филтри за „Перфектен каймак“ които подобряват крайния резултат като осигуряват дори по-дебел каймак характерен за перфектното Еспресо кафе. За това молим да считате инструкциите в раздела „Как да направим добро Еспресо“ за изменени. За да пригответе напитка от смляно кафе е достатъчно само да поставите новият „Крема диск Филтър“ (А) в ръкохватката заедно с предоставеният ограничител. След това продължете според инструкциите за употреба. За да пригответе еспресо с доза пресовано кафе, извадете „Крема диск филтър“ (А) и поставете „Крема диск Филтър за пресовано кафе“ (В) заедно с предоставеният ограничител и продължете със следващите стъпки. За да почистите Крема диск Филтъра го извадете и изплакнете с течаща вода.

Важно! Крема диск филтъра трябва да се поддържа чист, за да гарантира добри резултати. Измивайте Крема диск филтъра след всяка употреба. Ако Крема диск филтъра не функционира нормално го накснете във вряла вода за 30 минути, изплакнете го и опитайте отново.

Важно: Пазете предоставения ограничител. Без него кафето няма да изтича нормално в чашата!



Приготвяне на капучино:

Разбиване млякото на пяна:

Колкото по-високо е съдържанието на мазнини в млякото, толкова по-гъста ще е пяната. Накрайникът за турбо разбиване с пара (8) или този за правене на капучино (24) ще ви дадат цялата пяна, която ви е необходима, но не оставяйте млякото да завира. Може да са ви необходими два или три опита, за да „станете експерт“ Завъртете накрайникът за турбо разбиване с пара (или този за разбиване мляко на пяна) леко навън, така че да можете да поставите каничката за разбитото мляко под дюзата без да я удряте в долната част на машината. Вариант на накрайника за турбо разбиване на пяна:

1 Направете еспресо(в големи порцеланови чаши) съобразно описаното по-горе

2 Нагласете копчето за пара (4) на "1".

3 След 15 до 20 секунди или, когато се включи светлинният индикатор за готовност (3), поставете каничка за пяната (или чаша),

4 Бавно завъртете брояча на копчето на вентила на парата (7) в посоката на часовниковата стрелка, за да освободите парата.

ВАЖНО. Колкото повече завъртате копчето, толкова по-голямо ще е налягането на парата за образуване на пяна.

Н.В.: Приготвянето не трябва да надвишава 60 секунди.

5 Придвигнете накрайника в кръгово движение, като поддържате върха на дюзата за пяна точно под повърхността на млякото, като започва да образува пяна. Не оставяйте млякото да заври, защото няма да образува пяна.

6 Когато сте направили достатъчно пяна, завъртете копчето за пара в посока на часовниковата стрелка, за да изключите парата и отстранете накрайника. Поставете копчето за пара в положение "0".

7 Разпределете пяната с лъжица във всяка чаша и внимателно налейте горещо мляко отстрани на чашата.

Поръсете върху всяка чаша капучино щипка канела, какао и индийско орехче. Сервирайте.

8 **ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако искате да направите още кафе, незабавно след образуване на парата, трябва да напълните отделението за загреване на водата на машината с вода и температурата трябва да се намали до температурата за загреване на водата. В противен случай, кафето може да има вкус на "изгоряло". За да направите това, поставете празна чаша на ваничката за събиране на капки. Не поставяйте държача на филтъра. Завъртете копчето за гореща вода / загреване на водата (4) на "1", като оставите чашата да се напълни с вода. Завъртете копчето "0". Сега можете да продължите и да направите още кафе.

Накрайник за разбиване мляко на пяна (22)
Накрайникът за разбиване мляко на пяна (22) е специално устройство, което позволява лесно образуване на пяна чрез засмукване на млякото директно от контейнера му. Когато се приготвяте да правите капучино, трябва да разполагате с всички съставки, които да са ви под ръка, а така също и с контейнер със студено мляко и чаши, които са по-големи от тези, използвани за еспreso. Проверете дали накрайникът за разбиване мляко на пяна (22) е правилно монтиран на дюзата за парата (A), като завъртите пръстеновидната гайка (B), и поставете смукателната тръба (C) в контейнера със студеното мляко. Възможно е да се регулира количеството мляко, което се изсмуква посредством (D). Положението, което е показано на картината, сочи максималното смукване, млякото е хладко. Като завъртите съд (D) на 180°, се настройва минималното засмукване и млякото е по-топло.

Версия за образуване на мляко на пяна - допълнителен аксесоар

1 Направете еспreso (в големи чаши) съобразно описаното по-горе.

2 Натиснете копчето за пара (4) до "1".

3 След 10 до 15 секунди или, когато се включи светлинният индикатор за готовност на температурата (3), поставете смукателната тръба (C) в контейнера със студеното мляко и чашата, съдържаща еспесото под пяната от мляко (22)

4 Бавно завъртете крана на вентила за пара (7) в посока на часовниковата стрелка, за да освободите парата.

ВАЖНО: Колкото повече завъртате копчето, толкова по-голямо ще е налягането на парата за образуване на пяна.

5 Когато сте направили достатъчно пяна, завъртете копчето в посока на часовниковата стрелка, за да изключите парата. Завъртете ключа за парата (4) на положение "0".

6 Поръсете всяка чаша капучино с щипка канела, какао, индийско орехче. Сервирайте.

7 ЗАБЕЛЕЖКА: Ако искате да направите още еспreso незабавно след образуване на парата, трябва да напълните бойлера за загряване на водата на машината с вода и температурата трябва да се намали до подходяща за кафе. В противен случай, еспресото може да има вкус на "изгоряло". За да направите това, поставете празна чаша на ваничката за събиране на капки.

Не вмъквайте държача на филтъра. Поставете копчето за гореща вода / загряване на водата (2) на "1", като оставите чашата да се напълни с вода. Завъртете копчето "0". Сега можете да направите още еспreso.

Приготвяне на гореща вода:

1. Следвайте процедурата, описана в "Подготовка".

2. Завъртете копчето за включване в тока (1) на "1".

3. Изчакайте около 6 минути, за да достигне до подходящата работна температура.

4. Поставете накрайника под дюзата за парата (8).

5. Бавно завъртете копчето на брояча на вентила за парата (7) в посока на часовниковата стрелка и завъртете копчето за топла вода / загряване на водата на "1", за да освободите топлата вода.

N.B.: Приготвянето не трябва да надхвърля 60 секунди.

6 Когато сте подготвили желаното количество гореща вода, завъртете копчето за парата в посока на часовниковата стрелка и копчето за гореща вода / загряване на водата на "0" за да изключите горещата вода и отстранете накрайника.

7 ЗАБЕЛЕЖКА: Ако искате да направите още

еспресо незабавно след образуване на парата, трябва да напълните бойлера за загряване на водата на машината с вода и температурата трябва да се намали до температурата за загряване на водата. В противен случай, еспресото може да има вкус на "изгоряло". За да направите това, поставете празна чаша на ваничката за събиране на капки. Не вмъквайте държача на филтъра. Завъртете копчето за гореща вода / загряване на водата (4) на "1", като оставите чашата да се напълни с вода. Завъртете копчето "0". Сега можете да продължите с направата на още еспreso.

Поддръжка и почистване:

1 ВАЖНО: Дюзата за пяната трябва да се почиства след всяко ползване, за да се избегне изграждане на млечни утайки, Почистването се извършва много лесно, както може да се види в ОПИСАНИЕТО НА ЧАСТИТЕ. Външната част на дюзата може да се отстрани като се дръпне надолу. Външната част на тръбата за пара може да се почисти с влажна кърпа.

Тръбата за пара се изчиства като изпусне силна пара.

Отворът в дюзата за парата трябва да се поддържа отворен.

Може да се използва игла.

2 Почиствайте държача на филтъра и филтъра в топла вода след употреба.

На фигурата - Внимавайте, защото дюзата за парата на турбо накрайника за образуване на пяна може да е гореща!

Входът за приемане на въздух трябва да се пази чист и свободен.

3 Избършете корпуса на машината с влажна кърпа съобразно изискванията.

4 Отстранете ваничката за събиране на капки и тавичката (5-12) и измийте в топла сапунена вода. Не и използвайте абразивни вещества.

5 Почистете уплътнението (15) вътре в уреда за заграване на вода (14) и го поддържайте чисто.

6 Дискът за наливане (16) трябва периодически да се отвива с отвертка и почиства в зависимост от честотата на използване.

7 След продължителни периоди на неизползване, източете застоялата вода от машината като завъртите копчето за гореща вода / кафе на "1". Правете това, обаче, единствено, след като сте напълнили резервоара с прясна вода. Никога не включвайте помпата, ако няма вода в резервоара.

8 ЗАБЕЛЕЖКА: Съвсем нормално е машина за правене на кафе да изпуска пара и да капе от време на време, тъй като налягането на водата по време на употребата ѝ. Не забравяйте да изпразвате ваничката за събиране на капки (12) съобразно изискванията,

Премахване на котлен камък.

Котленият камък се отлага в резултат от нормалната работа на машината. Машината се нуждае от почистване на котлен камък всеки 1-2 месеца (ако се употребява) и/или когато се наблюдава намаляване на ърдния поток. Използвайте само оригинални Gaggia/Saeco продукти за почистване и поддръжка.

I: Използвайте само Gaggia/Saeco продукти за почистване на котлен камък. Тяхната формула е разработена специално за да гарантира оптимална работа и дълъг живот на машината. Ако се използва правилно, препаратът осигурява постоянно качество на приготвения краен продукт. Течността за почистване на котлен камък трябва да се изхвърля съгласно указанията за безопасност на производителя или изискванията на националното законодателство. Никога не пийте течност за отстраняване на котлен камък или продукт приготвен преди приключване на процеса. Никога не използвайте оцет за почистване на котлен камък. Поставете ръкохватката (14) на място и я затегнете. Извадете и изпразнете резервоара за вода. (Фиг. 02)

Изсипете половината от съдържанието на една пълна бутилка Gaggia/Saeco течност за почистване на котлен камък и допълнете резервоарчето с вода до максимално ниво.

ЗАБЕЛЕЖКА: Повреда на продукта поради натрупване на котлен камък не се покрива от гаранцията. От потребителя не трябва да се предприема никакво друго обслужване.

Включете машината с натискане на бутона (1) ON/OFF. (Фиг.03) Напълнете (както е показано в указанията за приготвяне на гореща вода) две чаши вода (около 150мл всяка) от дюзата за гореща вода/пара и изключете машината от бутона (1) ON/OFF. Оставете почистващия препарат да действа в продължение на около 15-20 минути при изключена машина. Включете машината с бутона (1) ON/OFF. (Фиг.03) Напълнете (както е показано в указанията за приготвяне на гореща вода) две чаши вода (около 150мл всяка) от дюзата за гореща вода/пара и изключете машината от бутона (1) ON/OFF за 3 минути. Повторете действията описани в т.6 докато изпразните съдържанието на резервоара за вода. (Фиг.02) - изплакнете резервоара за вода и го напълнете със свежа, студена вода. (Фиг.03) - поставете съд под дюзата за гореща вода/пара (Panarello). Отворете кранчето (7) бавно като завъртите по посока обратна на часовниковата стрелка и натиснете бутона за кафе/гореща вода (2). Изчакайте да изтече съдържанието на целия резервоар от дюзата за гореща вода/пара (Panarello). За да спрете изсипването натиснете бутона за кафе/гореща вода (2) отново. Затворете кранчето (7) като завъртите по посока на часовниковата стрелка. (Фиг.02) - напълнете отново резервоарчето с вода. Поставете подходящ съд под дюзата за кафе. Натиснете бутона за кафе/гореща вода (2) и изчакайте да изтече цялото съдържание на резервоара за вода, след което натиснете отново бутона за кафе/гореща вода (2). Извадете ръкохватката от гнездото и я изплакнете под течаща вода. Повторете действията описани от т.7 докато изпразните общо 4 резервоара за вода. Вашата машина е готова за употреба. Процедурата по отстраняване на котлен камък е завършена. (Фиг.03) - Напълнете резервоара отново със свежа вода. Ако е необходимо, обезвъздушете системата както е описано в раздел „Включване на машината“.

В случай на неправилно функциониране

Проблем:	Възможни причини:
Не тече кафе.	В резервоара няма вода. Държачът на филтъра е задръстен, защото кафето е твърде ситно или е твърде компресирано. Дискът за изливане се нуждае от почистване.
Кафето тече твърде бързо.	Кафето е смляно твърде едро. Кафето не е натиснато на долус изравнителната шпатула.
Помпата издава твърде силен шум.	В резервоара няма вода. Помпата не е пълна с вода. Кафето е смляно твърде едро.
Прекалено много вода изтича от държана на филтъра.	Държачът на филтъра не е прازی и го поставяте в уреда за запаряване на водата Уплътнителят в уреда за запаряване на водата е зацпан или износен.. Смляното кафе не е изчиствено от ръба на държача на филтъра
Еспресото има малко пяна на каймака.	Кафето е смляно твърде едро. Кафето не е натиснато на долус изравнителната шпатула. Кафето е твърде старо или изветряло.
Еспресото е твърде студено.	Машината не е затоплена (бмш). Кафето е смляно твърде едро.
Млякото няма достатъчно пяна.	Дюзата за перета и/или въздухопроводът е задръстен. Млякото е твърде горещо.