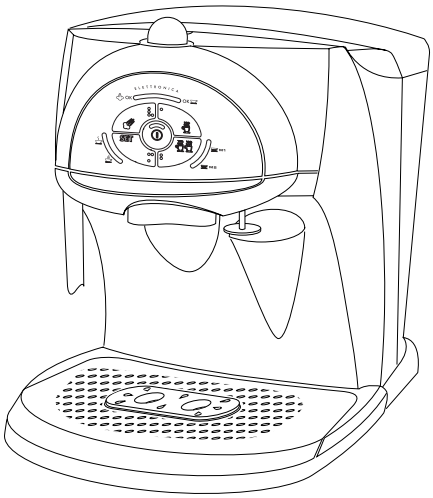
MACCHINA DA CAFFÈ
COFFEE MAKER
MACHINE A CAFE
KAFFEEAUTOMATEN
KOFFIEZETTER
CAFETERA
CAFETEIRA
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
ESPRESSOMASKIN
KAHVINKEITIN
EKSPRES DO KAWY
KÁVÉFŐZŐGÉP
KÁVOVAR
КОФЕВАРКА
إرشـــادات للاســتــعمــال



Istruzioni per l'uso
Owner's instructions
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Manual de instruções
Οδηγες χρησης
Bruksanvisning
Brugervejledning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Instrukcja użytkowanie
Kezelési utasítás
Návod k použití
Инструкция по эксплуатации
ماكـيـنـــة قــهــوه

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.

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:

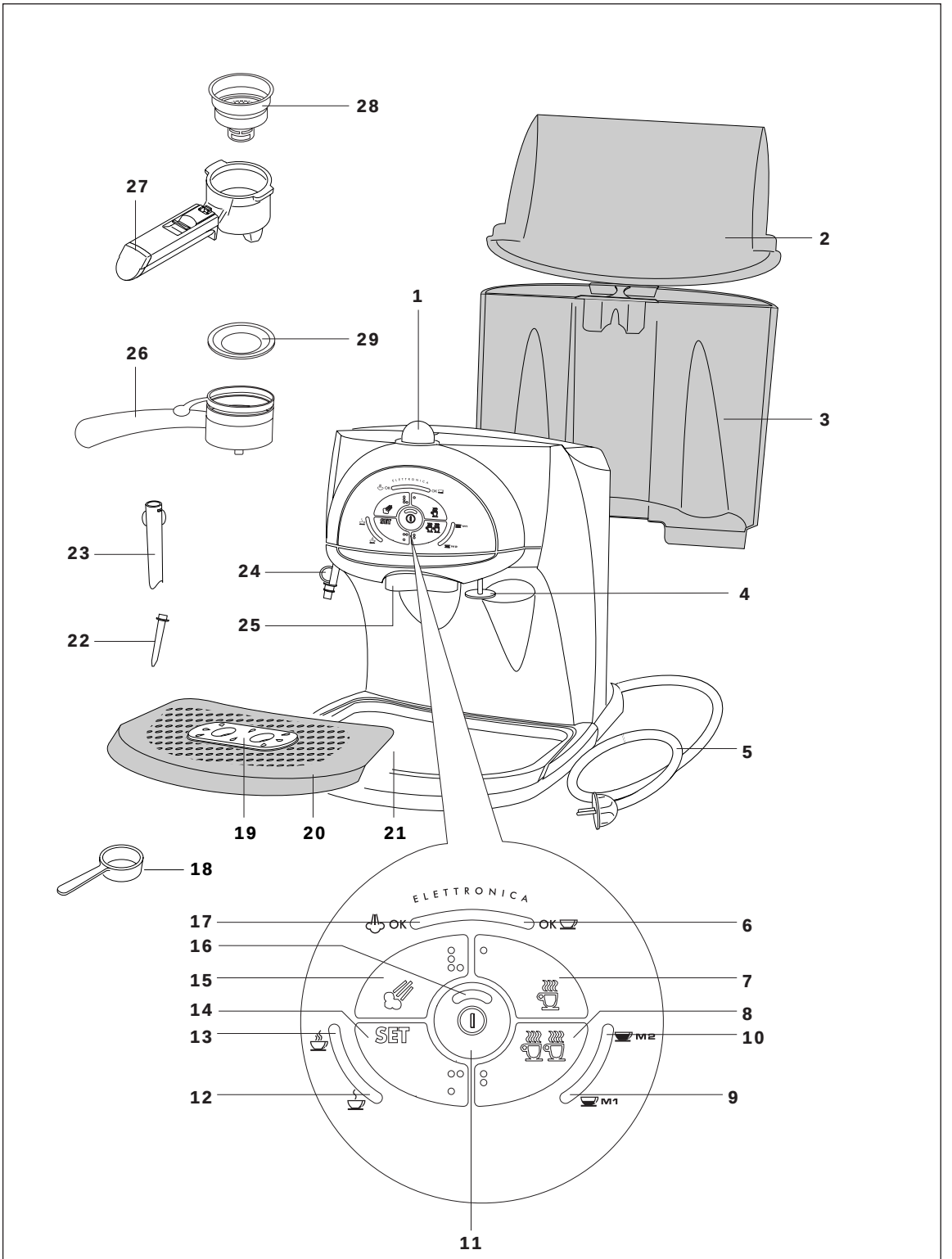
WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

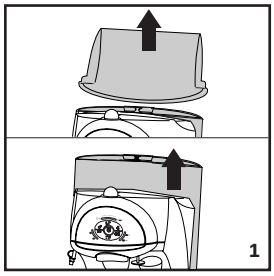
IMPORTANT

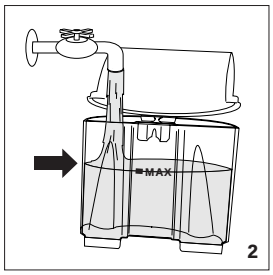
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

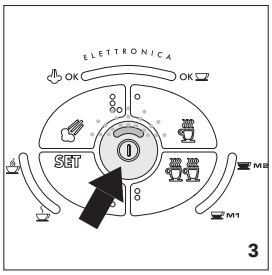
Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

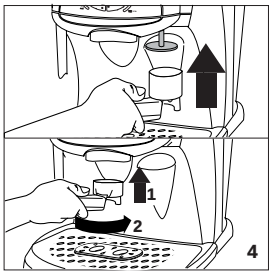
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and 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.

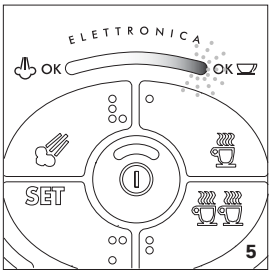

28
27
2
1
29
26
3
23
24
4
25
22
5
19
20
21
18
ELETTRONICA
17
OK
OK
6
16
15
7
14
8
13
SET
M2
10
12
M1
9
11

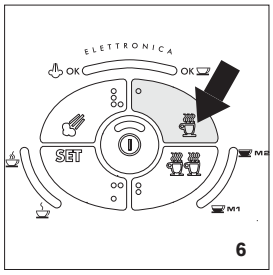

1

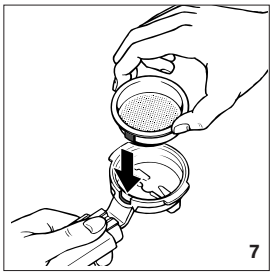

MAX
2

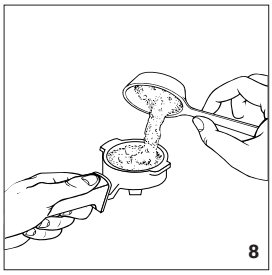

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
3

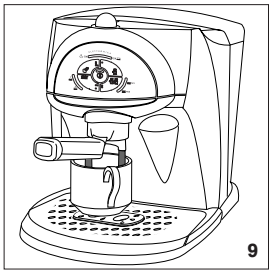

1
2
4

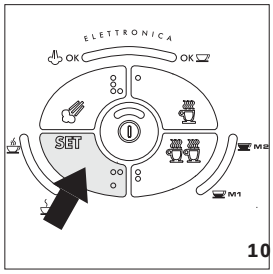

ELETTRONICA
OK
OK
SET
5

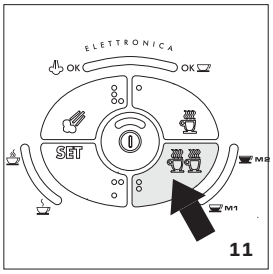

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
6

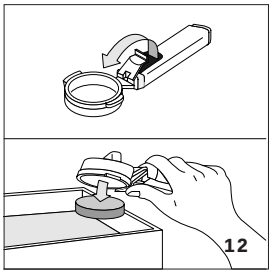

7

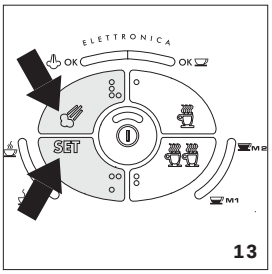

8

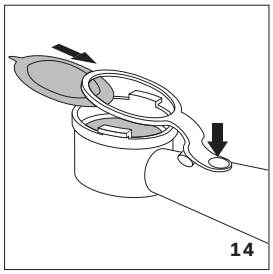

9

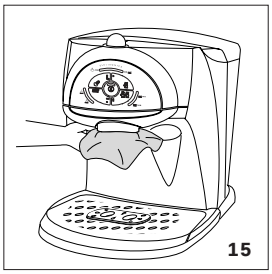

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
10

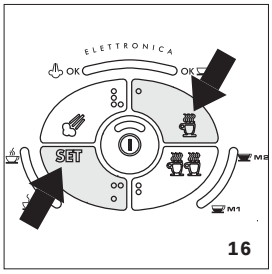

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
11

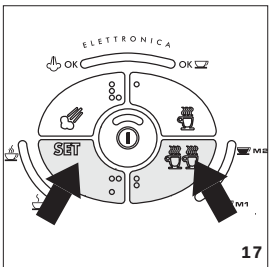

12

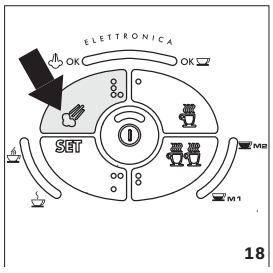

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
13

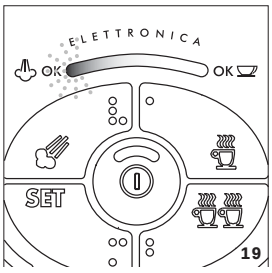

14

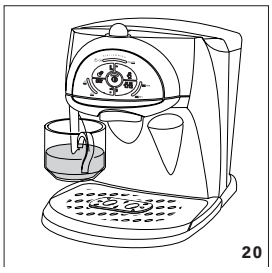

15

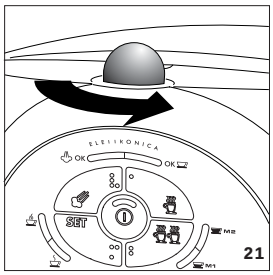

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
16


ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
17

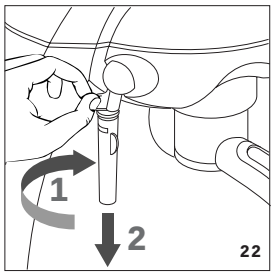

ELETTRONICA
OK
OK
SET
M2
M1
18


ELETTRONICA
OK
OK
SET
19

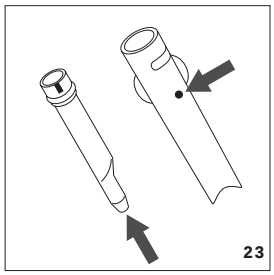

20

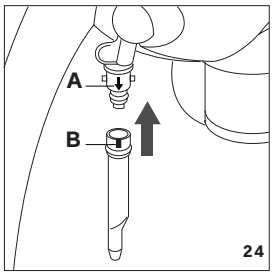


21

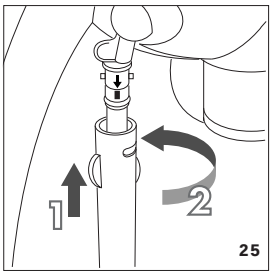


22

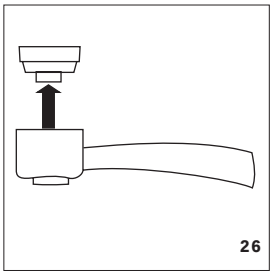

23

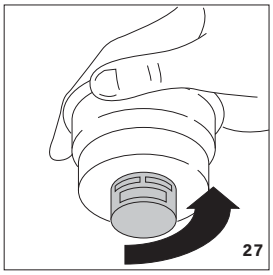


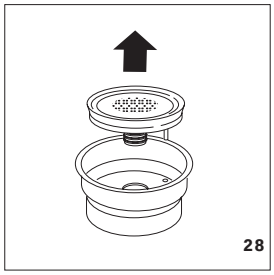
24

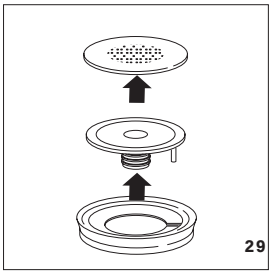


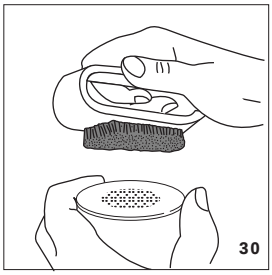
25

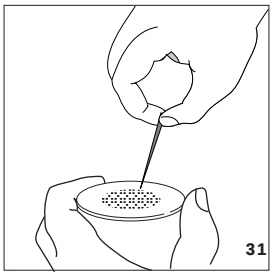

26

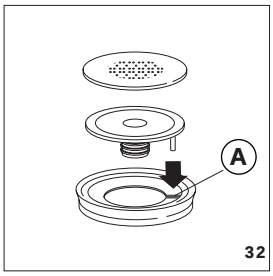

27


28

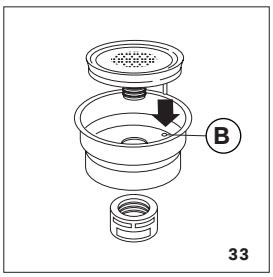

29


30

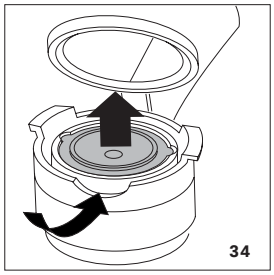

31

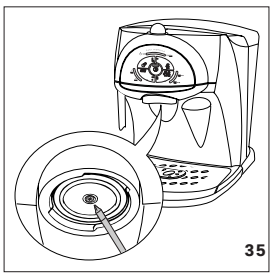


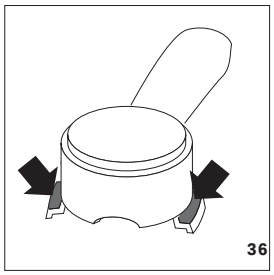
32



33


34


35


36

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 Manopola vapore
2 Coperchio serbatoio acqua
3 Serbatoio acqua
4 Pressino
5 Cavo di alimentazione
6 Spia OK pronto caffè
7 Tasto 1 tazza
8 Tasto 2 tazze
9 Spia M1 quantità preimpostata di caffè
10 Spia M2 quantità preimpostata di caffè
11 Tasto acceso/spento
12 Spia caffè caldo
13 Spia caffè molto caldo
14 Tasto SET
15 Tasto vapore
16 Spia Acceso/spento
17 Spia OK pronto vapore
18 Misurino
19 Indicatore livello acqua vaschetta raccogli gocce
20 Poggia tazze
21 Vaschetta raccogli gocce
22 Ugello vapore
23 Cappuccinatore
24 Tubo erogazione vapore
25 Doccia caldaia
26 Portafiltro per cialde (se in dotazione)
27 Portafiltro per caffè in polvere
28 Filtro per caffè in polvere con dispositivo montacrema
29 Filtro per cialde (se in dotazione)

AVVERTENZA DI SICUREZZA

- Questa macchina é 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, 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.

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).
- Se il cavo di alimentazione è più lungo della distanza necessaria per raggiungere la presa di corrente, si può inserire la parte superflua all'interno della macchina spingendo il cavo dentro il foro di uscita dello stesso.

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 e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig. 2). 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, si consiglia di riscaldare la macchina: accenderla premendo il tasto acceso/spento (fig. 3) almeno mezzora 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, inserire il filtro per il caffè in polvere nel portafiltro stesso assicurandosi che l'aletta sia inserita nell'apposita sede (fig. 7) e mettere il portafiltro sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, vedi fig. 4, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; **ruotarla con decisione.** Trascorsa la mezzora, 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 il tasto acceso/spento (fig. 3) 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 o circa 3 minuti (fig. 5) e subito dopo premere l'interruttore 1 TAZZA (fig. 6) e lasciare fuoriuscire l'acqua.
4. svuotare la tazza, sganciare il portafiltro ed eliminare l'acqua calda contenutavi (É 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. Per accendere la macchina, premere il tasto ⏻ . La spia acceso/spento si accende (fig. 3).
2. Dopo aver eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, togliere il portafiltro dalla macchina e, se si vuole, preparare un solo caffè, riempirlo con un misurino raso di caffè macinato, circa 7 grammi (fig. 8). **Se si desidera, invece, preparare due caffè,** utilizzare il filtro con il montacrema e riempirlo con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 grammi). Riempire il filtro a piccole dosi per evitare che 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.

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. 4) per evitare perdite d'acqua.**
5. Posizionare la tazza o le tazze, meglio se riscaldate prima risciacquandole con un po' di acqua calda, sotto i beccucci del portafiltro (fig. 9).
6. Selezionare la quantità ☕ M1 (circa 30 cc) oppure ☕ M2 (circa 50 cc) premendo il tasto SET (fig. 10). La spia M1 o M2 indica la quantità selezionata. Se si desidera modificare la quantità pre-impostata seguire le indicazioni descritte nel paragrafo "COME MODIFICARE LE QUANTITÀ PRE-IMPOSTATE M1 E M2".
7. Assicurarsi che la spia OK espresso (fig. 5) sia accesa (se lampeggia, attendere che smetta di lampeggiare), quindi premere il tasto 1 TAZZA ☕ (fig. 6) oppure il tasto 2 TAZZE ☕☕ (fig. 11). La macchina esegue una breve pre-infusione, poi una pausa ed infine completa l'infusione: in questo modo l'aroma del caffè è estratto completamente. La macchina interrompe automaticamente la fuoriuscita di caffè quando la quantità selezionata è stata raggiunta.
8. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.
9. Per eliminare il caffè macinato ed usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita leva incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 12).

NOTA: L'erogazione del caffè può essere interrotta manualmente premendo il tasto 1 tazza oppure 2 tazze. Ad erogazione ultimata, é possibile continuare l'erogazione del caffè premendo il tasto 1 tazza ☕

oppure 2 tazze entro cinque secondi dalla fine dell'erogazione stessa.

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

10. Per spegnere la macchina, premere il tasto ⏻ (fig. 3).
11. Di tanto in tanto controllare l'indicatore di livello dell'acqua della vaschetta raccogligocce. Quando l'indicatore di colore rosso spunta dal vassoio, svuotare la vaschetta (E' normale che dopo 12 caffè sia necessario svuotare la vasca raccogli gocce).

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

COME SELEZIONARE LA TEMPERATURA DEL CAFFÈ*

La macchina permette di selezionare la temperatura del caffè: caffè caldo oppure molto caldo . Per scegliere la temperatura, premere contemporaneamente, per 5 secondi il tasto SET ed il tasto (fig. 13). La spia o si accende per indicare la selezione effettuata.

FUNZIONE DI AUTOSPEGNIMENTO

La macchina si spegne automaticamente dopo un ora dall'ultima operazione (caffè o cappuccino). Per disattivare la funzione di autospegnimento automatico premere contemporaneamente i tasti SET e ACCESO/SPENTO ⏻ per circa 5 secondi. Per riattivare la funzione ripetere l'operazione.

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER CIALDE (SE PREVISTO)

1. Premere il pulsante situato nel portafiltro e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 14). 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 é 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. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo

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 33).

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 é rimasta appiccicata alla doccia della caldaia (fig.15). Se questa pulizia non é eseguita si possono verificare delle fuoriuscite di acqua dai bordi del portafiltro per cialde mentre si fa il caffè.

3. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente (come preparare l'espresso con il portafiltro).
4. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.
5. Per spegnere la macchina, premere il pulsante acceso/spento ⏻ (fig.3).

COME MODIFICARE LE QUANTITÁ PRE-IMPOSTATE M1 E M2

La macchina è stata preimpostata in fabbrica per erogare automaticamente due quantità di caffè:

- M1 caffè espresso normale = circa 30cc;
- M2 caffè espresso lungo = circa 50cc.

Le quantità preimpostate, sono relative all'espresso ottenuto con il portafiltro per il caffè macinato. Poiché il portafiltro per cialde è diverso da quello per il caffè macinato, la quantità di espresso ottenuto con le cialde è leggermente maggiore.

Queste quantità possono essere variate con la seguente procedura:

1. Operare come descritto nei punti da 1 a 6 del capitolo "COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO".
2. Premere il tasto SET per selezionare una delle due quantità già preimpostate, M1 oppure M2, che si vuole modificare e attendere almeno 5 secondi.
3. Per modificare le impostazioni della quantità di 1 tazza premere contemporaneamente per almeno 5 secondi il tasto SET ed il tasto 1 tazza (fig16). Se, invece si vuole variare la quantità di 2 tazze premere contemporaneamente per almeno 5 secondi, il tasto SET ed il tasto 2 tazze (fig 17). La spia M1 o M2 lampeggia per indicare che l'operazione di riprogrammazione è in corso e la macchina inizia a fare il caffè.
4. Appena il caffè nella tazza raggiunge la quantità desiderata, premere il tasto SET per memorizzare (fig. 10).

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Premere il tasto (fig. 18); la spia OK (fig.19) inizia a lampeggiare.

3. Quando la spia OK finisce di lampeggiare e rimane accesa, la macchina ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione del 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. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore (fig. 20).
6. Immergere il cappuccinatore nel latte per circa 2 cm e ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 21 (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. Dopo aver erogato a vapore é possibile notare una fuoriuscita di vapore dalla vaschetta raccogligocce; ciò é dovuto ad un apposito dispositivo che elimina il vapore residuo presente nella caldaia convogliandolo nella vaschetta .
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: Quando si é finito di preparare il cappuccino, per motivi di sicurezza, non é possibile fare il caffè finché la spia OK lampeggia.

Per ridurre questo tempo di attesa, si può raffreddare velocemente la macchina in questo modo: aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire acqua dal cappucinatore (fig. 20) finché la spia OK caffè smette di lampeggiare.

CONSIGLIO: se si deve preparare più di un cappuccino, 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. 21).
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. 22).
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. 23, 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. 24).
7. Rimontare il cappuccinatore vapore infilandolo e ruotandolo in senso antiorario (fig. 25).

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo il pulsante acceso/spento (fig. 3).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Quando la spia OK rimane accesa, ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 21): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CAFFÈ MACINATO

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

- Sfilare il filtro montacrema dal portafiltro (fig. 26).
- Svitare il tappo del dispositivo montacrema nel verso indicato dalla freccia sul tappo stesso (fig. 27). Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo (fig. 28).
- Togliere la guarnizione ed il filtro metallico (fig. 29).
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filtro metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 30). Controllare (guardando in controluce) che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti e se lo sono aprirli con l'aiuto di uno spillo (fig. 31).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione (foro A della 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 (foro B della fig. 33).
- 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. 34). 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. 31).
- 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, é 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. 35);
- 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 detergenti abrasivi. Sarà sufficiente un panno umido e morbido.
2. Pulire il serbatoio acqua per l'espresso.

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

DECALCIFICAZIONE

La macchina da caffè è dotata di un avviso pulizia calcare.

Dopo circa 300 caffè, la spia acceso/spento lampeggia: vuol dire che è necessario eseguire la decalcificazione procedendo come segue:

1. Accendere la macchina, premendo il tasto acceso/spento.
2. Disattivare l'avviso pulizia calcare, premendo un'altra volta il tasto acceso/spento finchè la macchina si spenge (circa 5 secondi). Quando la macchina da caffè si spegne, significa che la disattivazione è stata eseguita.
3. Ri-accendere la macchina da caffè.
4. Versare nel serbatoio la soluzione decalcificante (decalcificante + acqua nella misura indicata sull'etichetta del decalcificante). Il decalcificante deve essere del tipo adatto per le macchine da caffè ed è reperibile presso i Centri di Assistenza Tecnica.; in questo caso per procedere alla decalcificazione attenersi attentamente alle istruzioni riportate sull'etichetta del flacone. In alternativa sciogliere 2 cucchiai di acido citrico (circa 30 grammi), reperibile in farmacia o drogheria, in mezzo litro di acqua e versare la soluzione ottenuta nel serbatoio acqua.
5. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina.
6. Accendere la macchina e attendere che la spia OK caffè rimanga accesa non lampeggiante.
7. Premere il tasto 2 TAZZE ☕☕ ed lasciare fuoriuscire la soluzione. Ripetere quest'ultima operazione per almeno 5 volte.
8. Spegnere subito la macchina e lasciare agire la soluzione per almeno 15 minuti.
9. Accendere la macchina e ripetere l'operazione 7.
10. Aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire tutta la soluzione del serbatoio.
11. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede.
12. Premere il tasto 2 TAZZE ☕☕ per 5 volte almeno ed aprire la manopola vapore fino a svuotare l'intero serbatoio.

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

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
La spia acceso/spento lampeggia	La quantità di calcare è elevata	Eseguire la decalcificazione come descrito nel paragrafo "DECALCIFICAZIONE"
Non esce più il caffè espresso	• Mancanza di acqua nel serbatoio. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. •Il dispositivo montacrema è sporco • La doccia della caldaia espresso è ostruita. •Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non é aperta	• Riempire il serbatoio acqua. • Pulire i fori dei beccucci. • Pulire il dispositivo montacrema come indicato nel paragrafo "Pulizia del Portafiltro per polvere"o"pulizia del portafiltro per cialde" • 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	• Il portafiltro è male inserito. • La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati.	• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza. • Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza. • Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	• Le tazzine non sono state riscaldate.	• Riscaldare le tazzine.
Rumore elevato della pompa	• Il serbatoio acqua è vuoto. • Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta.	• Riempire il serbatoio. • Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo.
La crema del caffé é chiara (scende velocemente dal beccuccio)	• Il caffé macinato è poco pressato. • La macinatura del caffè è grossa. • La quantità di caffé macinato è scarsa	• Aumentare la pressatura del caffè macinato. • Utilizzare solo caffè macinato. per macchine da caffé espresso. • Aumentare la quantità di caffè macinato.
La crema del caffé é scura (il caffé scende lentamente dal beccuccio)	• Il caffé 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.
Il caffé ha un sapore acido	• Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente.	• Risciacquare l'apparecchio come nel capitolo "Decalcificazione".
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, in particolare quelli indicati in figura 31.
Esce acqua dal tubo erogazione vapore quando si accende la macchina	• La manopola vapore è aperta	• Chiudere bene la manopola vapore prima di accendere la macchina

Se le operazioni non sono eseguite in maniera corretta o troppo velocemente, può succedere che l'apparecchio si blocchi. In questo caso spegnere la macchina, staccare la spina e attendere alcuni secondi; poi riattaccare la spina e accendere l'apparecchio.