

## Volumes de enchimento diferentes nas chávenas

Durante a utilização normal, o grupo de fervura fica sujo/obstruído mais devagar ou mais depressa em função do tipo de café. Em consequência disso forma-se uma contrapressão que provoca que flua menos água pelo pó moído, o que por sua vez significa que a chávena seja menos enchida (em contrapartida a cápsula de café fica mais molhada).

### Causa

- **Durante a noite fica café em pó no canal entre o mecanismo de moagem e o funil.**  
Assim, depois de não usar por mais tempo (p. ex. de manhã) pode acontecer que a primeira chávena seja menos enchida. O pó absorveu humidade e, conseqüentemente, obteve uma consistência completamente diferente da de pó acabado de moer, ou seja, é mais pegajoso, espesso e impermeável.
- **Cada marca de café tem um comportamento ligeiramente diferente quanto a sabor e sujidade.**  
Principalmente nos tipos que estão declarados com "Expresso forte" acontece frequentemente que a unidade de fervura e os filtros fiquem fortemente obstruídos ou colados após poucos cafés.
- **A unidade de fervura é obstruída devido à sujidade.**  
A consequência é que a unidade de fervura já não consegue deixar passar a água. A pressão sai pela válvula de sobrepressão ou pela unidade de fervura e o líquido flui para o tabuleiro de recolha de pingos.

Os grãos de café fortemente torrados são mais adequados para máquinas comerciais e máquinas com êmbolo e menos adequados para máquinas automáticas de uso doméstico. Para estas máquinas automáticas são mais adequados os tipos de grão menos torrados. Por vezes estes tipos são declarados na embalagem com "adequado para café creme e expresso".

### Solução

Para impedir a saída irregular de café é absolutamente imprescindível uma limpeza regular. Para o efeito é preciso observar sem falta as indicações de limpeza nos respectivos manuais da Assistência Técnica e nos manuais de instruções.

**Para a limpeza o cliente precisa do conjunto de conservação com o n.º pç. de repos. 53 42 56.**

#### Em geral válido para a limpeza:

- Limpar o grupo de fervura pelo menos 1 - 2 vezes por semana com água morna. O grupo de fervura não é adequado para a limpeza em máquinas de lavar louça.
- O grupo de fervura só pode ser tirado se estiver na posição básica - N de posição normal - e as duas setas estiverem frente a frente (↻ ◀ N).
- Principalmente os filtros têm que ser limpos, quando necessário, com uma escova ou um pincel de limpeza. O filtro superior (C) deve ser desaparafusado mensalmente com a chave (D) para limpar bem a gordura e os restos de café.
- Antes de voltar a colocar a unidade de fervura, assegurar que o funil está seco! Caso contrário o café em pó fica colado.
- O anel de vedação vermelho (B) no êmbolo superior deve ser substituído uma vez por ano ou o mais tardar após a 500.ª tiragem de café.
- O anel de vedação vermelho precisa de ser lubrificado mensalmente e após a substituição das vedações.
- Lubrificar o anel de vedação pequeno preto (E).
- O bocal de entrada de água (A) na unidade de fervura precisa de ser lubrificado regularmente com gordura de silicone.

