



CAFFÈ COSTADORO

ENTHUSIASTIC COFFEE ROASTERS
Since 1890 - Torino



COSA FARE IN CASO DI:

| DIFETTO | MACINADOSATORE | | MACCHINA | |
|---|---|--|--|---|
| | POSSIBILI CAUSE | SOLUZIONI | POSSIBILI CAUSE | SOLUZIONI |
| CREMA CHIARA Il caffè scende velocemente dal beccuccio | <ul style="list-style-type: none"> • Macinatura grossa; • Pressatura debole inferiore a 12 kg; • Dose scarsa inferiore a 7 gr; | <ul style="list-style-type: none"> • Macinatura più fine; • Aumentare la pressatura; • Aumentare la dose; | <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura acqua bassa inferiore a 88° C; • Pressione dell'acqua alta superiore a 9 atmosfere; • Dilatazione dei fori del filtro; | <ul style="list-style-type: none"> • Aumentare pressione caldaia; • Diminuire pressione pompa; |
| CREMA SCURA Il caffè scende a gocce dal beccuccio | <ul style="list-style-type: none"> • Macinatura fine; • Pressatura troppo forte; • Dose eccessiva superiore a 8 gr; | <ul style="list-style-type: none"> • Macinatura più grossa; • Diminuire la pressatura; • Diminuire la dose; | <ul style="list-style-type: none"> • Alta temperatura dell'acqua superiore a 92° C; • Pressione dell'acqua bassa inferiore a 9 atmosfere; • Fori del filtro otturati; | <ul style="list-style-type: none"> • Diminuire pressione caldaia; • Aumentare pressione pompa; • Verificare e pulire con filtro cieco, controllare e sostituire; • Pulizia; |
| CAFFÈ CON POCA CREMA Fuoriescono spruzzi e zampilli dal beccuccio | <ul style="list-style-type: none"> • Caffè macinato vecchio; | <ul style="list-style-type: none"> • Eliminare il caffè residuo; | <ul style="list-style-type: none"> • Pressione della pompa inferiore a 9 atmosfere; | <ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la pressione della pompa; |
| CAFFÈ CHE GOCCIOLA DAL PORTAFILTRO | | | <ul style="list-style-type: none"> • Mancata tenuta della guarnizione del sottocoppa; | <ul style="list-style-type: none"> • Sostituire la guarnizione; |
| SCARSA TENUTA DELLA CREMA | <ul style="list-style-type: none"> • Errata granulometria (macinatura) del caffè; | <ul style="list-style-type: none"> • Regolare correttamente la macinatura; | <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura dell'acqua superiore a 90° C; | <ul style="list-style-type: none"> • Diminuire la temperatura; |
| PRESENZA DI FONDI DI CAFFÈ IN TAZZA | <ul style="list-style-type: none"> • Macine consumate; | <ul style="list-style-type: none"> • Sostituire le macine; | <ul style="list-style-type: none"> • Dilatazione dei fori o rottura del filtro; • Mancata pulizia tra filtro e portafiltro; | <ul style="list-style-type: none"> • Controllare o sostituire il filtro; • Pulire il filtro e il portafiltro; |
| DIVERSA EROGAZIONE DEI DUE BECCUCCI | | | <ul style="list-style-type: none"> • Pressione non corretta del pannello di caffè; • Ostruzione dei beccucci; | <ul style="list-style-type: none"> • Pressare perpendicolarmente al portafiltro; • Pulire i beccucci; |

| REGOLE BASE | ACCORTEZZE |
|---|--|
| CONSERVAZIONE DEI PACCHI DI CAFFÈ CHIUSI IN LUOGO FRESCO | EFFETTUARE SEMPRE LA ROTAZIONE DEI PACCHI (CONTROLLANDONE IL LOTTO) AL FINE DI NON UTILIZZARE CAFFÈ VECCHIO |
| EVITARE DI MACINARE GRANDI QUANTITÀ DI CAFFÈ E SOPRATTUTTO ESAURIRE TUTTA LA SCORTA DI CAFFÈ MACINATO PRIMA DELLA CHIUSURA DEL LOCALE | AL MATTINO MACINARE SEMPRE CAFFÈ FRESCO, UNENDOLO EVENTUALMENTE AL POCO RESIDUO DELLA SERA PRECEDENTE, IN QUESTO MODO ANCHE I PRIMI CAFFÈ RISULTERANNO BUONI |
| LA DOSE CORRETTA DI CAFFÈ MACINATO È PARI A 7 GR. | PULIZIA COSTANTE DEL MACINADOSATORE E CONTROLLO MENSILE DELLA DOSE |
| PRESSIONE DEL CAFFÈ NEI PORTAFILTRI | LIVELLARE BENE IL CAFFÈ PRIMA DI PRESSARLO, AFFINCHÉ IL PANNELLO DI CAFFÈ OPPONGA OVUNQUE UN'ADEGUATA RESISTENZA ALLA PRESSIONE DELL'ACQUA E DIA IL MASSIMO RENDIMENTO. PRESSARE SEMPRE CON LA MEDESIMA FORZA PER NON CAMBIARE I PARAMETRI FISICI DI RESA DEL CAFFÈ |
| NEL PRELEVARE IL CAFFÈ MACINATO DAL DOSATORE, FAR COMPIERE ALLA LEVA INTERAMENTE IL SUO PERCORSO DI ANDATA E RITORNO, AL FINE DI OTTENERE DOSI COSTANTI | VERIFICARE CHE VI SIA SEMPRE UN QUANTITATIVO DI CAFFÈ MACINATO SUFFICIENTE A RIEMPIRE GLI SPICCHI DELLA STELLA DOSATRICE E PULIRE SEMPRE BENE I BORDI DEL PORTAFILTRO PRIMA DI AGGANCIARLO AL GRUPPO EROGATORE, AL FINE DI EVITARE LA FORMAZIONE DI INCROSTAZIONI DI RESIDUI DI CAFFÈ SULLE GUARNIZIONI |
| DA QUANDO SI PREME IL PULSANTE DI AVVIO OCCORRONO CIRCA 23-27 SECONDI PER OTTENERE 25 ML. DI ESPRESSO CON UNA BELLA CREMA COLOR NOCCIOLA | SE PER LA STESSA QUANTITÀ DI ESPRESSO SI IMPIEGANO MENO SECONDI E L'ASPETTO FINALE È DI COLORE CHIARO CON CREMA EVANESCENTE, NON È STATA USATA LA GIUSTA DOSE DI CAFFÈ O LA MACINATURA È TROPPO GROSSA. AL CONTRARIO SE SI SUPERANO I 30 SECONDI ED IL CAFFÈ SCENDE TROPPO LENTAMENTE FORMANDO UNA CREMA CON I BORDI SCURI, È PRESENTE UN SOVRADOSAGGIO O IL PANNELLO DI CAFFÈ ERA TROPPO PRESSATO O IN ULTIMO LA MACINATURA ERA TROPPO FINE |
| PORRE LE TAZZINE SULLO SCALDATAZZE CON L'IMBOCCATURA VERSO L'ALTO, SOVRAPPONENDONE NON PIÙ DI DUE E PRENDENDOLE SEMPRE DAL MANICO | COPRIRE CON UN PANNO CHIARO LE TAZZINE E LE TAZZE, AL FINE DI PREVENIRE LA FORMAZIONE DI POLVERE ALL'INTERNO DELLE STESSE E PRENDERE SEMPRE LE TAZZE CALDE, SCARTANDO EVENTUALMENTE QUELLE FREDE |
| QUANDO SI MONTA IL LATTE, SVAPORARE E PULIRE SEMPRE SUBITO LA LANCIA VAPORE | MIGLIO AVERE UNA SPUGNA APPOSITA SOLO PER LA LANCIA VAPORE |
| UTILIZZARE SEMPRE UN BRICCO FREDDO E PULITO, CON LATTE FREDDO E FRESCO PER OGNI GIRO DI CAPPUCCINI | EVITARE DI RISCALDARE IL LATTE PIÙ VOLTE, IN QUANTO DOPO LA PRIMA VOLTA SI ROMPE LA SUA STRUTTURA PROTEICA RISULTANDO INDIGESTO. CERCARE QUINDI DI SCALDARE SEMPRE LA QUANTITÀ MINIMA NECESSARIA |