

Diversi livelli di riempimento delle tazze

In base al tipo di caffè, il gruppo di infusione si sporca/si intasa, in condizioni d'uso normali, lentamente o in fretta. Si crea di conseguenza una contropressione, la quale fa sì che una minore quantità di acqua passi attraverso il caffè macinato e questo fatto comporta a sua volta che la tazza si riempia di meno (in compenso la cialda del caffè assorbe più acqua).

Causa

- **Durante la notte ristagna del caffè macinato nel canale tra il macinino e la tramoggia.**
Così può succedere che, dopo un tempo prolungato di inutilizzo (per es. al mattino), la prima tazza si riempia di meno. La polvere di caffè macinato ha assorbito umidità assumendo così una consistenza del tutto diversa da quella del caffè macinato fresco, diventando cioè più appiccicosa, più densa e meno permeabile.
- **Ogni marca di caffè presenta un comportamento leggermente diverso per quanto riguarda il gusto e il livello di sporcizia nella macchina.**
In particolare per quei tipi di caffè contraddistinti dalla dicitura di «espresso forte», succede spesso che il gruppo di infusione e i filtri siano fortemente intasati o del tutto bloccati.
- **I residui di sporcizia provocano l'intasamento del gruppo di infusione.**
La conseguenza è che il gruppo di infusione non riesce più a far passare l'acqua. La pressione viene dissipata attraverso la valvola di sovrappressione o il gruppo di infusione e il liquido si raccoglie nella vaschetta di sgocciolamento.


I chicchi di caffè con una tostatura forte sono più indicati per le macchine professionali o per le macchine a pistoncini e meno indicati per le macchine completamente automatiche per uso domestico. Per queste completamente automatiche sono più indicati quei tipi di chicchi di caffè che hanno subito una tostatura meno forte. Per questi tipi di caffè è indicato talvolta sulla confezione «adatto per caffè crema e espresso».

Rimedio

Per contrastare la fuoriuscita non uniforme di caffè è indispensabile la pulizia regolare, che va eseguita seguendo attentamente le avvertenze per la pulizia riportate nei relativi manuali di assistenza ed istruzioni per l'uso.

Per la pulizia il cliente deve dotarsi del set di manutenzione con il numero di ricambio 53 42 56.

Per la pulizia valgono le seguenti indicazioni generali:

- Lavare il gruppo di infusione almeno 1 - 2 volte a settimana con acqua tiepida. Il gruppo di infusione non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
- Il gruppo di infusione deve essere estratto dalla macchina solo se si trova in posizione di base - N per posizione normale - e se le due frecce si trovano una di fronte all'altra ( N).
- In particolare per quanto riguarda i filtri, la pulizia deve essere effettuata all'occorrenza con una spazzola o con un pennello. Il filtro superiore (C) dovrà essere allentato e tolto con cadenza mensile con la chiave (D), per effettuare la pulizia a fondo dal grasso e dai residui lasciati dal caffè.
- Prima di rimontare il gruppo di infusione, assicurarsi che la tramoggia sia asciutta! In caso contrario il caffè macinato vi rimarrà appiccicato.
- L'anello di guarnizione rosso (B) sul pistone in alto dovrà essere sostituito con cadenza annuale e/o al più tardi dopo la preparazione del 500° caffè.
- L'anello di guarnizione rosso dovrà essere lubrificato con cadenza mensile e/o dopo ogni sostituzione delle guarnizioni.
- Lubrificare il piccolo anello di guarnizione nero (E).
- Il tronchetto di entrata dell'acqua (A) presente sul gruppo di infusione deve essere lubrificato regolarmente con lubrificante siliconico.

