

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto la nostra macchina da caffè. Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo apparecchio.

Prendetevi un paio di minuti per leggere le presenti istruzioni per l'uso.

Eviterete così di incorrere in pericoli o di danneggiare la macchina.

Simbologia utilizzata nelle presenti istruzioni

Le avvertenze importanti recano questi simboli. È assolutamente necessario osservare queste avvertenze.



Pericolo! La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.



Attenzione! La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni o di danni all'apparecchio.



Pericolo Scottature! La mancata osservanza può essere o è causa di scottature o di ustioni.



Nota Bene: Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

SICUREZZA

Avvertenze fondamentali per la sicurezza



Pericolo! Poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, non si può escludere che generi scosse elettriche.

Attenersi quindi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarci che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa, agire direttamente sulla spina. Non tirare mai il cavo perché potrebbe danneggiarsi.
- Per scollegare completamente l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegner l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e rivolgersi all'Assistenza Tecnica.
- In caso di danni alla spina o al cavo di alimentazione, farli sostituire esclusivamente dall'Assistenza Tecnica De'Longhi, in modo da prevenire ogni rischio.



Attenzione: Conservare il materiale dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso) fuori dalla portata dei bambini.



Attenzione: Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienze e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.



Pericolo Scottature! Questo apparecchio produce acqua calda e quando è in funzione può formarsi del vapore acqueo. Prestare attenzione di non venire in contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo. Quando l'apparecchio è in funzione non toccare il ripiano scaldato perché caldo.

Uso conforme alla destinazione

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

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

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

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

Istruzioni per l'uso

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

- Il mancato rispetto di queste istruzioni può essere fonte di lesioni e di danni all'apparecchio. Il costruttore non risponde per danni derivanti dal mancato rispetto di queste istruzioni per l'uso.



Nota Bene: Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venga ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

DESCRIZIONE

1. Pannello dei comandi
2. Manopola vapore
3. Serbatoio per l'acqua
4. Coperchio del serbatoio acqua
5. Cavo di alimentazione
6. Tubo erogazione del vapore oppure dell'acqua calda
7. Vassoio poggiatezze
8. Vaschetta raccogli gocce
9. Cappuccinatore
10. Ugello
11. Doccia della caldaia
12. Pressino
13. Misurino per il caffè macinato

14. Portafiltro
15. Filtro grande 2 dosi
16. Filtro piccolo 1 dose oppure per cialde
17. Tasto selezione funzione vapore
18. Tasto erogazione caffè oppure acqua calda
19. Tasto acceso/spento
20. Lampada spia acceso
21. Lampada spia OK
22. Lampada spia funzione vapore selezionata
23. Piano d'appoggio scaldato

OPERAZIONI PRELIMINARI

Controllo del trasporto

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della presenza di tutti gli accessori. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di danni evidenti. Rivolgersi all'Assistenza Tecnica De'Longhi.

Installazione dell'apparecchio

Quando si installa l'apparecchio si devono osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- L'eventuale penetrazione di acqua nell'apparecchio potrebbe danneggiarlo. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di rubinetti dell'acqua o di lavandini.
- L'apparecchio potrebbe danneggiarsi se l'acqua al suo interno si ghiaccia. Non installare l'apparecchio in un ambiente dove la temperatura può scendere al di sotto del punto di congelamento.
- Sistemare il cavo di alimentazione in modo che non venga danneggiato da spigoli taglienti o dal contatto con superfici calde (ad es. piastre elettriche).

Collegamento dell'apparecchio



Attenzione! Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati sul fondo dell'apparecchio.

- Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente installata a regola d'arte avente una portata minima di 10A e dotata di efficiente messa a terra.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.
- Il cavo d'alimentazione di questo 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.

Riempimento del serbatoio acqua

1. Aprire il coperchio del serbatoio acqua (fig. 1), quindi estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto (fig. 2).
2. Riempire il serbatoio di acqua fresca e pulita facendo attenzione a non superare la scritta MAX. (fig.

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

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



Attenzione: 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.



Nota Bene: è del tutto normale trovare dell'acqua nel vano sotto il serbatoio; pertanto saltuariamente questo vano va asciugato utilizzando una spugna pulita.

COME OPERARE PER FARE IL CAFFÈ ESPRESSO

Preriscaldamento del gruppo caffè

Per ottenere un caffè espresso alla giusta temperatura, si consiglia di pre-riscaldare la macchina in questo modo:

1. Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF (la relativa spia si illumina) (fig. 4) e agganciare il portafiltro alla macchina senza riempirlo di caffè macinato (fig. 5).
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. 6) e subito dopo premere il tasto erogazione caffè (fig. 7), lasciare fuoriuscire l'acqua fino allo spegnimento della lampada spia OK, quindi interrompere premendo nuovamente il tasto erogazione (fig. 7).
4. Svuotare la tazza, attendere che la lampada spia "OK" si riaccenda di nuovo e ripetere un'altra volta la stessa operazione.

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

COME PREPARARE L'ESPRESSO CON 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. 8. Utilizzare il filtro più piccolo se si vuole fare un caffè oppure 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. 9). 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.



Attenzione: per un corretto funzionamento, prima di riempirlo di caffè macinato, assicurarsi sempre che il filtro non abbia residui di polvere di caffè della precedente infusione.

3. Distribuire uniformemente il caffè macinato e premerlo leggermente con il pressino (fig. 10). 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: ruotare l'impugnatura verso destra con decisione (fig. 5) per evitare perdite d'acqua.
5. Posizionare la tazza o le tazze sotto i beccucci del portafiltro (fig. 11). 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. 12).
6. Assicurarsi che la spia OK (fig. 6) sia accesa (se è spenta, attendere che si accenda) e premere il tasto erogazione caffè (fig. 7). Ottenuta la quantità di caffè desiderata, per interrompere, ri-premere lo stesso tasto (fig. 7). (Si consiglia di erogare caffè per non più di 45 secondi).
7. Per sganciare il portafiltro, ruotare l'impugnatura da destra a sinistra.



Pericolo scottature! Per evitare spruzzi, non sganciare mai il portafiltro mentre la macchina è in erogazione.

8. Per eliminare il caffè usato, tenere il filtro bloccato premendolo con l'apposita levetta incorporata nell'impugnatura e far uscire il caffè battendo il portafiltro capovolto (fig. 13).
- 9 Per spegnere la macchina da caffè, premere il tasto acceso/spento (fig. 4).

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

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 Bene: 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 nel portafiltro, assicurandosi che la bugna sia correttamente inserita nell'apposita sede come indicato in fig. 8.
3. 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.
4. Agganciare il portafiltro alla macchina, ruotandolo sempre fino in fondo (fig. 5).
5. Procedere come nei punti 5, 6 e 7 del paragrafo precedente.

COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO

1. Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti, utilizzando tazze sufficientemente grandi.
2. Premere il tasto vapore (fig. 15).
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 Bene: si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

4. Posizionare il recipiente con il latte sotto il cappuccinatore.
5. Attendere l'accensione della lampada spia relativa al tasto vapore (fig. 16). L'accensione della lampada indica che la caldaia ha raggiunto la temperatura ideale per la produzione di vapore.
6. Aprire il rubinetto vapore per qualche secondo per spurgare l'eventuale presenza di acqua nel circuito stesso. Richiudere il rubinetto.
7. Immergere il cappuccinatore nel latte per alcuni millimetri (fig. 17) facendo attenzione a non immergere la linea in rilievo sul cappuccinatore stesso (indicato dalla freccia di fig. 17). Ruotare la manopola in senso antiorario, fig. 18 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.

- Quando il volume del latte sarà raddoppiato, immergere il cappuccinatore in profondità e continuare a riscaldare il latte. Raggiunta la temperatura (il valore ideale è di 60°C) e la densità di crema desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario e ripremere il tasto vapore.

Per spegnere la macchina, premere il tasto acceso/spento (fig. 4) (Si spegne la relativa spia di accensione).

- 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 Bene:

- se si devono preparare più cappuccini, bisogna fare prima tutti i caffè e solo alla fine preparare il latte montato per tutti i cappuccini;
- se si desidera rifare il caffè dopo aver montato il latte, bisogna prima raffreddare la caldaia altrimenti il caffè fuoriesce bruciato.

Per raffreddarla posizionare un contenitore sotto i beccucci del portafiltro (fig. 11), premere il tasto vapore e far fuoriuscire l'acqua finché si spegne la spia relativa alla funzione vapore: procedere quindi con la preparazione del caffè.

Si consiglia un'erogazione di vapore massima di 60 secondi e di non montare il latte per più di 3 volte consecutive.



Attenzione: per motivi di igiene si raccomanda di pulire sempre il cappuccinatore dopo l'uso.

Procedere nel seguente modo:

- Far defluire un po' di vapore per qualche secondo (punti 2, 5 e 6 del paragrafo precedente) ruotando la manopola vapore (fig. 18). Con questa operazione, il cappuccinatore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno. Spegner l'apparecchio premendo il tasto acceso/spento.
- Con una mano, tenere fermo il tubo cappuccinatore e con l'altra, sbloccare il cappuccinatore stesso ruotandolo in senso orario e poi sfilarlo verso il basso (fig. 19).
- Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso (fig. 20).
- Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.
- Controllare che i due fori indicati dalle frecce in fig. 21 non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.
- Rimontare l'ugello vapore inserendolo con forza verso l'alto sul tubo vapore.

- Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario.

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

- Accendere la macchina premendo il tasto acceso/spento (fig. 4). Attendere che la spia OK si accenda (fig. 6).
- Posizionare un recipiente sotto il cappuccinatore.
- Premere il tasto erogazione (fig. 7) e contemporaneamente ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 18): l'acqua calda uscirà dal cappuccinatore.
- Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare in senso orario la manopola vapore e premere nuovamente il tasto erogazione (fig. 7).
Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

PULIZIA



Pericolo! 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 ed i filtri per il caffè macinato nel seguente modo:

- Togliere il filtro dal portafiltro.
- Svitare il tappo del filtro (fig. 22) 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. 23). Controllare che i forellini del filtro metallico non siano ostruiti altrimenti pulirli con l'aiuto di uno spillo (vedi fig. 24).
- Rimontare il filtro e la guarnizione sul disco in plastica come indicato in figura 25. Fare attenzione ad inserire il piolo del disco in plastica dentro il foro della guarnizione indicato dalla freccia in fig. 25.
- Reinserire l'assieme ottenuto nel contenitore in acciaio per il filtro (fig. 26), assicurandosi che il piolo sia inserito nel foro del supporto stesso (vedere freccia fig. 26).
- 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. 27);

- Togliere la doccia caldaia;
- Pulire con un panno umido la caldaia (fig. 27);
- 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. 24).
- Risciacquare la doccia sotto il rubinetto strofinandola sempre.
- Rimontare la doccia della caldaia facendo attenzione a posizionarla correttamente sulla 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 raccogliogocce e il serbatoio dell'acqua.

Per effettuare lo svuotamento della vaschetta raccogliogocce, rimuovere la griglia poggiategge, eliminare l'acqua e pulire con un panno la vaschetta: quindi riassemblare il vassoio raccogliogocce.

Pulire il serbatoio acqua con l'aiuto di uno scovolino morbido per raggiungere meglio il fondo.



Pericolo! Durante la pulizia, non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico.

DECALCIFICAZIONE

E' consigliabile procedere ad una decalcificazione della macchina ogni 200 caffè circa. Si consiglia di utilizzare il decalcificante De'Longhi che si trova in commercio.

Seguire la seguente procedura:

1. Riempire il serbatoio con la soluzione decalcificante, ottenuta diluendo con acqua il decalcificante in base alle indicazioni riportate sulla confezione.
2. Premere il tasto acceso/spento e attendere l'accensione della lampada spia OK.
3. Assicurarsi che il portafiltro non sia agganciato e posizionare un recipiente sotto la doccia della macchina.
4. Premere l'interruttore erogazione caffè, e far defluire circa 1/4 di soluzione contenuta nel serbatoio: di tanto in tanto, ruotare la manopola vapore e far uscire un po' di soluzione; quindi interrompere ripremendo l'interruttore e lasciar agire la soluzione per circa 5 minuti.
5. Ripetere il punto 4 per altre 3 volte, fino a svuotare completamente il serbatoio.
6. Per eliminare i residui della soluzione e di calcare, risciacquare bene il serbatoio, riempirlo con acqua pulita (senza decalcificante).

7. Premere il tasto erogazione caffè (fig. 6) e far erogare finché il serbatoio sia completamente vuoto;

8. Ripetere le operazioni 6 e 7 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.

SMALTIMENTO

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.

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

DATI TECNICI

Tensione di rete:	220-240V~50/60Hz
Potenza assorbita:	1100W
Pressione:	15 bar
Capacità serbatoio acqua:	1,4 litri
Dimensioni LxHxP	255x315x280 (395) mm
Peso	3,9 kg



L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:

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

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Non esce più il caffè espresso	• Mancanza di acqua nel serbatoio	• Riempire il serbatoio acqua
	• I fori di uscita caffè del portafiltro sono otturati	• Pulire i fori dei beccucci del portafiltro
	• La doccia della caldaia espresso è ostruita	• 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	• Agganciare il portafiltro correttamente e ruotarlo fino in fondo con forza
	• La guarnizione della caldaia espresso ha perso elasticità	• Sostituire la guarnizione della caldaia espresso presso un Centro di Assistenza
	• I fori dei beccucci del portafiltro sono otturati	• Pulire i fori dei beccucci.
Il caffè espresso è freddo	• La lampada spia OK espresso non è accesa nell'istante in cui si preme l'interruttore erogazione caffè	• Attendere l'accensione della lampada spia OK
	• Il pre-riscaldamento non è stato eseguito	• Eseguire il pre-riscaldamento come indicato nel paragrafo
	• Le tazzine non sono state preriscaldate	• Pre-riscaldare le tazzine con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 20 minuti sul ripiano scaldato sul coperchio
Rumore elevato della pompa	• Il serbatoio acqua è vuoto	• Riempire il serbatoio
	• Il serbatoio è mal inserito e la valvola sul suo fondo non è aperta	• Premere leggermente il serbatoio in modo da aprire la valvola sul suo fondo
La crema del caffè è chiara (scende velocemente dal beccuccio)	• Il caffè macinato è poco pressato	• Aumentare la pressatura del caffè macinato (fig. 10)
	• La quantità di caffè macinato è scarsa	• Aumentare la quantità di caffè macinato
	• La macinatura del caffè è grossa	• Utilizzare solo caffè macinato, per macchine da caffè espresso
	• Qualità di caffè macinato non è di tipo corretto	• Cambiare la qualità di caffè macinato
La crema del caffè è scura (il caffè scende lentamente dal beccuccio)	• Il caffè macinato è pressato troppo	• Pressare meno il caffè (fig. 6)
	• La quantità di caffè macinato è elevata	• Diminuire la quantità di caffè macinato
	• La doccia caldaia espresso è ostruita	• Eseguire la pulizia come indicato nel capitolo "Pulizia della doccia caldaia espresso".
	• Il filtro è otturato	• Eseguire la pulizia come indicato al par. "pulizia del filtro"
	• La macinatura del caffè è troppo fine	• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso
	• Il caffè macinato è troppo fine oppure è umido	• Utilizzare solo caffè macinato per macchine da caffè espresso e non deve essere troppo umido
	• Qualità di caffè macinato non è di tipo corretto	• Cambiare qualità di polvere di caffè macinato
Non si forma la schiuma del latte mentre si fa il cappuccino	• Il latte non è abbastanza freddo	• Usare sempre latte alla temperatura di frigorifero
	• Il cappuccinatore è sporco	• Pulire accuratamente i forellini del cappuccinatore, in particolare quelli indicati in figura 21