E

Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato.
Sólo así, podrá obtener las mejores prestaciones y la máxima seguridad durante el uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (consulte la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

1 Mando vapor
2 Tapadera del depósito de la leche
3 Depósito del agua
4 Tapa para prensar
5 Cable de alimentación
6 Indicador luminoso OK café listo
7 Tecla 1 taza
8 Tecla 2 tazas
9 Indicador luminoso 1 taza
10 Indicador luminoso 2 tazas
11 Tecla encendido/apagado
12 Indicador luminoso café caliente –
13 Indicador luminoso café muy caliente +
14 Tecla selección temperatura café
15 Tecla vapor
16 Indicador luminoso encendido/apagado
17 Indicador luminoso OK vapor listo
18 Medidor
19 Indicador de nivel del agua bandeja recogegotas
20 Apoya tazas
21 Bandeja recogegotas
22 Boquilla vapor
23 Emulsionador
24 Tubo de salida vapor
25 Vaporizador caldera
26 Portafiltro para pastillas (si incluido en el equipamiento)
27 Portafiltro para café molido
28 Filtro para café molido con dispositivo montacrema
29 Filtro para pastillas (si incluido en el equipamiento)

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Esta máquina ha sido construida para "hacer café exprés" y "calentar bebidas": tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando la cafetera impropiamente.
- No toque nunca las partes calientes.
- Después de haber desembalado el aparato asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice la cafetera y contacte a personal profesional cualificado.
- No debe dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato debe emplearse exclusivamente para un uso doméstico. Otro tipo de uso se considera impropio y por consiguiente peligroso.
- El fabricante no puede considerarse responsable por los eventuales daños derivados de usos impropios, incorrectos e irracionales.
- No toque nunca el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No deje nunca usar el aparato sin vigilancia a niños o a personas discapacitadas.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, no lo altere y desenchufe la clavija para apagarlo .
- Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- El incumplimiento de todo lo mencionado anteriormente puede perjudicar la seguridad del aparato.
- El usuario no deberá nunca sustituir el cable de alimentación de este aparato ya que esta operación requiere la utilización de herramientas especiales.
- Si el cable se estropea, o para sustituirlo, diríjase exclusivamente a un Centro de Asistencia autorizado por el fabricante para evitar cualquier riesgo.

INSTALACIÓN

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua y de pilas.
- Compruebe que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de datos del aparato.
- Enchufe el aparato solamente a un enchufe de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipado con una toma de tierra eficiente.
- El fabricante no será considerado responsable por los eventuales accidentes causados por la ausencia de una toma de tierra del equipo.
- Si el enchufe y la clavija del aparato son incompatibles, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente 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 al enchufe de corriente, puede recoger la parte sobrante dentro de la máquina empujando el cable hacia dentro por el agujero de salida del mismo.

LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Quite la tapadera del depósito del agua, y extraiga el depósito tirando de él hacia arriba (fig. 1):

Llene el depósito con agua fresca y limpia teniendo cuidado de no superar la inscripción MAX (Fig. 2).

Coloque de nuevo el depósito, presionándolo ligeramente para abrir la válvula situada en el fondo del depósito.

De forma más fácil, puede llenar el depósito sin extraerlo echando el agua directamente con una jarra.

NOTA: no encienda nunca el aparato sin agua en el depósito y no olvide nunca de llenarlo cuando el nivel esté a un par de centímetro del fondo.

PRECALENTAMIENTO DE LA CAFETERA

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, le aconsejamos precalentar la cafetera: enciéndela presionando la tecla encendido/apagado (fig. 3) por lo menos 15 minutos antes de preparar el café, **asegurándose de haber dejado el portafiltro enganchado en la máquina** (compruebe también que el mando vapor esté cerrado). Para enganchar el portafiltro, coloque el filtro para café molido en el portafiltro, asegúrese de que las dos partes pequeñas sobresalientes encajen en el alojamiento correspondiente (fig. 4) y ponga el portafiltro bajo el vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda, consulte la fig. 5, empuje hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha; gírela enérgicamente. Cuando transcurran 15 minutos, prepare el café siguiendo las modalidades descritas en el capítulo siguiente.

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

1. Presione la tecla encendido/apagado (fig. 3) para encender la cafetera y enganche el portafiltro en ésta sin llenarlo con café molido.
2. Ponga una taza bajo el portafiltro. (Utilice la misma taza que utilizará para preparar el café para precalentarla).
3. Espere hasta que el indicador luminoso OK permanezca encendido de forma fija (fig. 6) e inmediatamente después presione la tecla 1 TAZA (fig. 7) y llene la taza.
4. Vacíe la taza, desenganche el portafiltro y elimine el agua caliente contenida en su interior (es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación pequeña e inocua de vapor).

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

1. Después de haber efectuado el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo precedente, quite el portafiltro de la cafetera y, si quiere preparar solamente un café, llénelo con un medidor raso de café molido, 7 gramos aproximadamente (fig. 8). **Sin embargo, si quiere preparar dos cafés,** con dos medidores escasos de café molido (aproximadamente 6+6 gramos).
   Llene el filtro gradualmente para no derramar el café molido.

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

2. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 9).
   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 tendrá un color oscuro.
   Sin embargo, si no se prensa suficientemente, el café saldrá demasiado rápidamente y se obtendrá poca crema de color claro.
3. Quite el eventual café en exceso del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la máquina: **dándole vueltas enérgicamente (fig. 5) para evitar pérdidas de agua.**
4. Coloque la taza o las tazas (mejor si las ha calentado antes aclarándolas con un poco de agua caliente), bajo las boquillas del portafiltro (fig. 10).
5. Asegúrese de que el indicador luminoso OK café exprés (fig. 6) esté encendido (si parpadea, espere hasta que deje de parpadear), y a continuación, presione la tecla 1 TAZA (fig. 7) o la tecla 2 TAZAS (fig. 11).
   El indicador luminoso 1 TAZA (o 2 TAZAS) se enciende de forma fija para indicar la salida del café en curso. La cafetera realiza una breve preinfusión, a continuación una pausa, y por último, completa la infusión: de este modo, se extrae completamente el aroma del café. La cafetera interrumpe automáticamente la salida del café.
6. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.
7. Para eliminar el café molido y utilizado, mantenga el filtro bloqueado con la palanca correspondiente incorporada en la empuñadura y tire el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 12).

NOTA: la salida del café puede interrumpirse también manualmente presionando la tecla 1 TAZA o 2 TAZAS Cuando acaba la salida, puede proseguir la salida de café presionando la tecla 1 TAZA o 2 TAZAS en los cinco segundos que siguen al final de la salida.

ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro cuando está saliendo café de la cafetera.

8. Para apagar la cafetera, presione la tecla ⏻ (fig. 3).

NOTA: de vez en cuando, controle el indicador de nivel del agua en la bandeja recogegotas. Cuando el indicador de color rojo sobresalga de la bandeja, vacíe la bandeja (es normal que después de 12 cafés tenga que vaciar la bandeja recogegotas).

ATENCIÓN: la primera vez que use la máquina, tendrá 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 PREVISTO)

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DE LA CAFETERA".
2. Después de 15 minutos, quite el portafiltro. Presione el pulsador situado en el mango de éste y coloque la pastilla centrándola todo lo posible sobre el filtro (fig. 16).
   Respete siempre las instrucciones que aparecen en el envase de las pastillas para colocar perfectamente la pastilla sobre el filtro.
   Nota: utilice pastillas que respeten el estándar ESE: éste aparece en los envases con la siguiente marca:

El estándar ESE es un sistema aceptado por los mayores fabricantes de pastillas y permite preparar un café exprés de forma sencilla y limpia.

3. Enganche de nuevo el portafiltro en la cafetera dándole vueltas hasta el tope.
4. Realice las operaciones indicadas en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo precedente (cómo preparar el café exprés con el portafiltro).
5. Para quitar la pastilla, presione el pulsador del portafiltro y extraiga la pastilla.
6. Para apagar la cafetera, presione la tecla encendido/apagado ⏻ (fig. 3).

CÓMO PROGRAMAR LA FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

La cafetera se apaga automáticamente cuando pasa una hora después del último café. Para desactivar la función de apagado automático, efectúe las siguientes operaciones:

1) Asegúrese de que la cafetera esté apagada.
2) Presione contemporáneamente las teclas y ⏻ durante 5 segundos por lo menos.
3) lPresione contemporáneamente las teclas y durante 5 segundos por lo menos.
   - si el indicador luminoso está encendido, la cafetera se apaga después de una hora del último café o capuchino;
   - si el indicador luminoso está encendido, la cafetera permanece siempre encendida.
4) Para modificar la selección, presione la tecla .
5) Por último, para memorizar, presione la tecla ⏻

Cuando está desactivada, puede reactivar la función de apagado automático adoptando el mismo procedimiento.

CÓMO SELECCIONAR LA TEMPERATURA DEL CAFÉ

La cafetera le permite seleccionar dos niveles de temperatura para el café:

si el indicador luminoso − está encendido, el café saldrá caliente (fig. 14);
si el indicador luminoso + está encendido, el café saldrá muy caliente (fig. 15);

Para elegir el nivel de temperatura, presione la tecla (fig. 13) durante **5 segundos por lo menos.**

CÓMO MODIFICAR LAS CANTIDADES PREPROGRAMADAS

La cafetera ha sido preprogramada en la fábrica para suministrar automáticamente la cantidad de café exprés normal (30 cc aproximadamente para una taza o 60 cc para dos tazas).

Nota: la cantidad preprogramada corresponde al café exprés obtenido con el portafiltro para el café molido. El portafiltro para pastillas es distinto al del café molido, por lo que la cantidad de café exprés obtenido con las pastillas es ligeramente superior.

La quantità pre-impostata può essere variata con la seguente procedura:

1 Efectúe las operaciones descritas en los puntos del 1 al 4 del capítulo "CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS CON EL PORTAFILTRO PARA EL CAFÉ MOLIDO".
2 Para modificar las configuraciones de la cantidad para una taza, presione por lo menos durante 5 segundos la tecla 1 taza (fig. 7). (Sin embargo, para modificar la cantidad para 2 tazas , presione durante 5 segundos por lo menos la tecla

2 tazas (fig. 11). La cafetera empieza a preparar el café y el indicador luminoso 1 taza (o 2 tazas) parpadea para indicar que la operación de reprogramación se encuentra en curso.

3 En cuanto el café en la taza alcanza la cantidad deseada, presione la tecla 1 taza o 2 tazas para memorizar.

CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Prepare el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.
2. Presione la tecla (fig. 17); el indicador luminoso OK (fig. 18) empieza a parpadear.
3. Cuando el indicador luminoso OK deja de parpadear y permanece encendido, la cafetera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.
4. Mientras, llene un recipiente con 100 gramos de leche aproximadamente por cada capuchino que quiera preparar. La leche debe estar fría a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!):
   Cuando elija las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen de la leche aumentará 2 o 3 veces.

NOTA: le aconsejamos utilizar leche parcialmente desnatada y a la temperatura del frigorífico.

5. Inmediatamente después, en un tiempo máximo de cinco minutos (de lo contrario la cafetera vuelve automáticamente a la función café), sumerja el emulsionador en el recipiente con la leche (fig. 19) teniendo cuidado de no sumergir la línea en relieve del emulsionador (indicada con la flecha de la fig. 20).
   Gire el mando vapor media vuelta en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 21).
   (Tenga cuidado de no quemarse). (Le aconsejamos no hacer salir vapor durante más de 1 minuto).Por el emulsionador sale el vapor que da un aspecto cremoso a la leche y aumentará su volumen.
   Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsionador en la leche y gire el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba.
   (Le aconsejamos no hacer salir vapor durante más de 1 minuto seguido).
   Tras alcanzar la temperatura deseada, interrumpa la salida del vapor, gire el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj y presione la tecla vapor (fig. 17) para desactivar la función vapor.
   Después de que salga vapor, es normal notar una salida de vapor por la bandeja recogegotas: ello es debido a un dispositivo específico que elimina el vapor que queda en la caldera llevándolo a la bandeja.
6. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés preparado anteriormente.
   El capuchino está listo: azucare a su gusto, y si lo desea, espolvoree chocolate en polvo sobre la espuma.

NOTA: Después de haber preparado el capuchino, si presiona la tecla o para que salga más café, la temperatura de la cafetera será demasiado alta para preparar café (el indicador luminoso OK parpadea para indicar la temperatura no idónea) y por consiguiente es necesario esperar unos minutos hasta que se enfríe un poco.

Consejo: para que se enfríe más rápidamente, presione la tecla , abra el mando vapor y deje salir el agua por el emulsionador dentro de un recipiente hasta que el indicador luminoso OK deje de parpadear.

NOTA: Es importante limpiar siempre el emulsionador después del uso. Efectúe lo siguiente:

- Deje salir un poco de vapor durante unos segundos, girando el mando vapor.
- Con esta operación, en el tubo vapor se vacía la eventual leche que pueda haber permanecido en su interior.
  IMPORTANTE: Por motivos higiénicos, le aconsejamos efectuar siempre esta operación para evitar que la leche restañe en los circuitos internos de la cafetera.
- Con una mano sujete la empuñadura del emulsionador y con la otra, desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y por último sáquelo (fig. 22).
  Tenga cuidado de no quemarse.
- Quite la boquilla vapor del tubo de salida tirando de ella hacia abajo (fig. 22).
- Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
- Controle que los dos orificios indicados con las flechas en la fig. 23 no estén obstruidos.
  Si es necesario, límpielos con un alfiler.
- Monte de nuevo la boquilla vapor colocándola y enroscándola enérgicamente hacia arriba en el tubo vapor.
- Monte de nuevo el emulsionador introduciéndolo hacia arriba y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la cafetera presionando la tecla encendido/apagado (fig. 3).
2. Sitúe un recipiente bajo el emulsionador.
3. Cuando el indicador luminoso OK permanezca encendido de forma fija, gire el mando vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 21): el agua caliente saldrá por el emulsionador, llene el recipiente inferior.
4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando vapor en el sentido de las agujas del reloj.

(Le aconsejamos no hacer salir agua caliente durante más de 20 segundos).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza de las partes externas de la cafetera, apague el aparato, desenchúfelo de la corriente y deje que se enfríe.

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA CAFÉ MOLIDO

Después de preparar 200 cafés aproximadamente, limpie el portafiltro para el café molido de la siguiente forma:

- Extraiga el filtro con el montacrema (fig. 24).
- Limpie el interior del portafiltro. No lo lave nunca en el lavavajillas.
- Desenrosque el tapón del dispositivo montacrema (fig. 25).
- Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empujándolo por la parte del tapón (fig. 26).
- Quite la junta (fig. 27).
- Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotándolo con un cepillo (fig. 28).
- Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 29) o mejor aún, quemando con una llama las partículas que obstruyen los orificios (TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE).
- Ponga de nuevo el filtro y la junta sobre el disco de plástico siguiendo las indicaciones de la figura 30.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico dentro del orificio de la junta indicado por la flecha de la fig. 30.
- Coloque de nuevo el conjunto obtenido en el recipiente de acero para el filtro (fig. 31), asegurándose de que el gancho sobresaliente esté introducido en el orificio del soporte (consulte la flecha fig. 31).
- Por último, enrosque el tapón.

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

LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO PARA PASTILLAS (SI INCLUIDO EN EL EQUIPAMIENTO)

Después de preparar 200 cafés aproximadamente, limpie el portafiltro para pastillas de la siguiente forma:

- Presione el pulsador del portafiltro y extraiga el filtro (fig. 32). Limpie el interior del portafiltro. No lo lave nunca en el lavavajillas.
- Limpie el filtro meticulosamente con agua caliente frotándolo con un cepillo. Controle que los orificios del filtro metálico no estén obstruidos, y si lo están, límpielos con un alfiler (consulte la fig. 29) o, mejor aún, quemando con una llama las partículas que obstruyen los orificios (TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE).
- Coloque de nuevo el filtro.

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

LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Después de preparar 200 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente:

- Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y que esté desenchufada.
- Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 33).
- Limpie con un paño húmedo la caldera (fig. 34).
- Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo.
- Controle que los orificios no estén obstruidos, en caso contrario deberá limpiarlos con un alfiler (fig. 29) o mejor aún, quemando con una llama las partículas que obstruyen los orificios (TENGA CUIDADO DE NO QUEMARSE).
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo, restregándolo también.
- Monte de nuevo el vaporizador de la caldera exprés.

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

OTRAS LIMPIEZAS

1. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.
2. Limpie regularmente el portafiltro, los filtros, la bandeja recogegotas y el depósito del agua.

ATENCIÓN: no sumerja nunca la cafetera en el agua durante su limpieza: es un aparato eléctrico.

DESCALCIFICACIÓN

La cafetera incorpora un aviso de limpieza cal.Después de 200 cafés aproximadamente, el indicador luminoso encendido/apagado parpadea: lo cual significa que habrá que efectuar la descalcificación de la siguiente forma:

1. Encienda la cafetera, presionando la tecla encendido/apagado ⏻ .
2. Desactive el aviso de limpieza cal, presionando otra vez la tecla encendido/apagado ⏻ hasta que la cafetera se apaga (5 segundos aproximadamente). Cuando la cafetera se apaga, significa que se ha producido la desactivación.
3. Vierta el contenido del frasco (250 ml) del producto (incluido en el equipamiento) y medio litro de agua. Para las operaciones siguientes de descalcificación, puede comprar el producto en Centros de Asistencia Técnica Autorizados.
4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vaporizador de la cafetera.
5. Encienda la cafetera y espere hasta que el indicador luminoso OK café permanezca encendido sin parpadear.
6. Presione la tecla 2 TAZAS ☕☕ y deje salir la solución. Repita esta última operación 5 veces por lo menos.
7. Apague la cafetera inmediatamente y deje actuar la solución durante 15 minutos por lo menos.
8. Encienda la cafetera y repita las operaciones 6 y 7.
9. Abra el mando vapor y deje salir toda la solución contenida en el depósito.
10. Para eliminar los restos de solución y de cal, aclare bien el depósito, llénelo con agua limpia y colóquelo en su alojamiento.
11. Presione la tecla 2 TAZAS ☕☕ veces por lo menos y a continuación abra el mando vapor hasta vaciar todo el depósito.

La garantía no es válida si no ha efectuado regularmente las operaciones de descalcificación

40

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
El indicador luminoso encendido/ apagado parpadea.	• La cantidad de cal es grande.	• Efectúe la descalcificación siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "DESCALCIFICACION".
No sale café exprés.	• Falta de agua en el depósito. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos. • El dispositivo montacrema o el portafiltro está sucio. • El vaporizador de la caldera exprés está obstruido. • El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta.	• Llene el depósito del agua. • Limpie los orificios de las boquillas. • Limpie el dispositivo montacrema siguiendo las indicaciones contenidas en el párrfao "Limpieza del portafiltro para café molido" o "limpieza del portafiltro para pastillas". • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del párrafo "Limpieza del vaporizador caldera". • Presione ligeramente 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. • Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.	• Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente. • Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia. • Limpie los orificios de las boquillas.
El café exprés sale frío.	• Las tazas no han sido precalentadas.	• Precaliente las tazas
La bomba produce un ruido alto.	• Depósito del agua vacío • El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta.	• Llene el depósito. • Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.
La crema del café es clara (baja rápidamente por la boquilla).	• El café molido no está prensado suficientemente. • Moledura del café gruesa. • Moledura del café gruesa.	• Prense más el café molido. • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés. • Aumente la cantidad de café molido.
La crema del café es de color oscuro (el café baja lentamente por la boquilla).	• El café molido está prensado excesivamente. • El café molido está prensado excesivamente. • Vaporizador de la caldera café exprés obstruido. • Moledura del café demasiado fina.	• Prense menos el café. • Disminuya la cantidad de café molido. • Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés". • Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.
No se forma la espuma de la leche mientras se hace el capuchino.	• La leche no está suficientemente fría. • El emulsionador está sucio.	• Utilice siempre la leche a la temperatura del frigorífico. • Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador, en particular los que aparecen indicados en la figura 25.
Sale agua por el tubo de salida vapor al encender la cafetera.	• El mando vapor está abierto.	• Cierre correctamente el mando vapor antes de encender la cafetera.