

MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MAKER
CAFETERIE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
KAHVINKEITIN
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
ESPRESSOMASKIN
ΚΑΝΕΦΟΖΟΓΕΠ
ΚΑΒΟΒΑΡ
EKSPRES DO KAWY
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρήσης
Instructions for use
Käyttöohjeet
Bruksanvisning
Brugervejledning
Bruksanvisning
Kezelési utasítás
Návod k použití
Instrukcja użytkowania
Инструкция по эксплуатации

PG
ME 28

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse.

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED **IMPORTANT**

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live



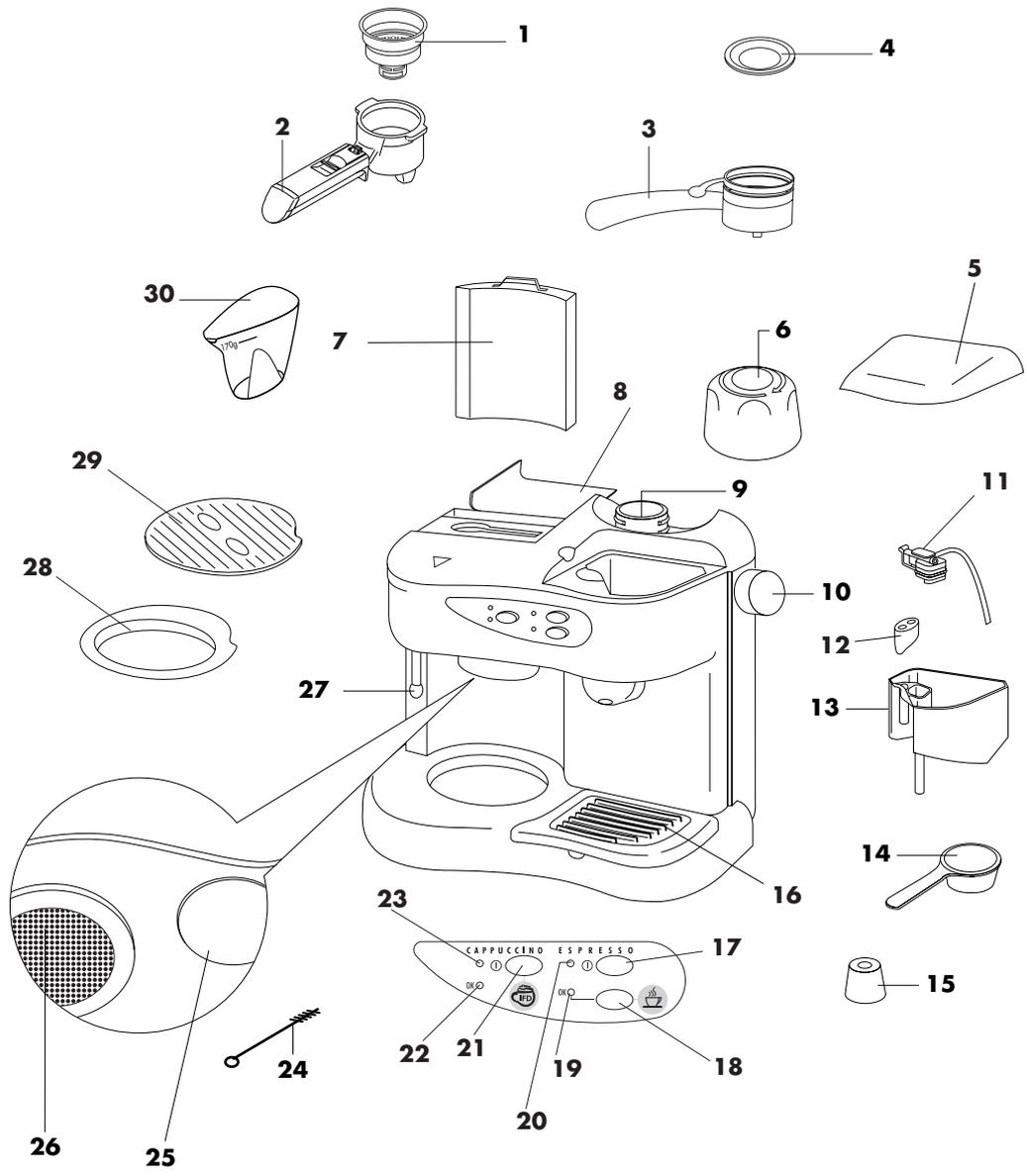
- If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

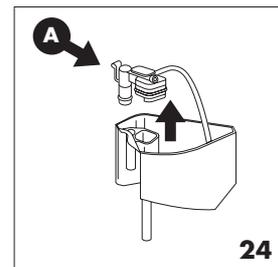
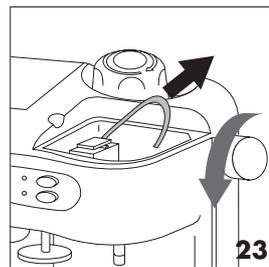
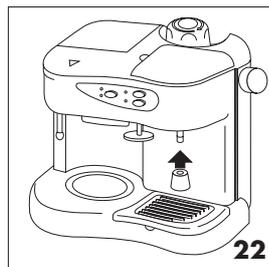
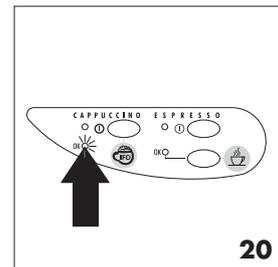
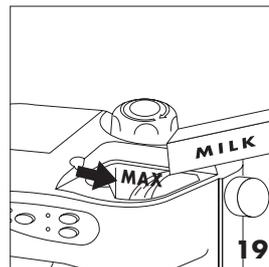
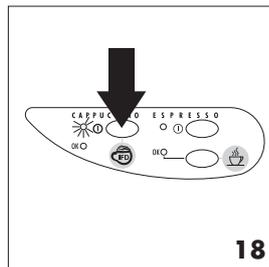
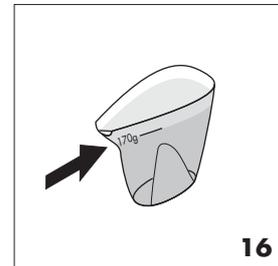
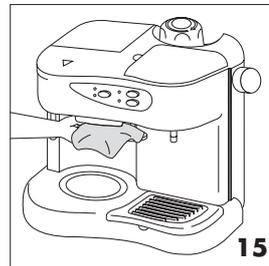
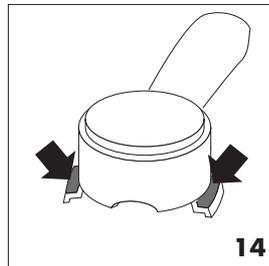
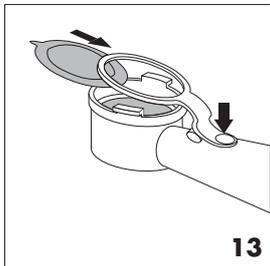
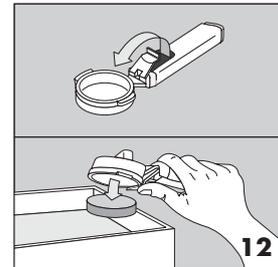
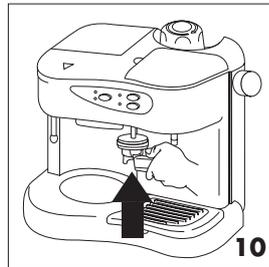
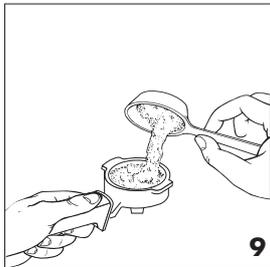
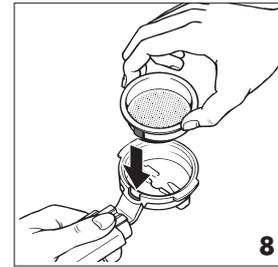
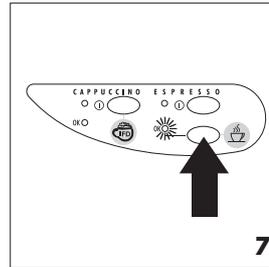
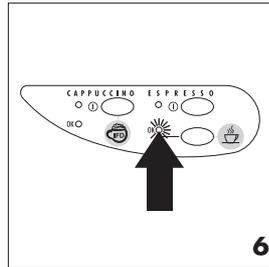
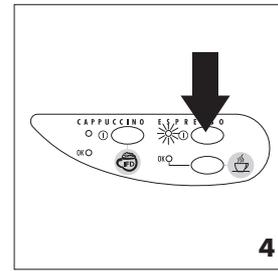
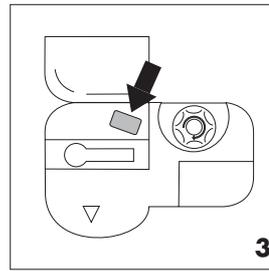
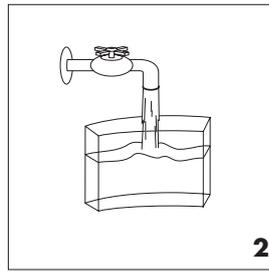
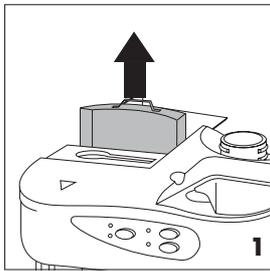
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

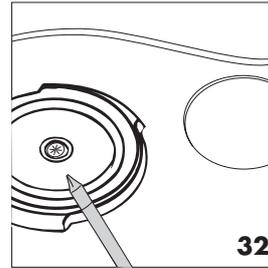
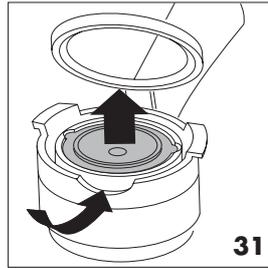
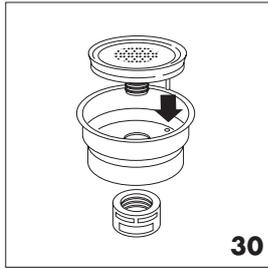
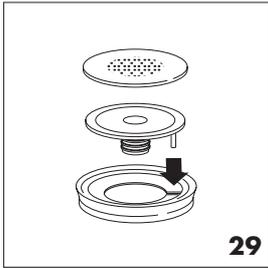
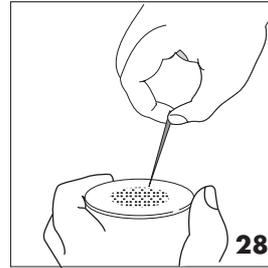
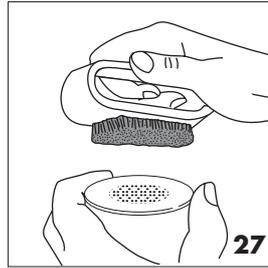
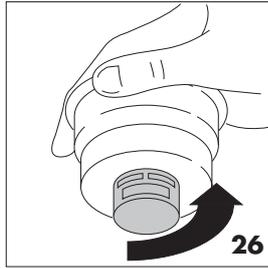
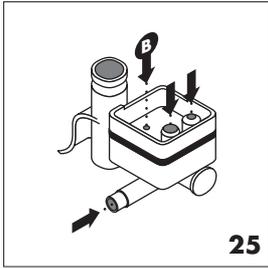
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.







I

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

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Filtro per caffè con dispositivo montacrema
- 2 Portafiltro per caffè
- 3 Portafiltro per cialde (se previsto)
- 4 Filtro per cialde (se previsto)
- 5 Coperchio serbatoio latte
- 6 Tappo caldaia vapore
- 7 Serbatoio acqua per espresso
- 8 Coperchio serbatoio acqua per espresso
- 9 Caldaia vapore
- 10 Manopola vapore
- 11 Emulsionatore
- 12 Miscelatore
- 13 Serbatoio per il latte
- 14 Misurino caffè
- 15 Campana antispruzzo
- 16 Vassoio raccogliocce (latte)
- 17 Interruttore acceso/spento espresso
- 18 Interruttore erogazione espresso
- 19 Lampada spia OK espresso
- 20 Lampada spia acceso/spento espresso
- 21 Interruttore acceso/spento caldaia vapore
- 22 Lampada spia OK cappuccino
- 23 Lampada spia caldaia vapore accesa
- 24 Scovolino
- 25 Pressino
- 26 Doccia caldaia espresso
- 27 Indicatore livello dell'acqua nel serbatoio acqua per espresso
- 28 Vaschetta raccogliocce (espresso)
- 29 Poggiatazze
- 30 Dosatore acqua per caldaia vapore

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 irragionevoli.
- Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere mai che l'apparecchio sia usato senza sorveglianza da bambini o da incapaci.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. 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.

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 ESPRESSO

RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO ACQUA

Togliere il coperchio del serbatoio acqua, quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 1). Riempire il serbatoio di acqua fresca (fig. 2). Reinscrivere il serbatoio premendolo leggermente in modo da aprire la valvola situata sul fondo del serbatoio stesso. *Si consiglia di riempire il serbatoio quando la macchina è fredda, tuttavia se fosse necessario riempirlo con la macchina calda, è molto probabile che mentre il serbatoio è estratto, sul fondo del suo alloggiamento si formi un po' di acqua. Di tanto in tanto è necessario quindi asciugare utilizzando la spugnetta che si trova sul fondo stesso (fig. 3).*

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.

La quantità di acqua contenuta nel serbatoio può essere controllata guardando attraverso la finestrella di controllo. Questo consentirà di aggiungere acqua in caso di necessità.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia pre-riscaldare la macchina, premendo l'interruttore **ESPRESSO** (fig. 4) almeno mezz'ora prima di fare il caffè ed **avendo cura di lasciare il portafiltro agganciato alla macchina**). Per agganciare il portafiltro, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 5) spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; per evitare perdite d'acqua, **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 premendo l'interruttore **ESPRESSO** (fig. 4) 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 ESPRESSO (fig. 6) e subito dopo premere l'interruttore erogazione caffè (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK ESPRESSO, quindi interrompere l'erogazione ripremendo lo stesso interruttore (fig. 4).
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 con dispositivo montacrema nel portafiltro assicurandosi che l'aletta sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 8.
2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 9). 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.

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. 10). **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.
3. Togliere eventuale eccedenza di caffè dal bordo del portafiltro ed agganciare quest'ultimo alla macchina: **ruotarla con decisione (fig. 5) per evitare perdite d'acqua**.
4. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se preriscaldate risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 11).
5. Assicurarsi che la lampada spia OK ESPRESSO (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), quindi premere l'interruttore erogazione caffè (fig. 7) fino ad ottenere la quantità desiderata. Per interrompere, ri-premere lo stesso interruttore (fig. 4).
6. 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.
7. 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. 12).

8. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore ① ESPRESSO (fig. 4).

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 CON IL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE PREVISTO)

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.
2. Premere il pulsante del portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 13). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.

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.

3. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5).

Nota: per ottenere una chiusura più efficace che evita perdite di acqua dai bordi del portafiltro, si consiglia di ungere, di tanto in tanto, la parte inferiore delle alette laterali con un po' di burro oppure olio (come indicato in figura 14).

- IMPORTANTE:** Se si utilizza il portafiltro per cialde, dopo aver utilizzato quello per il caffè macinato bisogna prima togliere l'eventuale polvere di caffè che è rimasta appiccicata alla doccia della caldaia (fig. 15). Se questa pulizia non è eseguita si possono verificare delle fuoriuscite di acqua dai bordi del portafiltro per cialde mentre si fa il caffè.
4. Procedere come nei punti 4, 5 e 6 del paragrafo precedente (come preparare l'espresso con il portafiltro per caffè macinato).
 5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.
 6. Per spegnere la macchina da caffè, premere l'interruttore ① ESPRESSO (fig. 4).

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

RIEMPIMENTO DELLA CALDAIA VAPORE

- Svitare il tappo caldaia ruotandolo in senso antiorario.
- Riempire il dosatore di acqua fino alla linea 170 grammi - 6 oz (fig. 16).
- Versarla **lentamente** nella caldaia (fig. 17), assicurandosi prima che l'interruttore ① CAPPUCCINO sia spento e **la manopola vapore sia chiusa**. La caldaia così riempita permette di fare da 15 a 20 cappuccini.
- Chiudere il tappo della caldaia ruotandolo con decisione in senso orario.

NOTA: per motivi di sicurezza quando la caldaia è calda, non è possibile svitarne il tappo in quanto gira a vuoto; pertanto per un eventuale riempimento bisogna attendere il completo esaurimento dell'acqua in essa contenuta oppure attendere che la caldaia si raffreddi.

ATTENZIONE: si consiglia di riempire la caldaia quando è fredda utilizzando il dosatore in dotazione. Se il riempimento dovesse essere fatto quando la caldaia è calda (per esempio quando finisce l'acqua mentre si sta facendo il cappuccino), si raccomanda di introdurre solo il contenuto di un dosatore e **NON CERCARE MAI DI RIEMPIRE LA CALDAIA FINO ALLA SCRITTA MAX 170 grammi - 6 oz impressa sulla caldaia stessa (fig. 17) altrimenti la successiva montatura del latte riuscirà imperfetta.**

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

1. Ancora prima di fare il caffè, assicurarsi che la manopola vapore sia chiusa, quindi premere l'interruttore ① CAPPUCCINO (fig. 18) in modo che la caldaia vapore possa pre-riscaldarsi.
2. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
3. Versare il latte nel serbatoio latte (fig. 19), **non bollito e non caldo.**
NOTA: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.
4. Con il serbatoio riempito fino alla linea MAX si possono fare da 2 a 3 cappuccini. **Non superare mai il piccolo gradino che si trova subito sopra la scritta MAX (fig. 19) altrimenti può succedere che una volta terminato il cappuccino, il latte continui a gocciolare dal tubo.**
5. Prima di iniziare l'erogazione del latte **attendere sempre l'accensione della spia OK CAPPUCCINO (fig. 20)** che indica il raggiungimento della temperatura ideale per la montatura del latte.

CONSIGLIO: partendo con caldaia fredda, per ottenere un latte più caldo attendere che la lampada spia "OK" si accenda due volte di seguito (circa cinque minuti).

6. Posizionare la tazza contenente il caffè sotto il tubo del serbatoio latte, assicurarsi che il fermo del serbatoio latte sia ben agganciato, quindi ruotare la manopola vapore in senso antiorario **almeno di un giro** (fig. 21). Il latte "montato" comincerà a fuoriuscire dal tubo del serbatoio latte. Qualora si utilizza delle tazze di piccole dimensioni **per evitare spruzzi** di latte, è necessario infilare la campana antispuzzo sul tubo del serbatoio latte (fig. 22).

7. Riempire la tazza con la quantità desiderata di latte montato. Per interrompere la fuoriuscita di latte, ruotare in senso orario la manopola vapore. **Affinché la montatura del latte riesca bene, tra un cappuccino e il successivo attendere sempre che la lampada spia OK CAPPUCCINO si accenda.**

CONSIGLIO: per ottenere un cappuccino perfetto si consigliano le seguenti proporzioni: 1/3 di caffè e 2/3 di latte montato.

- Terminata la preparazione dell'ultimo cappuccino, prima di spegnere la macchina, sollevare il tubetto aspirazione del serbatoio al di sopra del livello dell'eventuale latte residuo (come indicato in fig. 23), lasciare uscire il vapore per qualche secondo, quindi chiudere la manopola con il tubetto così estratto. **PER MOTIVI DI IGIENE SI RACCOMANDA DI FARE SEMPRE QUEST'OPERAZIONE IN MODO DA EVITARE CHE IL LATTE RISTRAGNI NEI CIRCUITI INTERNI DELLA MACCHINA.**
- Infine per evitare che il latte solidifichi, è necessario lavare subito il serbatoio del latte come descritto più avanti nel paragrafo "Pulizia del montalatte".

ATTENZIONE: la prima volta che si usa la macchina, è necessario lavare tutti gli accessori ed i circuiti interni come segue:

1. *Per la caldaia espresso: fare almeno cinque caffè senza utilizzare il caffè macinato (seguendo le indicazioni del paragrafo COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO).*
2. *Per la caldaia vapore: riempirla con un dosatore di acqua, chiudere il tappo e premere il pulsante ① CAPPUCCINO. Dopo 5 minuti ruotare la manopola e lasciare che il vapore fuoriesca fino a completo esaurimento (circa 15 minuti).*

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL MONTALATTE

La pulizia del montalatte deve essere effettuata **subito** dopo ogni utilizzo. Procedere come segue:

- Rimuovere il serbatoio del latte premendo il gancio e contemporaneamente tirando verso l'alto: lavarlo con acqua calda. Per facilitare la pulizia del tubo del serbatoio latte, è possibile impiegare lo scovolino fornito in dotazione.
- Rimuovere l'emulsionatore di colore rosso facendo pressione sul fermo (A) e contemporaneamente tirando verso l'alto (fig. 24). Rimuovere il miscelatore di gomma, lavare e pulire con acqua calda soprattutto i quattro fori indicati in figura 25 (pulirli con l'aiuto di un ago). Assicurarsi che il foro contrassegnato con la freccia B non sia otturato.
- Una volta puliti, tutti i particolari devono essere rimontati in modo corretto. In particolare accertarsi che il miscelatore di gomma sia inserito bene a fondo e l'emulsionatore di colore rosso sia inserito fino a sentire il click.

Se questa pulizia non è effettuata dopo ogni uso, può succedere che l'emulsione del latte riesca male, che il latte stesso non sia aspirato o che il latte goccioli dal tubo del serbatoio latte.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CAFFÈ MACINATO

Ogni 300 caffè circa, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro con il montacrema;
- Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Svitare il tappo del dispositivo montacrema (fig. 26) nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso.
- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo.
- Togliere la guarnizione.
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 27). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 28).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 29. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 29.
- Reinserrire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 30), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 30).
- Infine avvitare il tappo.

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

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE IN DOTAZIONE)

Ogni 300 caffè circa, pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- Premere il pulsante del portafiltro, togliere il filtro (fig. 31) e il dispositivo montacrema, se in dotazione. Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Pulire il filtro accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 28).
- Reinserire il filtro.

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

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Almeno due volte all'anno, 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 la doccia della caldaia espresso (fig. 32);
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 15);
- Pulire la doccia accuratamente con acqua calda strofinando con uno spazzolino. Controllare che i forellini non siano ostruiti, altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia espresso;

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

ALTRE PULIZIE

1. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Estrarre la vaschetta raccogli gocce, svuotarla e lavarla periodicamente.
3. Pulire il serbatoio acqua per l'espresso.

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

DECALCIFICAZIONE

È consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 300 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 seguire la 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. Premere l'interruttore **ESPRESSO** e attendere l'accensione della lampada spia OK espresso;
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina;
5. Premere l'interruttore erogazione caffè ed erogare metà serbatoio. Quindi interrompere ri-premendo l'interruttore;
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. Premere l'interruttore erogazione caffè e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;
9. Premere di nuovo l'interruttore 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.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di acqua nel serbatoio • I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati • La doccia della caldaia espresso è ostruita • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci • Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia" • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
Il caffè espresso gocciola dai bordi del portafiltro anziché dai fori	<ul style="list-style-type: none"> • Il portafiltro è male inserito; • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità • I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati 	<ul style="list-style-type: none"> • Agganciare il portafiltro correttamente e ruotandolo fino in fondo con decisione • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza • Pulire i fori di uscita caffè
Il caffè espresso è freddo	<ul style="list-style-type: none"> • La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè. • Il pre-riscaldamento non è stato eseguito. • Le tazzine non sono state preriscaldate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attendere l'accensione della lampada spia OK; • Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo "Preriscaldamento della macchina"; • Pre-riscaldare le tazzine risciacquandole con acqua calda
Rumore elevato della pompa	<ul style="list-style-type: none"> • Il serbatoio acqua è vuoto • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riempire il serbatoio • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> • Il caffè macinato è poco pressato • La quantità di caffè macinato è scarsa • La macinatura del caffè è grossa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato • Aumentare la quantità di caffè • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Il caffè ha un sapore acido	<ul style="list-style-type: none"> • Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalificazione".
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> • Il latte non è abbastanza freddo • Il cappuccinatore è sporco 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore.
Il latte continua ad uscire dal serbatoio latte anche se la manopola vapore è chiusa	<ul style="list-style-type: none"> • Il cappuccinatore è sporco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quello indicato dalla lettera B in figura 25