

Acqua perfetta per il caffè a casa

L'acqua ideale per proteggere la macchina dal calcare e dalla corrosione, oltre che per ottenere un gusto perfetto, si trova nel seguente intervallo:

Durezza totale:	3 - 6 °durezza tedesca
Alcalinità/Durezza carbonica:	2 - 4 °durezza tedesca
PH:	6 - 8

Le informazioni sulla vostra acqua sono solitamente disponibili sul sito web del comune. Queste cifre chiave possono essere determinate anche da soli con i kit di analisi dell'acqua.

Pochissime famiglie hanno un'acqua che rientra nell'intervallo ideale. In ogni caso, si consiglia di utilizzare acqua filtrata, ad esempio con un filtro da tavolo per acqua potabile disponibile in commercio, che riduce la durezza totale e l'alcalinità dell'acqua e protegge più a lungo la macchina dalla calcificazione.



Per garantire che la macchina per espresso eroghi sempre acqua perfetta e che il caffè abbia un ottimo sapore, si consiglia di riempire il serbatoio con acqua fresca ogni mattina. Quindi prelevare le seguenti quantità di acqua dal gruppo di erogazione:

Prima del primo caffè:	10 secondi
Prima e dopo ogni caffè erogato:	3 secondi

L'uso di acqua di rubinetto non filtrata o di acqua minerale dura può compromettere la qualità dell'acqua e causare danni conseguenti non coperti dalla garanzia.

Non decalcificare la macchina con un decalcificante domestico! Ciò può causare l'intasamento delle valvole e lasciare residui nella macchina. Affidare la manutenzione, compresa la decalcificazione, a uno specialista.