

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 (vedi fig. pag. 3)

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 1 tazza 
- 10 Spia 2 tazze 
- 11 Tasto acceso/spento 
- 12 Spia caffè caldo 
- 13 Spia caffè molto caldo 
- 14 Tasto selezione temperatura caffè 
- 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 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, 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 DELLA MACCHINA

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di riscaldare la macchina: accenderla premendo il tasto acceso/spento (fig. 3) almeno 15 minuti 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 le due piccole sporgenze siano inserite nell'apposita sede (fig. 4) e mettere il portafiltro sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra, vedi fig. 5, spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; **ruotarla con decisione**. Trascorsi i 15 minuti, 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 che la lampada spia OK rimanga accesa in modo fisso (fig. 6) e subito dopo premere il tasto 1 TAZZA  (fig. 7) e riempire la tazza sottostante.
4. svuotare la tazza, sganciare il portafiltro ed eliminare l'acqua calda contenutavi (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 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**, con due misurini scarsi di caffè macinato (circa 6+6 grammi). Riempire il filtro un po' alla volta 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.

2. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 9).

NOTA: la pressatura del caffè macinato È molto importante per ottenere un buon caffè espresso. Se si preme troppo, il caffè fuoriuscirà lentamente a gocce 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 riscaldate prima risciacquandole con un po' di acqua calda), sotto i beccucci del portafiltro (fig. 10).

5. Assicurarsi che la spia OK espresso (fig. 6) sia accesa (se lampeggia, attendere che smetta di lampeggiare), quindi premere il tasto 1 TAZZA  (fig. 7) oppure il tasto 2 TAZZE  (fig. 11).

La spia  1 TAZZA (oppure 2 TAZZE ) si accende in modo fisso per indicare l'erogazione del caffè in corso. 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.

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

7. 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 anche manualmente premendo il tasto 1 TAZZA  oppure 2 TAZZE . Ad erogazione ultimata, è possibile inoltre 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 è in erogazione

8. Per spegnere la macchina, premere il tasto ① (fig. 3).

NOTA: Di tanto in tanto controllare l'indicatore di livello dell'acqua della vaschetta raccogli-gocce. 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, 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 come descritto nel paragrafo "PRERISCALDAMENTO DELLA MACCHINA".

2. Dopo 15 minuti togliere il portafiltro. Premere il pulsante situato nel manico dello stesso e inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 16). 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. Ri-agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo

4. Procedere come nei punti 4,5 e 6 del paragrafo precedente (come preparare l'espresso con il portafiltro).

5. Per rimuovere la cialda, premere il pulsante dal portafiltro e toglierla.

6. Per spegnere la macchina, premere il pulsante acceso/spento ① (fig.3).

COME IMPOSTARE LA FUNZIONE DI AUTOSPEGNIMENTO

La macchina si spegne automaticamente dopo un'ora dall'ultimo caffè. Per disattivare la funzione di autospegnimento, procedere come segue:

- 1) assicurarsi che la macchina sia spenta;
- 2) premere contemporaneamente i tasti  e ① per almeno 5 secondi.
- 3) le spie  oppure  lampeggiano per indicare la funzione selezionata:
 - se la spia  è accesa, la macchina si spegne dopo un'ora dall'ultimo caffè o cappuccino;

- se la spia  è accesa, la macchina rimane sempre accesa;

- 4) per modificare la selezione, premere il tasto  ;
- 5) infine per memorizzare, premere il tasto ①.

Una volta disattiva, è possibile ri-attivare la funzione di autospegnimento procedendo allo stesso modo.

COME SELEZIONARE LA TEMPERATURA DEL CAFFÈ

La macchina permette di selezionare due livelli di temperatura del caffè:

- se la spia  è accesa, il caffè che uscirà sarà caldo (fig. 14);
- se la spia  è accesa, il caffè che uscirà sarà molto caldo (fig. 15);

Per scegliere il livello di temperatura, premere il tasto  (fig. 13) per almeno 5 secondi.

COME MODIFICARE LE QUANTITÀ PRE-IMPOSTATE

La macchina è stata pre-impostata in fabbrica per erogare automaticamente la quantità di caffè espresso normale (circa 30 cc per una tazza oppure 60cc per due tazze).

Nota: la quantità preimpostata è relativa 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.

La quantità pre-impostata può essere variata con la seguente procedura:

- 1 Operare come descritto nei punti da 1 a 4 del capitolo "COME PREPARARE L'ESPRESSO CON IL PORTAFILTRO PER IL CAFFÈ MACINATO".
- 2 Per modificare le impostazioni della quantità di una tazza premere per almeno 5 secondi il tasto 1 tazza  (fig. 7). (Se, invece, si vuole variare la quantità di 2 tazze  , premere per almeno 5 secondi il tasto 2 tazze (fig. 11)). La macchina inizia a fare il caffè e la spia 1 tazza  (oppure 2 tazze ) lampeggia per indicare che l'operazione di riprogrammazione è in corso.
- 3 Appena il caffè nella tazza raggiungere la quantità desiderata, premere il tasto 1 tazza  oppure 2 tazze  per memorizzare.

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Premere il tasto  (fig. 17); la spia  OK (fig. 18) 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. Subito dopo, entro massimo cinque minuti (altrimenti la macchina ritorna automaticamente alla funzione caffè), immergere il cappuccinatore nel contenitore contenente il latte (fig. 19) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig. 20). Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario - fig. 21). (*Attenzione a non scottarsi*). (Si consiglia di erogare vapore per non più di 1 minuto). Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 1 minuto di seguito) Raggiunta la temperatura desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e premere il tasto vapore  (fig. 17) per disattivare la funzione vapore.

Dopo aver erogato a vapore è normale notare una fuoriuscita di vapore dalla vaschetta raccogliacqua: ciò è dovuto ad un apposito dispositivo che elimina il vapore residuo presente nella caldaia convogliandolo nella vaschetta.

6. 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: Dopo aver preparato il cappuccino, se si preme il tasto  oppure   per richiedere nuovamente caffè, la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (la spia  OK lampeggia per indicare la temperatura non idonea) ed è quindi necessario attendere qualche minuto fino a che si raffreddi un po'.

Consiglio: per raffreddare più velocemente, premere il tasto , aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché la spia OK  non lampeggia più.

NOTA: È importante pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso. Procedere nel seguente modo:

- Far defluire un po' di vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore. Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può rimanere al suo interno. **IMPORTANTE:** Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni della macchina.
- Con una mano, tenere ferma la maniglietta del cappuccinatore e con l'altra, svitare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario ed infine sfilarlo (fig. 22). Prestare attenzione a non scottarsi.
- Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 22).
- Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
- Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 23, non siano otturati. Se necessario, pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto nel tubo vapore.
- Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

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 in modo fisso, ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 21): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore e riempire il recipiente sottostante.
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore. (Si consiglia di erogare acqua calda per non più di 20 secondi)

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia delle parti esterne dell'apparecchio, spegnere la macchina, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare la macchina.

PULIZIA DEL PORTAFILTRO PER CAFFÈ MACINATO

Ogni 200 caffè circa, pulire il portafiltro per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro con montacrema (fig. 24).
- Pulire l'interno del portafiltro. Non lavarlo mai in lavastoviglie.
- Svitare il tappo del dispositivo montacrema (fig. 25).

- Sfilare il dispositivo montacrema dal contenitore spingendolo dalla parte del tappo (fig. 26).
- Togliere la guarnizione (fig. 27).
- Risciacquare tutti i componenti e pulire accuratamente il filto metallico con acqua calda strofinando con uno spazzolino (fig. 28). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 29) o meglio ancora bruciando sopra una fiamma le particelle che ostruiscono i forellini (ATTENZIONE A NON SCOTTARSI).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 30. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 30.
- Reinscrivere l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 31), assicurandosi che il piolo sporgente entri nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 31).
- 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 200 caffè circa, pulire il portafiltro per cialde nel seguente modo:

- Premere il pulsante del portafiltro e togliere il filtro (fig. 32). 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. 29) o, meglio ancora, bruciando sopra una fiamma le particelle che ostruiscono i forellini (ATTENZIONE A NON SCOTTARSI).
- Reinscrivere il filtro.

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

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

Ogni 200 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 la doccia della caldaia espresso (fig. 33);
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 34);
- 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 (fig. 29) o, meglio ancora, bruciando sopra una fiamma le particelle che ostruiscono i forellini (ATTENZIONE A NON SCOTTARSI).

- 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. Pulire regolarmente la coppetta porta-filtro, i filtri, la vaschetta raccogliocce e il serbatoio dell'acqua.

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

DECALCIFICAZIONE

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

Dopo circa 200 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 ①.
2. Disattivare l'avviso pulizia calcare, premendo un'altra volta il tasto acceso/spento ① finché la macchina si spegne (circa 5 secondi). Quando la macchina da caffè si spegne, significa che la disattivazione è stata eseguita.
3. Versare nel serbatoio il contenuto del flacone (250ml) di decalcificante (dato in dotazione) e mezzo litro di acqua. Per le successive operazioni di decalcificazione è possibile acquistare il decalcificante presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati;
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina.
5. Accendere la macchina e attendere che la spia OK caffè rimanga accesa non lampeggiante.
6. Premere il tasto 2 TAZZE  ed lasciare fuoriuscire la soluzione. Ripetere quest'ultima operazione per almeno 5 volte.
7. Spegner subito la macchina e lasciare agire la soluzione per almeno 15 minuti.
8. Accendere la macchina e ripetere l'operazione 6 e 7.
9. Aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire tutta la soluzione del serbatoio.
10. Per eliminare i residui di soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita e inserirlo nella sua sede.
11. Premere il tasto 2 TAZZE  per 5 volte almeno e poi 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	Eeguire la decalcificazione come descritto nel paragrafo "DECALCIFICAZIONE"
Non esce più il caffè espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Mancanza di acqua nel serbatoio. • I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati. • Il dispositivo montacrema oppure il portafiltro è sporco • 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. • Pulire il dispositivo montacrema come indicato nel paragrafo "Pulizia del Portafiltro per polvere" o "pulizia del portafiltro per cialde" • Eeguire 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 dei beccucci del portafiltro sono otturati. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Le tazzine non sono state riscaldate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pre-riscaldare le tazzine.
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 macinatura del caffè è grossa. • La quantità di caffè macinato è scarsa 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressatura del caffè macinato. • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso. • Aumentare la quantità di caffè macinato.
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. • Eeguire 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	<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, in particolare quelli indicati in figura 25.
Esce acqua dal tubo erogazione vapore quando si accende la macchina	<ul style="list-style-type: none"> • La manopola vapore è aperta 	<ul style="list-style-type: none"> • Chiudere bene la manopola vapore prima di accendere la macchina