

E

Leer atentamente este manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato. Solamente así se obtendrán los mejores resultados y la máxima seguridad durante su utilización.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

La siguiente terminología se repetirá en las páginas sucesivas.

- 1 Koffiefilter met melkopschuiminrichting
- 2 Filterhouder voor koffie
- 3 Filterhouder voor servings (indien voorzien)
- 4 Melkopschuiminrichting voor servings (indien voorzien)
- 5 Filter voor servings (indien voorzien)
- 6 Tapadera depósito leche
- 7 Tapa para caldera vapor
- 8 Depósito agua para café exprés
- 9 Tapadera depósito agua café exprés
- 10 Caldera vapor
- 11 Manecilla vapor
- 12 Emulsionador
- 13 Mezclador
- 14 Depósito para la leche
- 15 Medidor café
- 16 Campana antisalpicaduras
- 17 Bandeja recoge gotas (leche)
- 18 Botón encendido/apagado café exprés
- 19 Botón erogación café exprés
- 20 Luz testigo caldera para café exprés encendida
- 21 Luz testigo OK café exprés
- 22 Botón encendido/apagado caldera vapor
- 23 Luz testigo OK capuchino
- 24 Luz testigo caldera vapor encendida
- 25 Escobillón
- 26 Tapa para prensar
- 27 Vaporizador caldera café exprés
- 28 Indicador nivel del agua en el depósito agua para café exprés
- 29 Bandeja recoge gotas (café exprés)
- 30 Apoya tazas
- 31 Dosificador para caldera vapor

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Esta máquina está construida para hacer café y calentar líquidos: **atención a no quemarse con los chorros de agua o de vapor por un uso incorrecto de la misma.**
- No tocar las partes calientes
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas no lo utilicen y diríjase a personal profesionalmente calificado.

- Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños por ser potenciales fuentes de peligro.
- Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso para el cual ha sido concebido, es decir para uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de uso incorrecto, erróneo e irracional.
- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No permitir que el aparato sea usado por niños o por incapaces sin vigilancia.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del aparato, apagarlo y no forzarlo.
Para la eventual reparación dirigirse solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y requerir la utilización de piezas de repuesto originales. La falta de respeto a lo sobredicho puede comprometer la seguridad del aparato.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. Si el cable se dañara o si fuera necesario reemplazarlo, diríjase únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de los grifos del agua y pilas.
- comprobar que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato. Enchufar el aparato solamente a una toma de corriente con una capacidad mínima de 10 A y dotada de una puesta a tierra adecuada. El fabricante no será responsable por eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra del equipo.
- si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal calificado.
- no instalar nunca la máquina en un ambiente cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).

CÓMO OPERAR PARA HACER EL CAFÉ EXPRÉS LLENADO DEL DEPÓSITO AGUA

Levantar la tapadera y sacar el depósito agua (Fig.1). Llenar el depósito con agua fría y limpia (fig.2). Volver a colocar el depósito ejerciendo una pequeña presión para abrir la válvula situada en la parte inferior del depósito.

Se aconseja llenar el depósito cuando la máquina está fría, aunque si es necesario llenarlo con la máquina calentada, es probable que se forme un poco de agua en el alojamiento del depósito mientras que éste ha sido extraído. De vez en cuando, habrá que secar la superficie utilizando la esponja situada la parte inferior del depósito (fig. 3).

La forma más simple para llenar el depósito es llenarlo sin quitarlo echando en él, el agua directamente con una jarra.

NOTA: no hacer nunca funcionar el aparato sin agua en el depósito.

La cantidad de agua contenida en el depósito puede ser controlada por el visor de control. Esto permite añadir agua cuando es necesario.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, es necesario precalentar la cafetera: pulsar el botón ESPRESSO (fig. 4) media hora antes al menos de hacer el café **y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina** (comprobar siempre que la llave vapor esté cerrada). Para enganchar el portafiltro, colocarlo debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 5), empujarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas enérgicamente a la empuñadura hacia la derecha.

Transcurrida media hora, hacer el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

Alternativamente, para agilizar la operación de precalentamiento, se puede proceder también de esta forma:

1. Encender la máquina presionando el botón ① ESPRESSO (fig. 4) y enganchar el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Poner una taza debajo del portafiltro. Utilizar la misma taza, en la que se preparará el café para precalentarla.
3. Esperar que la luz testigo OK ESPRESSO (fig. 6) se encienda y pulsar inmediatamente después el botón erogación café  (fig. 7), dejar salir el agua hasta que se apague la luz testigo OK ESPRESSO; por lo tanto parar la erogación pulsando de nuevo el mismo botón.

4. Vaciar la taza, esperar hasta que la luz testigo "OK" se encienda de nuevo y repetir otra vez la misma operación.

(Es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación pequeña e inócua de vapor).

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO

1. **Tras haber precalentado la cafetera siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo precedente, colocar el filtro para café molido con el dispositivo montacrema en el portafiltro comprobando que la aleta encaje correctamente en la sede específica como se indica en la fig. 8.**

2. Para preparar solamente un café, llenar el filtro con un medidor raso de café molido, 7 g aproximadamente (fig. 9). Sin embargo, para preparar dos cafés, utilizar el filtro y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 g). Llenar el filtro con pequeñas dosis para evitar derramar el café molido.

IMPORTANTE: para conseguir un funcionamiento correcto, antes de echar el café molido en el portafiltro, asegurarse siempre de que el filtro no contenga restos de café molido de la infusión precedente.

3. Distribuir de forma uniforme el café molido y presionarlo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 10). *NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café expreso. Si se prensa excesivamente, el café sale lentamente y la crema obtenida es de color oscuro. Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.*

3. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina: **darle vueltas enérgicamente (fig. 5) para evitar pérdidas de agua.**

4. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 11).

5. Asegurarse de que la luz testigo ok exprés (fig. 6) esté encendida (si está apagada, esperar que se encienda), pulsar el botón erogación café  (fig. 7) hasta obtener la cantidad deseada. Para interrumpir, pulsar de nuevo el mismo botón.

6. Para desenganchar el portafiltro, dar vueltas a la empuñadura de la derecha a la izquierda.

ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganchar nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación

7. Para eliminar el café utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca pequeña específica incorporada en la empuñadura y hacer salir el café sacudiendo el portafiltro volcado (fig. 12).

8. Para apagar la cafetera, pulsar el botón ① ESPRESSO (fig. 4).

ATENCIÓN: la primera vez que se use la máquina, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos, haciendo al menos cinco cafés sin utilizar café molido.

CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI ESTÁ PREVISTO)

1. Efectuar el precalentamiento de la máquina como se describe en el párrafo precalentamiento del grupo café y asegurarse que el porta filtro esté enganchado en la máquina. De esta forma, el café obtenido está más caliente, además, el precalentamiento garantiza una hermeticidad más eficaz de las juntas del porta filtro.

2. Pulsar el pulsador portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro (fig. 13). Seguir las instrucciones reportadas en la confección para poner la pastilla sobre el filtro.

NOTA: Utilizar pastillas que respeten la norma ESE: indicada en todos los envases con la siguiente marca:



La norma ESE es un sistema aceptado por los productores de pastillas más grandes que permite preparar un café exprés de forma fácil y limpia.

3. Enganchar el portafiltro a la máquina **apretándolo del todo** (fig. 5).

Nota: para obtener un cierre más eficaz que impida pérdidas de agua por los bordes del portafiltro, se aconseja untar esporádicamente la parte inferior de las aletas laterales con un poco de mantequilla o de aceite (como se indica en la figura 14).

Si se utiliza el porta filtro para pastillas, después de haber utilizado el del café molido, quitar antes los eventuales polvos de café (fig. 15) depositados en el vaporizador de la caldera. Si no se efectúa esta limpieza, el agua puede salirse mientras que se hace el café por los bordes del porta filtro para pastillas.

4. Efectuar las operaciones descritas en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo anterior (cómo preparar el café exprés con el portafiltro para café molido).

5. Para quitar la pastilla, pulsar el pulsador del portafiltro y quitarla.

6. Para apagar la cafetera, pulsar el botón ① ESPRESSO (fig. 4).

COME OPERARE PER FARE IL CAPPUCCINO LLENADO DE LA CALDERA VAPOR

- Desenroscar la tapa de la caldera dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Llenar el dosificador de agua hasta la línea 170 gramos – 6 oz. (fig. 16).
- Verter el agua **lentamente** en la caldera (fig. 17) habiéndose asegurado anteriormente de que el botón CAPPUCCINO esté apagado y **la manecilla vapor esté cerrada**. La caldera llena hasta ese nivel permite hacer de 15 a 20 capuchinos.
- Cerrar la tapa de la caldera dándole vueltas enérgicamente en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA: por motivos de seguridad cuando la caldera está caliente, no es posible desenroscar la tapa ya que está girando en vacío, por lo tanto para un eventual llenado hay que esperar que el agua contenida se agote completamente o esperar hasta que la caldera se enfríe.

ATENCIÓN: se aconseja llenar la caldera cuando está fría utilizando el dosificador en dotación. Si el llenado debe hacerse cuando la caldera está caliente (por ejemplo cuando se acaba el agua mientras que se está haciendo el capuchino), se recomienda introducir solamente el contenido de un dosificador y **NO INTENTAR NUNCA LLENAR LA CALDERA HASTA LA PALABRA MÁX 10 gramos – 6 oz imprimida en la caldera (fig. 17) pues la leche a continuación no se montará perfectamente.**

PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

1. Antes de hacer el café, asegurarse de que la manecilla vapor esté cerrada, por lo tanto pulsar el botón ① CAPPUCCINO (fig. 18) para que la caldera vapor pueda precalentarse.

2. Preparar los cafés exprés como se describe en el capítulo CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS, teniendo cuidado de utilizar tazas suficientemente grandes.

3. Verter la leche en el depósito leche (fig. 19), sin que hierva y fría.

NOTA: se aconseja utilizar leche semidesnatada y a temperatura de frigorífico.

4. Con el depósito lleno hasta la línea MAX se pueden preparar de 2 a 3 capuchinos. **No superar nunca el pequeño escalón situado sobre la palabra MAX (fig. 19) pues la leche podría continuar a gotear por el tubo una vez acabado el capuchino.**

5. Antes de empezar la salida de la leche **esperar siempre hasta que se encienda el testigo OK CAPPUCCINO (fig. 20)** que indica el alcance de la temperatura ideal para la espuma de la leche.

CONSEJO: *partiendo con la caldera fría, para que la leche se caliente más habrá que esperar hasta que el testigo "OK" se encienda 2 veces sucesivamente (5 minutos aproximadamente)*

6. Colocar la taza que contiene el café debajo del tubo del depósito leche, asegurarse de que el retén del depósito leche esté bien enganchado, por lo tanto dar vueltas a la manecilla del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj de **una vuelta al menos** (fig. 21). La leche "montada" empezará a salir por el tubo del depósito leche. Cuando se utilizan tazas pequeñas para evitar salpicaduras de leche, es necesario poner la campana antisalpicadura sobre el tubo del depósito leche (fig. 22).
7. Llenar la taza con la cantidad deseada de leche montada. Para interrumpir la salida de la leche, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la manecilla vapor. **Para montar la leche correctamente, entre un capuchino y el siguiente esperar siempre que la luz testigo OK CAPPUCCINO se encienda.**

CONSEJO: *para obtener un capuchino perfecto aconsejamos utilizar las siguientes proporciones: 1/3 de café y 2/3 de leche montada.*

- Cuando se acabe la preparación del último capuchino, antes de apagar la máquina levantar el tubo de aspiración del depósito por encima del nivel de la leche que haya quedado (como se indica en la fig. 23), dejar salir el vapor durante unos segundos, cerrar la manecilla con el tubo sacado. **POR MOTIVOS DE HIGIENE SE ACONSEJA EFECTUAR SIEMPRE ESTA OPERACIÓN PARA EVITAR QUE LA LECHE SE RESTAÑE EN LOS CIRCUITOS INTERNOS DE LA MÁQUINA**
- Finalmente para evitar que la leche se solidifique, es necesario lavar inmediatamente el depósito de la leche siguiendo las indicaciones del párrafo que sigue "Limpieza del emulsionador/depósito leche"

ATENCIÓN: *la primera vez que se usa la cafetera, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos de este modo:*

1. Para la caldera café exprés: se deben hacer al menos cinco cafés sin utilizar el café molido (siguiendo las indicaciones del párrafo **CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS**).
2. Para la caldera vapor: llenarla con un dosificador de agua, cerrar la tapa y pulsar el pulsador **CAPPUCCINO**. Dejar pasar 5 minutos, dar vueltas a la manecilla y dejar que el vapor salga completamente (15 minutos aproximadamente).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL EMULSIONADOR/DEPÓSITO LECHE

Efectuar la limpieza del emulsionador inmediatamente después de cada utilización.

- Quitar el depósito de la leche presionando el gancho y contemporáneamente tirando hacia arriba: lavarlo con agua caliente. Para facilitar la limpieza del tubo del depósito leche, es posible emplear el escobillón suministrado en dotación.
- Quitar el emulsionador de color rojo ejerciendo presiones sobre el retén (A) y contemporáneamente tirando de él hacia arriba (fig. 24). Quitar el mezclador de goma, lavar y limpiar con agua caliente los cuatro orificios indicados en la figura 25 (limpiarlos con la ayuda de una aguja). Asegurarse de que el orificio indicado con la flecha (B) no esté obstruido.
- Montar correctamente todas las piezas limpias. En especial, asegurarse de que el mezclador de goma esté insertado completamente y que el emulsionador de color rojo esté insertado, se deberá oír el clic.

Si no se efectúa esta limpieza después de cada utilización, la emulsión de leche puede salir mal, la leche puede no ser aspirada o la leche goteará por el tubo del depósito de la leche.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpiar el portafiltro para el café molido de la siguiente forma:

- Quitar el filtro con el montacrema.
- Limpiar el interior del portafiltro. No lavarlo nunca en el lavavajillas.
- Desenroscar el tapón del dispositivo montacrema (fig. 26) en el sentido indicado por la flecha en el tapón.
- Extraer el dispositivo montacrema del recipiente empujando por la parte del tapón.
- Quitar la junta.
- Enjuagar todos los componentes y limpiar meticulosamente el filtro metálico con agua caliente y frotando con un cepillo (fig. 27). Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 28).
- Montar de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico como se indica en la figura 29. Tener cuidado de introducir el gancho del disco de plástico en el orificio de la junta indicado por la flecha en la fig. 29.
- Montar de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 30), asegurándose de insertar el gancho en el orificio del

soporte (véase la flecha de la fig. 30).

- Al final enroscar el tapón.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (CUANDO ESTÁ EN DOTACIÓN).

Después de preparar 300 cafés, aproximadamente, limpiar el portafiltro para pastillas en el siguiente modo:

- Pulsar el pulsador del portafiltro, quitar el filtro (fig. 31). Limpiar el interior del portafiltro. No lavarlo nunca en el lavavajillas.
- Limpiar el filtro meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controlar que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler (véase la fig. 28).
- Volver a colocar el filtro.

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Por lo menos dos veces al año, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente.

- asegurarse de que la cafetera no esté caliente y el testigo esté activado.
- con la ayuda de un destornillador, desenroscar el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 32);
- limpiar con un paño húmedo la caldera (fig. 15).
- limpiar el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo. Controlar que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario limpiarlos con un alfiler.
- enjuagar el vaporizador bajo el grifo restregándolo siempre.
- volver a montar el vaporizador en la caldera café exprés

La garantía no es válida si las operaciones de limpieza anteriormente descritas no se ejecutan regularmente.

OTRAS LIMPIEZAS

1. Para la limpieza de la máquina no utilizar disolventes o detergentes abrasivos. Es suficiente usar un paño húmedo y suave.
2. Sacar la bandeja recoge gotas, vaciarla y lavarla periódicamente.
3. Limpiar el depósito agua para el café exprés.

ATENCIÓN: durante la limpieza, no sumergir nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

DECALCIFICACIÓN

Se aconseja decalcificar la máquina cada 300 cafés aproximadamente. Se aconseja utilizar productos específicos comercializados para la decalcificación de las cafeteras de café exprés. Si no se encuentran estos productos; proceder en el modo siguiente:

1. Llenar el depósito de agua con 1 litro de agua;
2. Diluir 2 cucharadas (30 gramos aproximadamente) de ácido cítrico (en venta en farmacias o droguerías).
3. Pulsar el botón  ESPRESSO y esperar que se encienda la luz testigo OK café exprés;
4. Asegurarse de que el portafiltro no esté enganchado y colocar un recipiente debajo del vaporizador de la máquina;
5. Pulsar el botón suministro café  y llenar la mitad del depósito. Para parar pulsar de nuevo el botón.
6. Dejar actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanudar la erogación hasta vaciar completamente el depósito.
7. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuagar correctamente el depósito, llenarlo con agua limpia y ponerlo en su alojamiento. Pulsar el botón salida café.
8. Pulsar el botón salida café. Esperar hasta que el depósito esté vacío
9. Pulsar de nuevo el botón y repetir las operaciones 7 y 8 una vez más.

La garantía no cubre las reparaciones de la cafetera derivadas de problemas de calcáreo si no han sido efectuadas regularmente las operaciones de decalcificación anteriormente descritas.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de agua en el depósito • Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar el depósito del agua • Limpiar los orificios de las boquillas. • Efectuar su limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" • Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> • Portafiltro colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Los orificios de salida del café del portafiltro están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enganchar el portafiltro correctamente y girarlo a tope enérgicamente. • Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpiar los orificios de salida del café.
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> • Luz testigo OK café exprés no se enciende al pulsar el botón salida café. • No se ha efectuado el precalentamiento. • Las tazas no han sido precalentadas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esperar que la luz testigo OK café exprés se encienda. • Efectuar el precalentamiento siguiendo las indicaciones del párrafo "Precalentamiento de la máquina". • Precalentar las tazas enjuagándolas con agua caliente.
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> • Depósito del agua vacío. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Llenar el depósito. • Presionar levemente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (el café baja rápidamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido no está prensado suficientemente. • La cantidad de café molido es insuficiente. • Moledura del café gruesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentar el prensado del café molido. • Aumentar la cantidad de café. • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
La crema del café es oscura (el café baja lentamente por la boquilla).	<ul style="list-style-type: none"> • El café molido está prensado excesivamente • La cantidad de café molido es elevada. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruida. • Moledura del café demasiado fina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prensar menos el café. • Disminuir la cantidad de café. • Efectuar la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera exprés" • Utilizar solamente café molido para cafeteras de café exprés.
El café tiene un sabor ácido.	<ul style="list-style-type: none"> • El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	<ul style="list-style-type: none"> • La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador
La leche sigue saliendo del depósito leche con la manecilla vapor cerrada.	<ul style="list-style-type: none"> • El emulsionador está sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador para el capuchino, en especial el orificio indicado con la letra B en la figura 25.