

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 Mando vapor
- 2 Tapadera depósito del agua
- 3 Depósito del agua
- 4 Prensacafé
- 5 Cable de alimentación
6. Piloto OK ☑ listo café
7. Botón 1 taza ☕
8. Botón 2 tazas ☕☕
9. Piloto ☑ M1 cantidad de café programada
10. Piloto ☑ M2 cantidad de café programada
11. Botón encendido/apagado ①
12. Piloto café caliente ☕
13. Piloto café muy caliente ☕☕
14. Botón SET
15. Botón vapor ☁
16. Piloto encendido/apagado
17. Piloto OK ☑ listo vapor
- 18 Medidor café
- 19 Indicador nivel agua bandeja recoge gotas.
- 20 Apoya tazas
- 21 Bandeja recoge gotas
- 22 Boquilla vapor
- 23 Emulsionador
- 24 Tubo erogación vapor
- 25 Vaporizador caldera
- 26 Portafiltro para pastillas (si suministrado)
- 27 Portafiltro para café molido.
- 28 Filtro para café molido con dispositivo montacrema.
29. Filtro para pastillas (si suministrado)

ADVERTENCIAS PARA SU SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido construida para "hacer el café exprés" y "calentar líquidos" : tener cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o por usar incorrectamente la cafetera.
- No tocar las partes calientes.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no utilizarlo y ponerse en contacto con personal profesionalmente cualificado.
- No dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

- Este aparato tendrá que destinarse sólo al uso doméstico. Cualquier otro uso es incorrecto y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de un uso incorrecto, erróneo e irracional.
- No tocar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- No dejar nunca que niños o discapacitados usen el aparato sin vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- En caso de avería o funcionamiento incorrecto del aparato, no forzarlo ni apagarlo tirando de la clavija. Para eventuales reparaciones ponerse en contacto exclusivamente con un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicitar la utilización de piezas de repuesto originales. La falta de respeto a lo anteriormente expuesto 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 necesario utilizar herramientas especiales. Si el cable se estropease o fuese necesario reemplazarlo, contactar únicamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar todo riesgo

INSTALACIÓN

- Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos del agua y de 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 eficaz. El fabricante no será responsable por los eventuales accidentes causados por la falta de la puesta a tierra de la instalación.
- Si la toma y el enchufe del aparato son incompatibles, hacer sustituir la toma por otra adecuada por personal cualificado.
- No instalar nunca la máquina en un entorno cuya temperatura pueda descender o ser igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- Si el cable de alimentación es más largo que la distancia necesaria para llegar a la toma de corriente, recoger la parte sobrante en el interior de la máquina empujando el cable hacia dentro por el orificio de salida de éste.

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Quitar la tapa del depósito del agua, después extraer el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 1). Llenar el depósito con agua fresca y limpia. No superar nunca la línea de MAX (fig. 2). Volver a colocar el depósito ejerciendo presiones ligeras para que se abra la válvula situada en el fondo del depósito.

O más fácil aún, llenar el depósito sin quitarlo vertiendo el agua directamente con una jarra.

NOTA: No poner nunca en funcionamiento el aparato sin agua en el depósito y no olvidarse nunca de llenarlo cuando el nivel se encuentra a un par de centímetros del fondo.

PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta aconsejamos calentar previamente la máquina. Encenderla pulsando el botón encendido/apagado (fig. 3) por lo menos media hora antes de hacer el café y asegurarse de dejar enganchado el portafiltro en la máquina (comprobar siempre que el mando vapor esté cerrado). Para enganchar el portafiltro, colocar el filtro para café molido en el portafiltro asegurándose de que la aleta encaje en el alojamiento específico (fig. 7) y poner el portafiltro debajo del vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, véase la fig. 4, presionarlo hacia arriba y al mismo tiempo dar vueltas a la empuñadura hacia la derecha enérgicamente. Transcurrida media hora, hacer el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

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

1. Encender la máquina pulsando el botón encendido/apagado (fig. 3) y enganchar el portafiltro en la máquina sin llenarlo de café molido.
2. Poner una taza debajo del portafiltro. Calentar la taza en la que se preparará el café.
3. Esperar hasta que se encienda el piloto OK o aproximadamente 3 minutos (fig. 5) e inmediatamente después pulsar el botón 1 TAZA (fig. 6), y dejar salir el agua.
4. Vaciar la taza, desenganchar el portafiltro y eliminar el agua caliente contenida (es normal que salga una pequeña bocanada de vapor inofensiva al desenganchar el portafiltro).

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

1. Para encender la cafetera, pulsar el botón ①. El piloto encendido/apagado se enciende (fig. 4).
2. Tras haber calentado la cafetera como se indica en el párrafo precedente, extraer el portafiltro de la cafetera, y para preparar un único café, llenarlo con un medidor de café molido raso 7 gramos aproximadamente (fig. 8). Para preparar dos cafés, sin embargo, utilizar el filtro con el montacrema y llenarlo con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6 + 6 gramos). Llenar el filtro gradualmente con pequeñas cantidades para evitar derramar el contenido

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 el prensacafé.

NOTA: el prensado del café molido es muy importante para obtener un buen café exprés. 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.

4. Quitar el eventual café excesivo del borde del portafiltro y enganchar el portafiltro a la máquina: **darle vueltas enérgicamente (fig. 4) para evitar pérdidas de agua.**
5. Colocar la taza o las tazas, mejor precalentadas, enjuagándolas con un poco de agua caliente, debajo de las boquillas del portafiltro (fig. 9).
6. Seleccionar la cantidad M1  (30 cc aproximadamente) o M2  (50 cc aproximadamente) pulsando el botón SET (fig. 10). El piloto M1 o M2 indica la cantidad seleccionada. Para modificar la cantidad programada, seguir las indicaciones descritas en el párrafo "CÓMO MODIFICAR LAS CANTIDADES PROGRAMADAS M1 y M2".
7. Asegurarse de que el piloto OK café exprés (fig. 5) esté encendido (si parpadea esperar que deje de hacerlo), a continuación pulsar el botón 1 TAZA  (fig. 6) o el botón 2 TAZAS  (fig. 11). La cafetera efectúa una breve preinfusión, después una pausa y finalmente completa la infusión: de esta forma el aroma del café se extrae completamente. La cafetera interrumpe automáticamente la salida de café al alcanzar la cantidad seleccionada.
8. Para desenganchar el portafiltro, girar la empuñadura de derechas a izquierdas.

9. Para eliminar el café molido utilizado, mantener el filtro bloqueado con la palanca específica, incorporada en la empuñadura, y sacudir el portafiltro invertido (fig. 12).

NOTA: la salida del café puede interrumpirse manualmente pulsando el botón 1 taza ☕ o 2 tazas ☕☕. Cuando finaliza, es posible obtener más café pulsando el botón 1 taza ☕ o 2 tazas ☕☕ en los cinco segundos que siguen al final de la salida de café.

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

10. Pulsar el botón ① (fig. 3) para apagar la cafetera.

11. Periódicamente, controlar el indicador de nivel del agua de la bandeja recogegotas. Cuando el indicador de color rojo aparece en la bandeja, vaciar la bandeja (Normalmente después de 12 cafés es necesario vaciar la bandeja recogegotas).

ATENCIÓN: la primera vez que se usa la máquina, habrá que lavar todos los accesorios y los circuitos internos y hacer por lo menos cinco cafés sin utilizar café molido.

CÓMO SELECCIONAR LA TEMPERATURA DEL CAFÉ

La cafetera permite seleccionar la temperatura del café: café caliente ☕ o café muy caliente ☕☕.

Para escoger la temperatura, pulsar al mismo tiempo durante 5 segundos el botón SET y el botón ☕☕ (fig. 13). El piloto ☕ o ☕☕ se enciende para indicar la selección efectuada.

FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

La cafetera se apaga automáticamente después de una hora de la última operación (café o capuchino). Para desactivar la función de apagado automático pulsar contemporáneamente los botones SET y ENCENDIDO/APAGADO ① durante 5 segundos aproximadamente. Para reactivar la función repetir la operación.

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

1. Pulsar el pulsador situado en el portafiltro y poner la pastilla sobre el filtro lo más centrada posible (fig. 14). 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 más grandes de pastillas que permite preparar un café exprés de forma fácil y limpia.

2. Enganchar el portafiltro en la máquina apretándolo del todo.

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 33).

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

3. Efectuar las mismas operaciones que se describen en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior (cómo preparar el café exprés con el portafiltro).

4. Para extraer la pastilla, pulsar el botón del portafiltro y quitarla.

5. Para apagar la cafetera, pulsar el botón encendido/apagado ① (fig. 4).

CÓMO MODIFICAR LAS CANTIDADES PROGRAMADAS M1 Y M2

La cafetera ha sido programada en la fábrica para hacer automáticamente dos cantidades de café.

- ☕ M1 café exprés normal = 30 cc aproximadamente

- ☕☕ M2 café exprés largo = 50 cc aproximadamente

Las cantidades programadas en la fábrica se refieren al café exprés obtenido con el portafiltro para el café molido. Los portafiltros para pastillas y para café molido son diferentes por lo que con las pastillas se obtiene una cantidad de café exprés ligeramente superior.

Estas cantidades pueden modificarse siguiendo este proceso:

1. Efectuar las operaciones descritas en los puntos 1 - 6 del capítulo "CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO".

2. Pulsar el botón SET para seleccionar una de las dos cantidades previamente programadas, M1 o M2, que se quiere modificar y esperar 5 segundos como mínimo.

3. Para modificar las programaciones de las cantidades de 1 taza, pulsar al mismo tiempo durante 5 segundos por lo menos el botón SET y el botón 1 taza ☕ (fig. 16). Pero para modificar la cantidad de 2 tazas ☕☕ pulsar al mismo tiempo durante 5 segundos por lo menos el botón SET y el

botón 2 tazas ☞☞ (fig. 17). El piloto M1 o M2 parpadea para indicar que la operación de reprogramación se encuentra en curso y que la cafetera empieza a hacer el café.

4. En cuanto el café en la taza alcanza la cantidad deseada, pulsar el botón SET para memorizar (fig. 10).

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Preparar el café exprés siguiendo las indicaciones de los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes
2. Pulsar el botón ☞☞ (fig. 18), el piloto ☞☞OK (fig. 19) empieza a parpadear.
3. Cuando el piloto ☞☞ OK deja de parpadear y permanece fijo, la cafetera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor
4. Mientras tanto, llenar un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche para cada capuchino que se desea preparar. La leche debe estar a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!). A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, hay que tener en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

NOTA: Utilizar leche parcialmente descremada y a la temperatura del frigorífico.

5. Poner el recipiente con la leche debajo del emulsionador (fig. 20).
6. Sumergir el emulsionador en la leche 2 cm aproximadamente y girar el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 21 (girando más o menos el mando es posible modificar la cantidad de vapor que saldrá por el emulsionador). Entonces, la leche empezará a aumentar de volumen y adquirirá un aspecto cremoso.
7. Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpir la salida del vapor girando el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj. Después de haber erogado el vapor es normal notar una salida de vapor de la bandeja recogegotas. Este fenómeno es debido a un dispositivo específico que elimina el vapor residuo presente en la caldera llevándolo a la bandeja.
8. Verter la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucarar a gusto, y si se desea, espolvorear un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.

NOTA: cuando se acaba de preparar el capuchino, por motivos de seguridad, no se puede hacer café mientras que el piloto ☞☞ OK sigue parpadeando.

Para disminuir este tiempo de espera, se puede enfriar

rápidamente la cafetera de este modo: abrir el mando vapor y dejar salir el agua por el emulsionador (fig. 20) hasta que el piloto OK ☞☞ café deje de parpadear. **CONSEJO:** si se debe preparar más de un capuchino, hay que preparar antes todos los cafés y por último montar la leche para todos los capuchinos.

IMPORTANTE: limpiar siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectuar las siguientes operaciones.

1. Hacer salir un poco de vapor durante algunos segundos girando el mando vapor (fig. 21).
2. Con una mano sujetar la parte superior y con la otra desenroscar el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo de la boquilla (fig. 22).
3. Quitar la boquilla vapor sacándola del tubo de erogación
4. Lavar meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controlar que los dos agujeros, indicados con la flecha en la fig. 23, no estén obstruidos. Si es necesario, limpiarlos con un alfiler.
6. Montar de nuevo la boquilla vapor introduciéndola y girándola enérgicamente en el tubo erogación vapor (fig. 24).
7. Montar de nuevo el emulsionador introduciéndolo y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 25).

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Pulsar el botón encendido/apagado (fig. 3) para encender la cafetera.
2. Colocar un recipiente debajo del emulsionador.
3. Con el piloto OK encendido, dar vueltas al mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 21): el agua caliente saldrá por el emulsionador;
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, dar vueltas en el sentido de las agujas del reloj al mando vapor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

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

- Extraiga el filtro montacrema del portafiltro (fig. 26).
- Desenrosque el tapón del dispositivo montacrema dándole vueltas en el sentido indicado por la flecha del tapón (fig. 27). Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón (fig. 28).
- Quite la junta y el filtro metálico (fig. 29).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotando con un cepillo

(fig. 30). Controle (mirando a contraluz) que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos y si lo están abrílos con un alfiler (fig. 31).

- Monte de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta (orificio A de la fig.32).
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 33), asegurándose que el gancho esté introducido en el orificio del soporte (orificio B de la fig.33).
- Por último, enrosque el tapón.

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

IMPIEZA 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) y el dispositivo montacrema, cuando el equipamiento lo incluya. 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

La cafetera incorpora un indicador de limpieza calcáreo.

Después de 300 cafés aproximadamente, el piloto encendido/apagado parpadea: significa que debe realizarse una descalcificación de la siguiente forma:

1. Pulse el botón encendido/apagado para encender la cafetera.
2. Desactive el indicador de limpieza calcáreo, para ello pulse una vez el botón encendido/apagado hasta que la máquina se apague (5 segundos aproximadamente). Cuando la cafetera se apaga, significa que se ha producido la desactivación.
3. Encienda de nuevo la cafetera.
4. Vierta la solución de descalcificación (descalcificante + agua en la cantidad indicada en la etiqueta del producto) en el depósito. Utilice un descalcificante adecuado para cafeteras que puede comprar en los Centros de Asistencia Técnica. En este caso, para realizar la descalcificación respete rigurosamente las instrucciones contenidas en la etiqueta del frasco. Alternativamente, diluya 2 cucharadas de ácido cítrico (30 gramos aproximadamente), vendido en farmacias o droguerías, en medio litro de agua, y vierta la solución obtenida en el depósito del agua.
5. Asegúrese que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vaporizador de la máquina.
6. Encienda la cafetera y espere hasta que el piloto ok café deje de parpadear y permanezca encendido.
7. Pulse el botón 2 TAZZE  (2 tazas) y deje fluir la solución. Repita esta última operación 5 veces por lo menos.
8. Apague inmediatamente la cafetera y deje actuar la solución durante un tiempo mínimo de 15 minutos.
9. Encienda la cafetera y repita la operación 7.
10. Abra el mando vapor y deje salir toda la solución del depósito.
11. Para eliminar los restos de solución y de calcáreo, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y póngalo en su sede.
12. Pulse el botón 2 TAZZE  (2 tazas) 5 veces por lo menos y abra el mando vapor hasta vaciar todo el depósito.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	SOLUCIÓN
El testigo encendido/apagado parpadea.	• La cantidad de calcáreo es alta.	• Efectuar la decalcificación siguiendo las indicaciones del párrafo "DECALCIFICACIÓN".
No sale café exprés	• Falta de agua en el depósito. • Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos. • El dispositivo montacrema está sucio. • Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos. • El depósito está encajado correctamente y la válvula situada en el fondo no está abierta.	• Llenar el depósito del agua • Limpiar los orificios de las boquillas. • Limpiar el dispositivo montacrema • 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.	• Portafiltro colocado incorrectamente. • La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad. • Orificios de las boquillas del portafiltro obstruidos.	• Enganchar el portafiltro correctamente y apretarlo dándole vueltas hasta el máximo. • Cambiar la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpiar los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	• Las tazas no han sido calentadas.	• Calentar las tazas.
La bomba produce un ruido alto.	• Depósito del agua vacío. • Depósito insertado incorrectamente, válvula situada en la parte inferior cerrada.	• 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).	• El café molido no está prensado suficientemente. • La cantidad de café molido es insuficiente. • Moledura del café gruesa.	• 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).	• 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.	• 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.	• El aclarado después de la decalcificación ha sido insuficiente.	• Enjuagar el aparato siguiendo las indicaciones del capítulo "DECALCIFICACIÓN".
No se forma espuma mientras se hace el capuchino.	• La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio.	• Utilizar siempre leche a la temperatura del frigorífico. • Limpiar meticulosamente los orificios del emulsionador en la figura 23.
Sale agua por la manecilla vapor cuando se enciende la máquina.	• La manecilla vapor está abierta.	• Cerrar correctamente la manecilla vapor antes de encender la cafetera.

Si las operaciones no se realizan de forma correcta o demasiado rápidamente, el aparato puede bloquearse. En este caso, apagar el aparato, desenchufarlo de la corriente y esperar algunos segundos. A continuación, enchufar de nuevo el aparato y encenderlo.