

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- A Manopola selettore per caffè espresso o vapore
- B Lampada spia vapore
- C Lampada spia acceso caffè espresso
- D Lampada spia OK per caffè espresso o vapore
- E Interruttore acceso/spento caffè filtro
- F Lampada spia acceso/spento caffè filtro
- G Serbatoio acqua per caffè espresso
- H Serbatoio acqua per caffè filtro
- I Selettore "Flavor System" caffè filtro
- J Coperchio serbatoi acqua
- K Portafiltro per caffè filtro
- K1 Flavour Saver
- K2 Filtro permanente (se previsto)
- L Piastra riscaldante per caffè filtro
- M Pressino
- N Vaschetta raccogliocce
- O Vassoio poggia tazze per caffè espresso
- P Tubo erogazione vapore
- P1 Cappuccinatore
- P2 Ugello
- Q Doccia caldaia espresso
- R Manopola vapore per cappuccino
- S Misurino caffè
- T Filtro grande caffè polvere 2 dosi
- U Portafiltro per caffè espresso
- V Filtro piccolo caffè polvere 1 dose o cialde (se previsto)
- W Caraffa per caffè filtro

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina è costruita per "fare il caffè espresso" e per "riscaldare bevande": fate attenzione a non scottarvi con getti d'acqua o di vapore o con un uso improprio della stessa.
- Non toccare mai parti calde.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Quest'apparecchio deve essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile

per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irrragionevoli.

- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, non manometterlo e spegnerlo staccando la spina. Per eventuali riparazioni, rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- Il cavo d'alimentazione di quest'apparecchio non deve essere mai sostituito dall'utente in quanto la sostituzione richiede l'impiego d'utensili speciali. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro d'Assistenza autorizzato dal costruttore in modo da prevenire ogni rischio.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

INSTALLAZIONE

- Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua e lavelli.
- Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata d'efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0°C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ FILTRO

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ FILTRO

- Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua posizionato a destra (fig. 1).
- Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita fino all'indicazione di livello relativa alle tazze di caffè che si vogliono preparare facendo attenzione a non superare la scritta MAX (fig. 2).
- Reinserire il serbatoio nella macchina premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso. Volendo si può lasciare il serbatoio al suo posto e per riempirlo si può utilizzare la caraffa del caffè drip che riporta le indicazioni di livello (fig. 3).
- Aprire la portina portafiltro ruotandola verso destra (fig. 4).
- Posizionare il filtro permanente (se previsto) (oppure filtro di carta) nel portafiltro (fig. 5).
- Mettere il caffè macinato nel filtro utilizzando il misurino in dotazione e livellarlo uniformemente (fig. 6).

Come regola generale mettere un misurino raso di caffè (circa 7 grammi) per ogni tazza che si vuole ottenere (esempio 10 misurini per ottenere 10 tazze).

- Chiudere la portina portafiltro e collocare la caraffa, con il coperchio inserito, sulla piastra riscaldante.
- Selezionare l'aroma desiderato come indicato nel paragrafo "COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO"

Nota: la macchina da caffè possiede il dispositivo flavour saver all'interno del portafiltro per il caffè drip, che aumenta il tempo di infusione del caffè migliorandone l'estrazione. Il caffè così ottenuto ha un sapore pieno ed intenso.

- Premere l'interruttore ACCESO/SPENTO CAFFÈ FILTRO (fig. 7). La lampada spia ACCESO CAFFÈ FILTRO sopra l'interruttore stesso indica che la caffettiera filtro è in funzione.
- Il caffè inizierà a fuoriuscire dopo pochi secondi.

È del tutto normale che durante la percolazione del caffè l'apparecchio emetta vapore.

Per mantenere il caffè caldo dopo la percolazione, appoggiare la caraffa sulla piastra riscaldante e lasciare accesa la macchina (spia caffè filtro accesa): il caffè contenuto nella caraffa è mantenuto alla giusta temperatura.

- Per spegnere la macchina, premere l'interruttore ACCESO/SPENTO CAFFÈ FILTRO.

COME SELEZIONARE L'AROMA DEL CAFFÈ FILTRO

Con il Flavour System, è possibile selezionare l'aroma del caffè filtro secondo il proprio gusto. Ruotando la manopola di regolazione aroma del caffè filtro (fig. 8), si può predisporre la macchina per ottenere un caffè con retrogusto forte (posizione STRONG) oppure leggero (posizione LIGHT).

Il dispositivo Flavour System cambia il retrogusto del caffè, più o meno forte, mentre il gusto vero e proprio rimane inalterato.

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio acqua posizionato a sinistra (fig. 1) tirandolo verso l'alto. Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita.

Reinserire il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso.

Più semplicemente, il serbatoio può essere riempito senza estrarlo versandovi l'acqua direttamente con una caraffa.

NOTA: non mettere mai in funzione l'apparecchio senza l'acqua nel serbatoio e ricordarsi sempre di riempirlo quando il livello arriva ad un paio di centimetri dal fondo.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è necessario pre-riscaldare la macchina: si consiglia pertanto di ruotare la manopola selettore in posizione ☛ (fig. 9) almeno mezz'ora prima di fare il caffè **assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina** (accertarsi sempre che la manopola vapore sia chiusa). Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra, vedi fig. 10; **ruotarla con decisione**. Trascorsa la mezz'ora, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo successivo.

In alternativa, per fare più velocemente il preriscaldamento, si può procedere anche in quest'altro modo:

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore nella posizione ☛ (fig. 9) e agganciare il portafiltro alla macchina **senza riempirlo di caffè macinato**.
2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro. Utilizzare la stessa tazza con cui si preparerà il caffè in modo da pre-riscaldarla.
3. Attendere l'accensione della lampada spia OK (fig. 11) e subito dopo ruotare la manopola selettore in

- posizione  (fig. 12), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere l'erogazione ruotando la manopola selettore in posizione  (fig. 9).
4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

(È normale che durante l'operazione di sganciamento del portafiltro, avvenga un piccolo e innocuo sbuffo di vapore).

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO

1. Dopo avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, inserire il filtro per caffè macinato nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 13. Per le macchine che hanno in dotazione 2 filtri, usare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè, quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.

2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 14). Se si desidera, invece, preparare due caffè, utilizzare il filtro e riempirlo con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 gr). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che il caffè macinato trabocchi.

Nota: utilizzare del caffè di buona qualità e di macinatura fine confezionato per macchina da caffè espresso.

IMPORTANTE: per un corretto funzionamento, prima di introdurre il caffè macinato nel portafiltro, assicurarsi sempre che il filtro non sia sporco di caffè macinato della precedente infusione.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 15).

NOTA: la pressatura del caffè macinato è molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente e la crema sarà di colore scuro. Se si preme poco, invece, il caffè uscirà troppo velocemente e si otterrà poca crema di colore chiaro.

4. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotarla con decisione (fig. 10) per evitare perdite d'acqua.**

5. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se preriscaldate risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 16) meglio se preriscaldate con un po' di acqua calda.

6. Assicurarsi che la lampada spia OK espresso (fig. 11) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi selezionare  (fig. 12) fino ad

ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, riportare il selettore in posizione  (fig. 9).

7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.

ATTENZIONE: per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

8. Per eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 17).

9. Per spegnere la macchina, ruotare la manopola selettore nella posizione "O" (fig. 18)

ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni facendo almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato.

COME PREPARARE L'ESPRESSO UTILIZZANDO LE CIALDE (SOLO PER LE MACCHINE CHE HANNO IN DOTAZIONE 2 FILTRI)

1. Eseguire il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ", assicurandosi di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina. Così facendo si ottiene il caffè più caldo.

NOTA: utilizzare cialde che rispettano lo standard ESE: quest'ultimo è riportato sulle confezioni con il seguente marchio:



Lo standard ESE è un sistema accettato dai più grandi produttori di cialde e permette di preparare un caffè espresso in modo semplice e pulito.

2. Inserire il filtro piccolo 1 dose o cialde nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 13.
3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 19). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.
4. Agganciare il portafiltro alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 10).**
5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Ruotare la manopola selettore nella posizione  (fig. 22): si accende la lampada spia vapore  (fig. 22).

3. Attendere l'accensione della lampada spia "OK" (fig. 11) che indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
4. Nel frattempo, riempire un recipiente con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Il latte deve essere freddo di frigorifero (non caldo!). Nella scelta delle dimensioni del recipiente tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.

NOTA: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

5. Estrarre il cappuccinatore tirandolo in avanti e ruotandolo a sinistra (fig. 23): durante l'operazione, fare attenzione a non toccare la doccia della caldaia che è calda.
Quindi posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore stesso.
6. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 2 cm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 23 (ruotando di più o di meno la manopola è possibile variare la quantità di vapore che uscirà dal cappuccinatore). A questo punto, il latte comincia ad aumentare di volume e ad assumere un aspetto cremoso.
7. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario.
8. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

Nota: se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini.

IMPORTANTE: pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore (fig. 23).
2. Con una mano tenere ferma la parte superiore e con l'altra mano svitare il cappuccinatore ruotandolo in senso orario e sfilarlo dall'ugello (fig. 24).
3. Togliere l'ugello vapore sfilandolo dal tubo erogazione.
4. Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
5. Controllare che i due fori indicati con la freccia in fig. 25, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
6. Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza nel tubo vapore (fig. 26).
7. Rimontare il cappuccinatore vapore infilandolo e ruotandolo in senso antiorario (fig. 27).

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina ruotando la manopola selettore nella posizione  (fig. 11).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Quando la lampada spia OK si accende, posizionare la manopola selettore in  (fig. 12) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 24): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e posizionare la manopola selettore in "O".

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogli-gocce e il serbatoio dell'acqua.

ATTENZIONE: durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

PULIZIA DEL FLAVOUR SAVER

Per pulire il Flavour Saver più facilmente, è possibile estrarlo dal portafiltro (K) sfilandolo verso l'alto (fig. 28). Per reinserirlo nella propria sede, è sufficiente infilare dall'alto nelle apposite guide il Flavour Saver.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CAFFÈ MACINATO

Ogni 300 caffè circa e comunque quando il caffè esce dal portafiltro a gocce o non esce del tutto, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro dal portafiltro.
- Svitare il tappo del filtro (fig. 29) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione (fig. 33).
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 30). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 31).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 32. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 32.
- Reinserire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 33), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 33).
- Infine avvitare il tappo (fig. 34).

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Ogni 300 caffè circa, è necessario pulire la doccia della caldaia espresso nel seguente modo:

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa il filtro della doccia della caldaia espresso (fig. 35);
- Pulire il filtro della doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo.

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

DECALCIFICAZIONE DELLA SEZIONE CAFFÈ ESPRESSO

E' consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè. Si consiglia di utilizzare i prodotti specifici per la decalcificazione delle macchine da caffè espresso che si trovano in commercio. Se questi prodotti non sono reperibili, è possibile eseguire la seguente procedura:

1. Riempire il serbatoio di acqua con 1 litro di acqua;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e attendere l'accensione della lampada spia OK.
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
5. Ruotare la manopola selettore nella posizione  (fig. 12) ed erogare metà soluzione contenuta nel serbatoio. Quindi interrompere ruotando il selettore nella posizione "O" (fig. 18).
6. Lasciare agire la soluzione per circa 15 minuti, quindi riprendere l'erogazione fino a completo svuotamento del serbatoio.
7. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede.
8. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
9. Ruotare la manopola selettore nella posizione  e ripetere le operazioni 7 e 8 un'altra volta.

Le riparazioni della macchina da caffè relative a problemi di calcare non saranno coperte da garanzia se la decalcificazione sopra descritta non è regolarmente eseguita.

DECALCIFICAZIONE DELLA SEZIONE CAFFÈ FILTRO

Il calcare contenuto nell'acqua col passare del tempo causerà ostruzioni tali da compromettere il buon funzionamento dell'apparecchio. È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 40 utilizzi. Procedere alla decalcificazione utilizzando gli appositi decalcificanti per macchine da caffè filtro che si trovano in commercio. Se questi prodotti non fossero reperibili, è possibile seguire la procedura:

1. Versare 4 tazze di acqua dentro la caraffa;
2. Sciogliervi 2 cucchiaini (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in farmacia o drogheria);
3. Disporre la caraffa sulla piastra riscaldante;
4. Premere l'interruttore acceso/spento caffè filtro, far percolare l'equivalente di una tazza e poi spegnere l'apparecchio;
5. Lasciare agire la soluzione per 15 minuti. ripetere l'operazione 4 e 5 un'altra volta.
6. Accendere la macchina e far erogare finché il serbatoio si svuota completamente.
7. Risciacquare facendo funzionare l'apparecchio con solo acqua per almeno 3 volte (3 serbatoi d'acqua completi).

La garanzia non è valida se la pulizia sopra descritta non è regolarmente eseguita.

Uso conforme alla destinazione

Questo apparecchio è costruito per la preparazione del caffè e per riscaldare bevande.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in:

- ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro
- agriturismi
- hotel, motel e altre strutture ricettive
- affitta camere

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non risponde per danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

- Direttive Bassa Tensione 2006/95/CE e successivi emendamenti;
- Direttiva EMC 2004/108/CE e successivi emendamenti;
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
I tempi di percolazione del caffè filtro si sono allungati	La caffettiera filtro deve essere decalcificata	Eseguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "Decalcificazione della sezione caffè filtro"
Il caffè filtro o espresso ha un sapore acido	Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente	Risciacquare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Decalcificazione della sezione filtro" o "Decalcificazione della sezione espresso"
Il caffè espresso è freddo	La lampada spia Ok espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè	Attendere l'accensione della lampada spia OK espresso
	Il pre-riscaldamento della macchina non è stato eseguito.	Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento del gruppo caffè espresso"
	le tazzine non sono state pre-riscaldate	Pre-riscaldare le tazzine risciacquandole con acqua calda
Non esce più il caffè espresso	Mancanza di acqua nel serbatoio	Riempire il serbatoio acqua
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci
il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	Il portafiltro è male inserito.	Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo.
	La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità	Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza
	I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	Pulire i fori dei beccucci
Rumore elevato della pompa	Il serbatoio acqua è vuoto	Riempire il serbatoio
La crema del caffè espresso è chiara (il caffè scende velocemente dal beccuccio)	Il caffè macinato è pressato poco	Aumentare la pressatura del caffè macinato
	La quantità di caffè macinato è scarsa	Aumentare la quantità di caffè
	La macinatura del caffè è grossa	Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	• Il caffè macinato è pressato troppo • La quantità di caffè macinato è elevata • La doccia caldaia espresso è ostruita • La macinatura del caffè è troppo fine	• Pressare meno il caffè • Diminuire la quantità di caffè macinato • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	• Il latte non è abbastanza freddo • Il cappuccinatore è sporco	• Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore come indicato nel paragrafo "Pulizia del cappuccinatore"