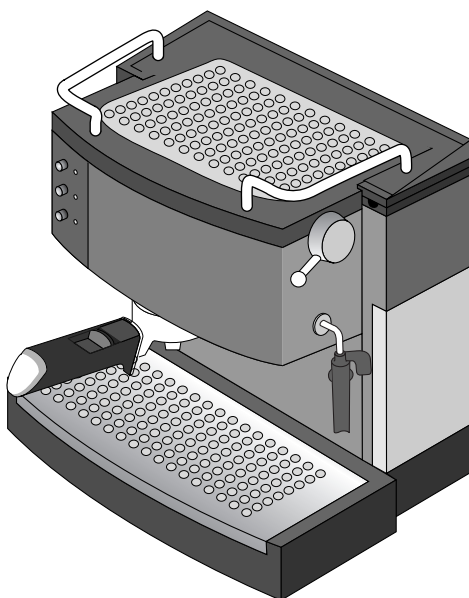


MACCHINA DA CAFFÉ
COFFEE MACHINE
MACHINE A CAFE
ESPRESSOMACHINE
ESPRESSO-APPARAAT
CAFETERA ELÉCTRICA
MÁQUINA DE CAFÉ
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ
ΚΟΦΕΒΑΡΚΑ
EKSPRES DO KAWY
KÁVOVAR
KÁVÉFŐZŐGÉP
KAHVINKEITIN
ESPRESSOMASKIN
KAFFEMASKINE
ESPRESSOMASKIN



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

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.

الوصل بالتيار الكهربائي

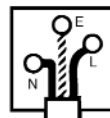
- A) في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية ب صاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.
 B) في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

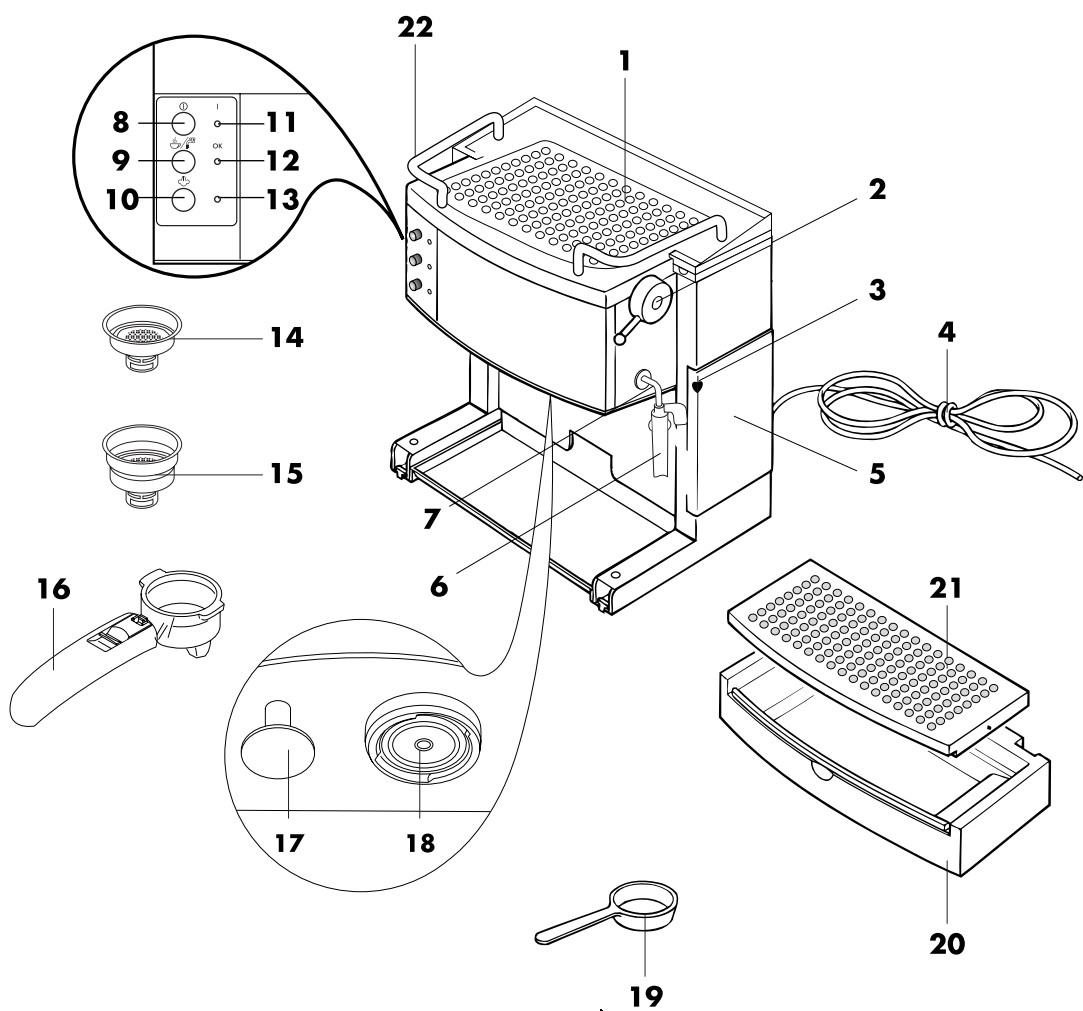
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:
 ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأصفر.
 ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
 كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

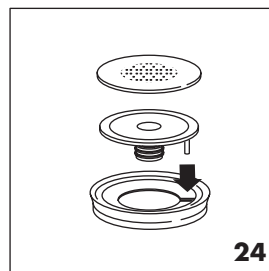
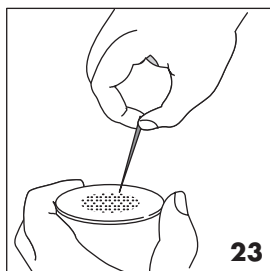
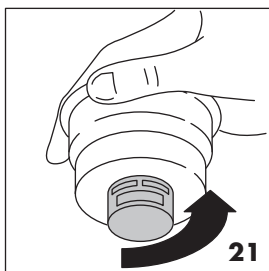
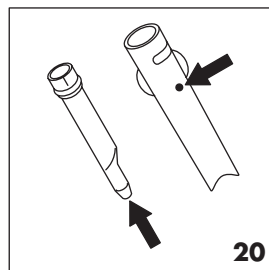
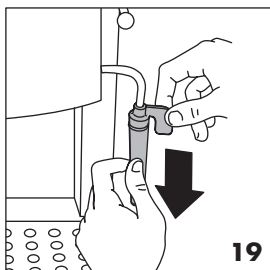
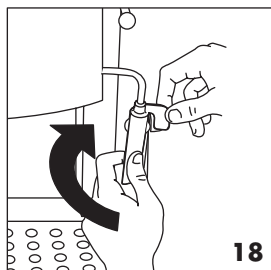
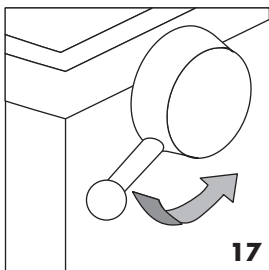
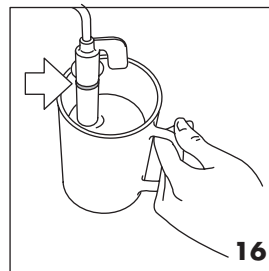
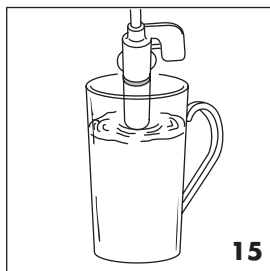
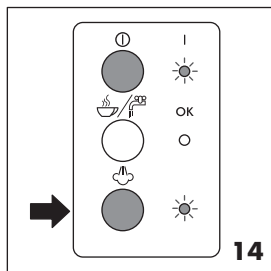
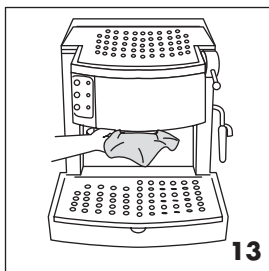
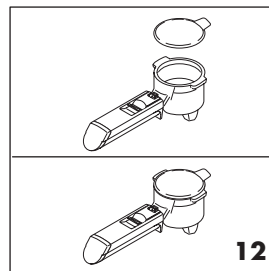
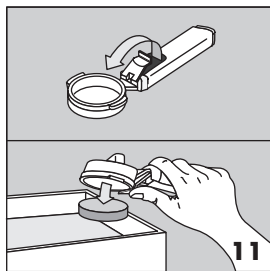
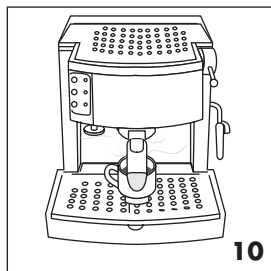
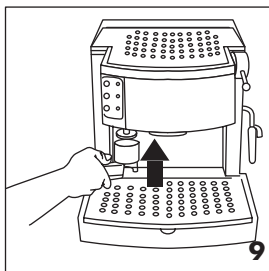
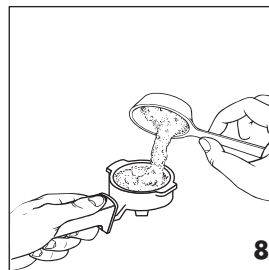
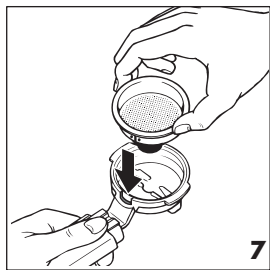
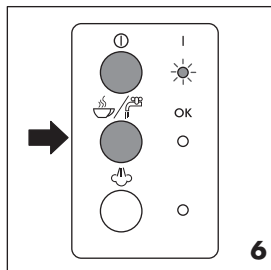
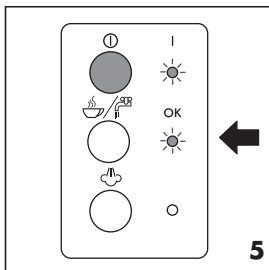
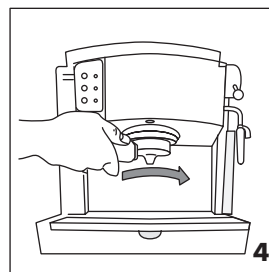
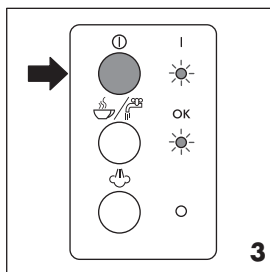
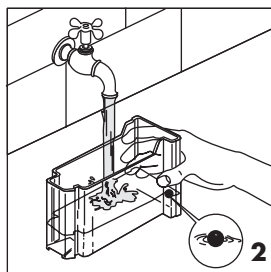
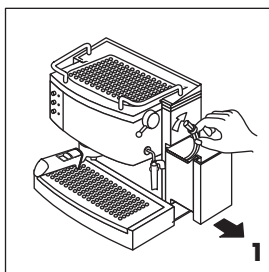
هام جداً

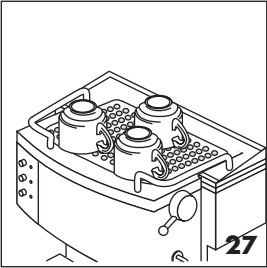
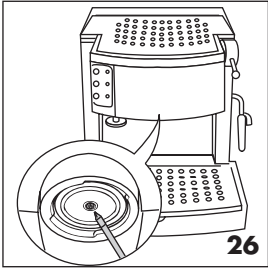
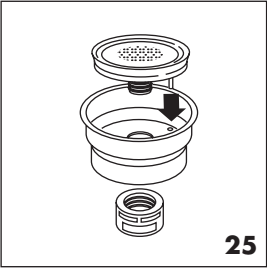
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
 السلك الأزرق: محايد (بارد)
 السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)







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

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi pag. 3)

La seguente terminologia sarà continuamente usata nelle pagine successive.

- 1 Piano d'appoggio scalda-tazze
- 2 Manopola apertura vapore
- 3 Indicatore di livello acqua
- 4 Cavo di alimentazione
- 5 Serbatoio acqua
- 6 Cappuccinatore
- 7 Tubo erogazione vapore
- 8 Tasto acceso/spento
- 9 Tasto erogazione caffè/acqua calda
- 10 Tasto vapore
- 11 Spia tasto acceso/spento
- 12 Spia OK di preriscaldamento eseguito
- 13 Spia funzione vapore selezionato
- 14 Filtro piccolo caffè polvere 1 dose o cialde (se previsto)
- 15 Filtro grande caffè polvere 2 dosi
- 16 Portafiltro per caffè
- 17 Pressino
- 18 Doccia caldaia
- 19 Misurino
- 20 Vaschetta raccogli-gocce
- 21 Griglia appoggia tazze
- 22 Cornice per appoggia tazze (solo in alcuni modelli)

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

Estrarre il serbatoio tirandolo lateralmente e sollevando dall'acqua i tubi di pescaggio (fig. 1).

Risciacquarlo e riempirlo di acqua fresca (fig. 2). Il controllo del livello dell'acqua è facilitato da una pallina galleggiante. Rimettere il serbatoio nel suo alloggiamento avendo cura di reimmergere i tubi.

Più semplicemente, il serbatoio può venire riempito estraendolo solo quanto basta per versare l'acqua direttamente con una caraffa.

PRERISCALDAMENTO DEL GRUPPO CAFFÈ

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, è necessario pre-riscaldare la macchina: si consiglia pertanto di premere 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, metterlo sotto la doccia caldaia con l'impugnatura verso sinistra (fig. 4) spingerlo verso l'alto e contemporaneamente ruotare l'impugnatura verso destra; per evitare perdite d'acqua, **ruotarla con decisione**. Trascorsi i 15 minuti, fare il caffè seguendo le modalità descritte nel capitolo seguente.

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

1. Premete 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 (fig. 5) e subito dopo premete il tasto erogazione caffè (fig. 6), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere premendo nuovamente il tasto erogazione (fig. 6).
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 avere eseguito il preriscaldamento della macchina come descritto nel paragrafo precedente, inserire il filtro per caffè macinato nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 7. Per le macchine che hanno in dotazione 2 filtri, usare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè, quello più grande se si vogliono fare 2 caffè.

2. Se si vuole preparare un solo caffè, riempire il filtro con un misurino raso di caffè macinato, circa 7gr. (fig. 8). Se si desidera, invece, preparare due caffè, riempire il filtro 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. 9).

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 sotto i beccucci del portafiltro (fig. 10). Si consiglia di riscaldare le tazze, prima di fare il caffè, risciacquandole con un po' di acqua calda oppure mettendole a preriscaldare sul piano superiore per almeno 15-20 minuti (fig. 29).

6. Assicurarsi che la lampada spia OK (fig. 5) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda), poi premere il tasto erogazione (fig. 6) ottenuta la quantità di caffè desiderata, per interrompere, ripremere lo stesso tasto (fig. 6).

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

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

8. Per togliere il caffè usato, tenere il filtro bloccato con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 11).

9. Per spegnere la macchina da caffè, premere il tasto

acceso/spento (fig. 3).

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

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

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

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



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

2. Inserire il filtro piccolo 1 dose o cialde nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 9.

3. Inserire la cialda centrandola il più possibile sopra il filtro (fig. 12). Seguire sempre le istruzioni sulla confezione delle cialde per posizionare correttamente la cialda sul filtro.

4. Agganciare il portafiltro alla macchina, **ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 4).**

5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

COME PREPARARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare i caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.

2. Premere il tasto vapore (fig. 14) e attendere l'accensione della lampada spia vapore (fig. 5). L'accensione della lampada OK indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.

3. 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.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.

5. Immergere il cappuccinatore nel contenitore contenente il latte (fig. 15) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig. 16). Ruotare la manopola vapore in senso antiorario, fig. 17 per almeno mezzo giro. 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.

6. Raggiunta la temperatura desiderata (il valore ideale è 60°C), interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e contemporaneamente premendo il tasto vapore (fig. 14).

7. Versare il latte emulsionato nelle tazze contenenti il caffè espresso preparato in precedenza. Il cappuccino è pronto: zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cioccolato in polvere.

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

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

1. Far defluire un po' di vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore (fig. 17).

Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto 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.

2. Con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, svitare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 18).
3. Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 19).
4. Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
5. Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 20 non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
6. Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto del tubo vapore.
7. Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Accendere la macchina premendo il tasto acceso/spento (fig. 3). Attendere che la spia "OK" si accenda (fig. 5).
2. Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore;
3. Premere il tasto erogazione (fig. 6) e contemporaneamente aprire la manopola vapore: l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore;
4. Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, chiudere ruotando in senso orario la manopola vapore e premere nuovamente il tasto erogazione (fig. 6).

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 E MANUTENZIONE DEL FILTRO

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

- Togliere il filtro dal portafiltro.
- Svitare il tappo del filtro (fig. 21) 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. 22). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 23).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in

plastica come indicato in figura 24. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 24.

- Reinserire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 25), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 25).
- Infine avvitare il tappo.

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

PULIZIA DELLA DOCCIA CALDAIA

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

- Assicurarsi che la macchina da caffè non sia calda e la spina sia disinserita;
- Con l'aiuto di un cacciavite, svitare la vite che fissa la doccia della caldaia espresso (fig. 26);
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 13);
- 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. 23).

- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.

- Rimontare la doccia della caldaia espresso facendo attenzione a posizionare correttamente la guarnizione.

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

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

DECALCIFICAZIONE

È necessario procedere ad una decalcificazione della macchina ogni circa 200 caffè.

Utilizzare il decalcificante in dotazione; per la decalcificazione procedere nel seguente modo:

1. Riempire il serbatoio di acqua con 1 litro di acqua;
2. Versare nel serbatoio il contenuto del flacone (250ml) di decalcificante, (dato in dotazione). Per le successive operazioni di decalcificazione è possibile acquistare il decalcificante presso i Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati;
3. Premere il tasto acceso/spento (fig. 3) e attendere l'accensione della lampada spia OK.
4. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della

macchina;

5. Premere il tasto erogazione caffè, svuotare metà serbatoio e di tanto in tanto, ruotare la manopola vapore e far uscire un po' di soluzione. Quindi interrompere ri-premendo l'interruttore;
6. Lasciare agire la soluzione per circa 15min., 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. Premere il tasto erogazione caffè e far funzionare la macchina fino al completo svuotamento del serbatoio;
8. Premere di nuovo il tasto e ripetere quest'ultima operazione 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.**

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



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

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	• Mancanza di acqua nel serbatoio • I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati • La doccia della caldaia espresso è ostruita	• Riempire il serbatoio acqua • Pulire i fori dei beccucci del portafiltro • Eseguire la pulizia come indicato nel paragrafo "Pulizia della doccia caldaia"
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 di uscita caffè del portafiltro sono otturati	• 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	• 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.	• 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	• Il serbatoio acqua è vuoto	• Riempire il serbatoio
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	• Il caffè macinato è poco pressato • La quantità di caffè macinato è scarsa • La macinatura del caffè è grossa	• 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)	• Il caffè macinato è pressato troppo • La quantità di caffè macinato è elevata • La doccia caldaia espresso è ostruita • La macinatura del caffè è troppo fine	• Pressare meno il caffè • Diminuire la quantità di caffè macinato • Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso" • Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
Il caffè ha un sapore acido	• Il risciacquo dopo la decalcificazione non è stato sufficiente	• Dopo la decalcificazione, risciacquare l'apparecchio come descritto 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.