

## 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. Superficie de apoyo calienta-tazas
2. Llave de abertura vapor
3. Display
4. Tecla 
5. Tecla Timer
6. Indicador luminoso Timer ON
7. Tecla Timer ON
8. Indicador del nivel de agua
9. Cable de alimentación
10. Depósito del agua
11. Emulsionador
12. Tubo de salida vapor
13. Tecla vapor
14. Tecla salida café/agua caliente
15. Tecla encendido/apagado
16. Indicador luminoso encendido / apagado
17. Indicador luminoso OK de precalentamiento efectuado
18. Indicador luminoso función vapor seleccionado
19. Filtro para café con dispositivo montacrema
20. Portafiltro para café
21. Tapa para prensar
22. Vaporizador caldera
23. Medidor
24. Bandeja recogegotas
25. Rejilla apoya tazas
26. Filtro para pastillas (si incluido en el equipamiento)
27. Portafiltro para pastillas (si incluido en el equipamiento)
28. Marco para apoya tazas (solamente en algunos modelos)

### 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 impropriamente.
- 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 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 y no razonables.
- 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, apáguelo sin alterarlo.
- Para posibles reparaciones, diríjase solamente a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- La no observación 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).
- Para configurar la hora del día, presione la tecla (fig. 1) hasta ver la hora y los minutos del día, (al soltar la tecla, la hora indicada parpadea y es memorizada automáticamente durante unos segundos).

## CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

### LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

Extraiga el depósito tirando de él lateralmente y sacando los tubos de aspiración del agua (fig. 2).

Aclárelo y llénelo con agua fresca (fig. 3). Puede controlar el nivel del agua fácilmente gracias a una bolita flotante. Coloque de nuevo el depósito en su alojamiento teniendo cuidado de volver a sumergir los tubos.

De forma más fácil, puede llenar el depósito extrayendo únicamente la parte suficiente para verter el agua directamente con una jarra.

### PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, debe precalentar la cafetera: le aconsejamos por consiguiente presionar la tecla encendido/apagado (fig. 4) por lo menos 15 minutos antes de preparar el café **asegurándose de haber dejado el portafiltro enganchado en la máquina** (asegúrese siempre de que la llave vapor esté cerrada).

Para enganchar el portafiltro, póngalo bajo el vaporizador caldera con la empuñadura orientada hacia la izquierda (fig. 5), empújelo hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha; para evitar pérdidas de agua; **gire enérgicamente**. Cuando transcurran los 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. 4) y enganche el portafiltro en la máquina **sin llenarlo con café molido**.
2. Ponga una taza bajo el portafiltro. Utilice la misma taza, en la que preparará el café para precalentarla.
3. Espere hasta que el indicador luminoso OK (fig. 6) se encienda e inmediatamente después presione la tecla de salida café (fig. 7), deje salir el agua hasta que se apague el indicador luminoso OK. A continuación, interrumpa la salida presionando de nuevo la tecla salida (fig. 7).
4. Vacíe la taza, desenganche el portafiltro y elimine el agua caliente contenida en éste.

(Es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación pequeña e inócua de vapor). Atención: si utiliza el timer, podrá disponer de la cafetera precalentada para la hora a la que quiera preparar el café.

- Programe la hora para el precalentamiento de la

cafetera: presione la tecla TIMER y manténgala presionada hasta que vea la hora elegida siguiendo las indicaciones de la fig. 8 (ejemplo horas 8:00).

- Presione la tecla TIMER ON; se enciende el indicador luminoso relativo (consulte la fig. 9).
- Entonces, 30 minutos antes de la hora programada (o sea a las 7.30), la cafetera se encenderá automáticamente para estar precalentada para la hora de la utilización (después de dos horas se apagará sola).

**Atención:** para obtener un precalentamiento correcto, el portafiltro debe estar enganchado en la cafetera.

- NOTA: si quiere preparar café con la cafetera programada para el encendido automático (indicador luminoso TIMER ON encendido fig. 9), es normal que el programador se desactive (el indicador luminoso TIMER ON se apaga).
- Por consiguiente, en cuanto acabe de preparar el café, no olvide reactivar el encendido automático (presione la tecla TIMER ON; el indicador luminoso debe encenderse fig. 9).
- Si quiere cambiar la hora programada, asegúrese antes de que el indicador luminoso TIMER ON esté apagado y efectúe las operaciones indicadas en los puntos 2 y 3.

### 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, coloque el filtro para el café molido con el dispositivo montacrema en el portafiltro, **asegúrese de que la parte sobresaliente encaje correctamente en la sede específica**, como aparece indicado en la fig. 10, de lo contrario no podrá enganchar el portafiltro en la cafetera.
2. Si quiere preparar solamente un café, llene el filtro con un medidor raso de café molido, aproximadamente 7 g. (fig. 11). Pero para preparar dos cafés, llene el filtro con dos medidores escasos de café molido (6+6 g. aproximadamente). 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.

3. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con la tapa para prensar (fig. 12).

*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 y de color claro.*

4. 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.**
5. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 13). Le aconsejamos calentar las tazas antes de preparar el café, enjuagándolas con un poco de agua caliente o bien calentándolas sobre la superficie superior durante 15-20 minutos por lo menos (fig. 34).
6. Asegúrese de que el indicador luminoso OK (fig. 6) esté encendido (si está apagado, espere hasta que se encienda), a continuación presione la tecla de salida (fig. 7). Cuando obtenga la cantidad de café deseada, para interrumpir, presione de nuevo la misma tecla (fig. 7).
7. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.  
**ATENCIÓN para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro cuando la cafetera se encuentra en erogación.**
8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado con la palanca pequeña correspondiente incorporada en la empuñadura y haga salir el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 14).
9. Para apagar la cafetera, presione la tecla encendido/apagado (fig. 4).

**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 DEL GRUPO CAFÉ". Asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la máquina. De esta forma, obtendrá un café más caliente.
2. Presione el pulsador del portafiltro y coloque la pastilla centrándola todo lo posible sobre el filtro (fig. 15). Siga 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 fabricantes más grandes de pastillas y permite preparar un café exprés de forma sencilla y limpia.*

3. Enganche el portafiltro en la cafetera **dándole vueltas hasta el tope (fig. 5).**

**Nota: para obtener un cierre más eficaz que evita pérdidas de agua por los bordes del portafiltro, le aconsejamos untar, de vez en cuando, la parte inferior de las aletas laterales con un poco de mantequilla o de aceite (siguiendo las indicaciones de la fig. 16).**

- IMPORTANTE:** Si utiliza el portafiltro para pastillas, después de haber utilizado el portafiltro para café molido, quite los eventuales restos de café molido pegados en el vaporizador de la caldera (fig. 17). Si no realiza esta operación de limpieza, pueden producirse pérdidas de agua por los bordes del portafiltro para pastillas mientras se hace el café.
4. Realice las operaciones indicadas en los puntos 4, 5 y 6 del párrafo precedente (cómo preparar el café exprés con el portafiltro para el café molido).
  5. Para quitar la pastilla, presione el pulsador del portafiltro y extráigala.
  6. Para apagar la cafetera, presione la tecla encendido/apagado (fig. 4).

#### **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 vapor (fig. 18) y espere que se encienda el indicador luminoso vapor (fig. 6). El encendido del indicador luminoso OK indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para la producción de vapor.
3. Mientras tanto, llene un recipiente con 100 gramos aproximadamente de leche por cada capuchino, que desea preparar. La leche debe estar fría a la temperatura del frigorífico (¡no caliente!). A la hora de elegir las dimensiones del recipiente, tenga en cuenta que el volumen de la leche será el doble o el triple.

**NOTA: le aconsejamos utilizar leche semidesnatada y a la temperatura del frigorífico.**

4. Coloque el recipiente con la leche debajo del emulsionador.
5. Sumerja el emulsionador en el recipiente que contiene la leche (fig. 19), tenga cuidado de que la línea en relieve del emulsionador no quede sumergida (indicada con la flecha de la fig. 20). Gire la llave vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj, fig. 21 por lo menos una media vuelta. Por el emulsionador sale el vapor que confiere un aspecto cremoso a la leche y aumenta su volumen. Para obtener una espuma más cremosa,

sumerja el emulsionador en la leche y dé vueltas al recipiente con movimientos lentos y de abajo hacia arriba.

6. Al alcanzar la temperatura deseada (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor girando la llave vapor en el sentido de las agujas del reloj y contemporáneamente presionando la tecla vapor (fig. 18).
7. Vierta la leche emulsionada en las tazas que contienen el café exprés, preparado previamente. El capuchino está listo: azucare a su gusto, y si lo desea, puede espolvorear un poco de chocolate en polvo sobre la espuma.

**Nota:** para preparar varios capuchinos, prepare en primer lugar los cafés y monte por último la leche para todos los capuchinos.

**IMPORTANTE:** limpie siempre el emulsionador después de cada utilización. Efectúe las siguientes operaciones:

1. Haga salir un poco de vapor durante algunos segundos girando la llave vapor (fig. 21). Con esta operación se vacía la leche eventual que pueda haber quedado dentro del tubo vapor.
- IMPORTANTE:** por motivos de higiene, le aconsejamos efectuar siempre esta operación para evitar que la leche pueda restañar en los circuitos internos de la cafetera.
2. Con una mano sujete firmemente el tubo emulsionador, y con la otra mano, desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo por abajo (fig. 22).
3. Extraiga la boquilla vapor sacándola por el tubo de salida y tirando de ella hacia abajo (fig. 23).
4. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.
5. Controle que los dos orificios indicados con las flechas en la fig. 24 no estén obstruidos. Si fuese necesario, límpielos con un alfiler.
6. Monte de nuevo la boquilla vapor, colóquela y gírela energicamente hacia la parte superior del tubo vapor.
7. 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. Presione la tecla encendido / apagado (fig. 4) para encender la cafetera. Espere hasta que el indicador luminoso "OK" se encienda (fig. 6).
2. Coloque un recipiente debajo del emulsionador.
3. Presione la tecla salida café (fig. 7) y al mismo tiempo abra la llave vapor: el agua caliente saldrá por el emulsionador.

4. Para interrumpir la salida del agua caliente, cierre dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj a la llave vapor y presione de nuevo tecla salida café (fig. 7).

#### 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.
- Limpie el interior del portafiltro. No lo lave nunca en el lavavajillas.
- Desenrosque el tapón del dispositivo montacrema (fig. 25), dándole vueltas en el sentido indicado por la flecha del tapón.
- 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, queme 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 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 (CUANDO 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).
- 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. 17);
- 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).
- Enjuague el vaporizador bajo el grifo, restregándolo.
- Monte de nuevo el vaporizador de la caldera exprés, tenga cuidado de colocar correctamente la junta.

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 recoge gotas y el depósito del agua.

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

### DESCALCIFICACIÓN

Efectúe una descalcificación de la cafetera después de preparar 200 cafés aproximadamente.

Utilice el producto para eliminar la cal incluido en el equipamiento. Efectúe la operación de la forma siguiente:

- 1.Llene el depósito del agua con medio litro de agua;
- 2.Vierta el contenido del frasco (250 ml) del producto (incluido en el equipamiento) en el depósito. Para las siguientes operaciones de descalcificación, puede comprar el producto en los Centros de Asistencia Técnica Autorizados.
- 3.Presione la tecla encendido/apagado (fig. 4) y espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK.
- 4.Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente debajo del vaporizador de la máquina.
- 5.Presione la tecla salida café, vacíe la mitad del depósito y de vez en cuando gire la llave vapor y haga salir un poco de solución. A continuación, interrumpa presionando de nuevo la tecla.

6.Deje actuar la solución durante 15 minutos aproximadamente; reanude la erogación hasta vaciar el depósito completamente.

7.Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia y póngalo en su alojamiento. Presione la tecla salida café y haga funcionar la cafetera hasta que el depósito se haya vaciado completamente.

8.Presione de nuevo la tecla y repita esta última operación de nuevo.

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

| PROBLEMA                                                                        | CAUSAS POSIBLES                                                                                                                                                                                                                                            | SOLUCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No sale café exprés.                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta de agua en el depósito.</li> <li>• Los agujeros de salida del café del portafiltro están obstruidos.</li> <li>• El vaporizador de la caldera exprés está obstruido.</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llene el depósito del agua.</li> <li>• Limpie los agujeros de las boquillas del portafiltro.</li> <li>• Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera"</li> </ul>                                                               |
| El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Portafiltro colocado incorrectamente.</li> <li>• La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.</li> <li>• Los agujeros de salida del café del portafiltro están obstruidos.</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enganche el portafiltro correctamente y gírelo hasta el tope enérgicamente.</li> <li>• Cambie la junta de la caldera café exprés en un centro de asistencia.</li> <li>• Limpie los agujeros de salida del café</li> </ul>                                                       |
| El café exprés sale frío.                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El indicador luminoso OK exprés no está encendido cuando se presiona la tecla salida café.</li> <li>• No se ha efectuado el precalentamiento.</li> <li>• Las tazas no han sido precalentadas.</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK.</li> <li>• Efectúe el precalentamiento siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Precalentamiento de la cafetera".</li> <li>• Precaliente las tazas enjuagándolas con agua caliente.</li> </ul>               |
| La bomba produce un ruido alto.                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito del agua vacío.</li> </ul>                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llene el depósito.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |
| La crema del café es clara (baja rápidamente por la boquilla).                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido no está prensado suficientemente.</li> <li>• La cantidad de café molido es insuficiente.</li> <li>• Moledura del café gruesa.</li> </ul>                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prese más el café molido.</li> <li>• Aumente la cantidad de café.</li> <li>• Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> </ul>                                                                                                                            |
| La crema del café es de color oscuro (el café baja lentamente por la boquilla). | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido está prensado excesivamente.</li> <li>• La cantidad de café molido es elevada.</li> <li>• Vaporizador de la caldera café exprés obstruido.</li> <li>• Moledura del café demasiado fina.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prese menos el café.</li> <li>• Disminuya la cantidad de café molido.</li> <li>• Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones del capítulo "Limpieza del vaporizador caldera café exprés".</li> <li>• Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> </ul> |
| El café tiene un sabor ácido.                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• El aclarado después de la descalcificación no ha sido suficiente.</li> </ul>                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Después de la descalcificación, enjuague la cafetera siguiendo las instrucciones contenidas en el capítulo "Descalcificación".</li> </ul>                                                                                                                                       |
| No se forma la espuma de la leche mientras se hace el capuchino.                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La leche no está suficientemente fría.</li> <li>• El emulsionador está sucio.</li> </ul>                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice siempre leche a la temperatura del frigorífico.</li> <li>• Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador.</li> </ul>                                                                                                                                            |