

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 figura de la pág. 3)

La siguiente terminología se usará continuamente en las páginas siguientes.

1. Panel de mandos
2. Mando del vapor
3. Depósito para el agua
4. Tapadera del depósito del agua
5. Cable de alimentación
6. Tubo de salida del vapor o del agua caliente
7. Bandeja apoyatazas
8. Bandeja recogegotas
9. Emulsionador
10. Boquilla
11. Vaporizador de la caldera
12. Prensor
13. Medidor para el café molido
14. Portafiltro
15. Filtro grande 2 dosis
16. Filtro pequeño 1 dosis o para pastillas
17. Botón de selección función vapor
18. Botón de salida café o agua caliente
19. Botón de encendido/apagado
20. Indicador luminoso encendido
21. Indicador luminoso OK temperatura (para el café, el agua caliente y el vapor)
22. Indicador luminoso función vapor seleccionado
23. Superficie de apoyo calentatazas

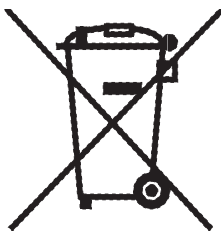
## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Este aparato ha sido construido para "hacer café " y "calentar bebidas".
- Tenga cuidado de no quemarse con los chorros de agua o de vapor o utilizando el aparato de forma impropia.
- 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.
- Durante el uso, no toque las superficies calientes del aparato.
- Utilice los mandos o las asas.
- No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- No permita que personas (incluidos niños) con capacidades psicofísicas sensoriales disminuidas o con experiencia y conocimientos insuficientes usen el aparato a no ser que estén vigilados atentamente o instruidos por un responsable en relación a su seguridad.

Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto del aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
- Para eventuales reparaciones, diríjase exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y solicite la utilización de repuestos originales.
- El incumplimiento de todo lo anterior puede comprometer la seguridad del aparato.
- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos cumplen las disposiciones del Reglamento Europeo 1935/2004.

## ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.



Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación

inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## INSTALACIÓN

- Después de haber desembalado el aparato, asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice el aparato 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.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo alejada de grifos de agua, de pilas y de fuentes de calor.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo y controle que quede un espacio de 5 cm aproximadamente entre las superficies del aparato y las partes laterales y la parte trasera, y un espacio libre mínimo de 20 cm por arriba.
- No instale nunca la cafetera en un ambiente cuya temperatura pueda ser inferior o igual a 0°C (si el agua se congela, el aparato puede estropearse).
- 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 10A 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.

- 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.

## CÓMO PREPARAR EL CAFÉ EXPRÉS

### LLENADO DEL DEPÓSITO DEL AGUA

1. Abra la tapadera del depósito del agua (fig. 1) y extraiga a continuación el depósito tirando de éste hacia arriba (fig. 2).
2. Llene el depósito con agua fresca y limpia teniendo cuidado de no superar la inscripción MAX (Fig. 3). Coloque de nuevo el depósito, presionándolo ligeramente para abrir la válvula situada en el fondo del depósito.
3. De forma más fácil, puede llenar el depósito sin extraerlo echando el agua directamente con una jarra.

**ATENCIÓN:** es normal que haya agua en el espacio situado bajo el depósito; por consiguiente, seque esporádicamente este espacio utilizando una esponja limpia.

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

### PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

Para obtener un café exprés a la temperatura correcta, le aconsejamos precalentar la cafetera: pulse el botón de encendido/apagado ① (fig. 4) por lo menos 15-30 minutos antes de preparar el café, asegurándose de haber dejado el portafiltro enganchado en la cafetera (compruebe también que el mando del vapor esté cerrado). Para enganchar el portafiltro, colóquelo bajo el vaporizador de la caldera con la empuñadura mirando hacia la izquierda, empújelo hacia arriba y al mismo tiempo gire la empuñadura hacia la derecha (fig. 5); gírela enérgicamente.

Cuando transcurra media hora, 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. Encienda la cafetera pulsando el botón de encendido/apagado (fig. 4) 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 se encienda el indicador luminoso OK (fig. 6) e inmediatamente después pulse el botón de salida café (fig. 7), deje salir el agua hasta que se apague el indicador luminoso OK, interrumpa la salida pulsando de nuevo el botón de salida (fig. 7).
4. Vacíe la taza, espere hasta que el indicador luminoso OK se encienda de nuevo y repita otra vez la misma operación.

(Es normal que al desenganchar el portafiltro se produzca una exhalación 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, coloque el filtro para café molido en el portafiltro, asegúrese de que el gancho encaje correctamente en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 8. Use el filtro más pequeño para preparar un café, o el más grande para preparar 2 cafés.
2. **Si quiere preparar únicamente un café,** llene el filtro con un medidor raso de café molido aproximadamente 7 gr. (fig. 9). Sin embargo, si quiere preparar dos cafés, llene el filtro 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.**

3. Distribuya de forma uniforme el café molido y presiónelo ligeramente con el prensor (fig. 10).

*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.*

4. Quite el eventual café sobrante del borde del portafiltro y enganche el portafiltro en la cafetera: **gire la empuñadura hacia la derecha enérgicamente (fig. 5) para evitar pérdidas de agua.**
5. Coloque la taza o las tazas bajo las boquillas del portafiltro (fig. 11). Le aconsejamos calentar las tazas antes, enjuagándolas con un poco de agua caliente o poniéndolas para que se precalienten

sobre la superficie superior por lo menos durante 15-20 minutos (fig. 12).

6. Asegúrese de que el indicador luminoso OK (fig. 6) esté encendido (si está apagado, espere hasta que se encienda), y pulse el botón de salida café (fig. 7). Cuando obtenga la cantidad de café elegida, para interrumpir, pulse de nuevo el mismo botón (fig. 7). (Le aconsejamos no hacer salir café durante más de 45 segundos).

7. Para desenganchar el portafiltro, dé vueltas a la empuñadura de derechas a izquierdas.

**ATENCIÓN: para evitar salpicaduras, no desenganche nunca el portafiltro mientras que sale café de la cafetera.**

8. Para eliminar el café utilizado, mantenga el filtro bloqueado presionándolo con la palanca correspondiente incorporada en la empuñadura y tire el café sacudiendo el portafiltro invertido (fig. 13).

9. Para apagar la cafetera, pulse el botón de 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 UTILIZANDO LAS PASTILLAS

1. Efectúe el precalentamiento de la cafetera siguiendo las indicaciones del párrafo "PRECALENTAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ", asegúrese de dejar el portafiltro enganchado en la cafetera. De esta forma, obtendrá café más caliente.

*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*

2. Coloque el filtro pequeño 1 dosis o pastillas en el portafiltro, asegúrese de que el gancho esté correctamente encajado en el alojamiento específico según las indicaciones de la fig. 8.

3. Coloque la pastilla centrándola todo lo posible en el filtro (fig. 14). Siga las instrucciones indicadas en el envase de las pastillas para colocar correctamente la pastilla en el filtro.

4. Enganche el portafiltro en la cafetera, girándolo hasta el tope también (fig. 5).

5. Efectúe las operaciones descritas en los puntos 5, 6 y 7 del párrafo anterior.

## CÓMO PREPARAR EL CAPUCHINO

1. Prepare el café exprés siguiendo las instrucciones contenidas en los párrafos anteriores, utilizando tazas suficientemente grandes.

2. Pulse el botón de selección función vapor (fig. 15) y espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK (fig. 6). El encendido del indicador luminoso indica que la caldera ha alcanzado la temperatura ideal para producir vapor.

3. 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: UTILICE LECHE PARCIALMENTE DESNATADA Y A TEMPERATURA DEL FRIGORÍFICO.*

4. Sitúe el recipiente con la leche bajo el emulsionador (fig. 16).

5. Sumerja el emulsionador en la leche 5 mm aproximadamente y gire el mando del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 17), tenga cuidado de no sumergir la línea en relieve en el emulsionador (indicada con la flecha de la fig. 17). Gire el mando en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 18) media vuelta por lo menos. Con el vapor, que sale por el emulsionador, la leche adquiere un aspecto cremoso y aumenta de volumen. Para obtener una espuma más cremosa, sumerja el emulsionador en la leche y dé vueltas al recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba.

6. Cuando alcance la temperatura elegida (el valor ideal es 60°C), interrumpa la salida del vapor dándole vueltas al mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj y pulse el botón de selección función vapor (fig. 15).

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, espolvoree chocolate en polvo sobre la espuma.

*NOTA: si quiere preparar varios capuchinos, prepare en primer lugar todos los cafés y espere hasta el final para montar la leche de todos los capuchinos.*

*NOTA: si quiere preparar más café después de haber*

montado la leche, deje enfriar la caldera, de lo contrario el café sale quemado.

Para enfriarla, sitúe un recipiente bajo el vaporizador, gire el botón de selección función vapor y haga salir agua hasta que se apague el indicador luminoso Ok. Prepare el café siguiendo las indicaciones contenidas en los párrafos precedentes.

**IMPORTANTE: limpie siempre el emulsionador después del uso. Efectúe las siguientes operaciones:**

1. Haga salir un poco de vapor durante unos segundos girando el mando del vapor (fig. 18).

Con esta operación, se vacía la eventual leche que puede haber quedado dentro del tubo del vapor.

**IMPORTANTE:** por motivos de higiene, le aconsejamos efectuar siempre esta operación para evitar que la leche restañe en los circuitos internos de la cafetera.

2. Con una mano, sujete el tubo del emulsionador y con la otra, desenrosque el emulsionador dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo a continuación por abajo (fig. 19).

3. Quite la boquilla vapor del tubo de salida tirando de ella hacia abajo (fig. 20).

4. Lave meticulosamente el emulsionador y la boquilla vapor con agua templada.

5. Controle que los dos agujeros indicados por las flechas en la fig. 21 no estén obstruidos.

Si es necesario, límpielos con un alfiler.

6. Coloque de nuevo la boquilla vapor, encájela y gírela enérgicamente hacia la parte superior del tubo del vapor.

7. Monte de nuevo el emulsionador encajándolo hacia arriba y dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.

## PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Encienda la cafetera pulsando el botón de encendido/apagado (fig. 4). Espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK (fig. 6).

2. Coloque un recipiente bajo el emulsionador.

3. Pulse el botón de salida (fig. 7) y al mismo tiempo gire el mando del vapor en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 18): el agua saldrá por el emulsionador.

4. Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando del vapor en el sentido de las agujas del reloj y pulse de nuevo el botón de salida (fig. 7). (Le aconsejamos no hacer salir agua caliente durante más de 45 segundos).

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufe la cafetera de la corriente y deje que se enfríe.

2. No use disolventes o detergentes abrasivos para limpiar la cafetera. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.

3. Lave a menudo la bandeja recogegotas y la bandeja apoyatazas.

4. Limpie periódicamente el depósito del agua.

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

## LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO

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

- Quite el filtro con el dispositivo montacrema.
- Limpie el interior del portafiltro.
- No lo lave nunca en el lavavajillas.
- Desenrosque el tapón del dispositivo montacrema, dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj (fig. 22).
- Extraiga el dispositivo montacrema del recipiente, empújelo por la parte del tapón.
- Quite la junta. Enjuague todos los componentes y limpie meticulosamente el filtro metálico con agua caliente frotando con un cepillo (fig. 23).
- Controle que los agujeros pequeños del filtro metálico no estén obstruidos, sino deberá limpiarlos con un alfiler (consulte la fig. 24).
- Monte de nuevo el filtro y la junta en el disco de plástico siguiendo las indicaciones de la figura 25.
- Tenga cuidado de introducir el gancho del disco de plástico en el agujero de la junta indicado con la flecha en la fig. 25.
- Encaje de nuevo todo el conjunto en el recipiente de acero para el filtro (fig. 26), asegúrese de que el gancho sobresaliente entre en el agujero del mismo soporte (consulte la flecha de la fig. 26).
- Por último, enrosque el tapón, dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj (fig. 27).

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

## LIMPIEZA DEL VAPORIZADOR CALDERA

Después de preparar 300 cafés aproximadamente, es necesario limpiar el vaporizador de la caldera exprés de la forma siguiente:

1. Asegúrese de que la cafetera no esté caliente y que esté desenchufada.
2. Con un destornillador, desenrosque el tornillo que fija el vaporizador de la caldera café exprés (fig. 28);
3. Limpie con un paño húmedo la caldera;

4. Limpie el vaporizador meticulosamente con agua caliente y frotando con un cepillo.

Controle que los agujeros pequeños del filtro metálico no estén obstruidos, sino deberá limpiarlos con un alfiler ( fig. 24).

5. Enjuague el vaporizador bajo el grifo frotándolo al mismo tiempo.

6. Enrosque de nuevo el vaporizador.

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

## **DESCALCIFICACIÓN**

Después de 200 cafés aproximadamente o al máximo cada 2 meses, le aconsejamos efectuar la descalcificación de la cafetera .

Le aconsejamos utilizar los productos específicos para la descalcificación de cafeteras exprés comercializados.

Si no encuentra estos productos, puede efectuar las siguientes operaciones:

1. Llene el depósito de agua con 0,5 litro de agua.
2. Disuelva 2 cucharadas (aproximadamente 30 gramos) de ácido cítrico (vendido en farmacias).
3. Pulse el botón de encendido/apagado y espere hasta que se encienda el indicador luminoso OK.
4. Asegúrese de que el portafiltro no esté enganchado y coloque un recipiente bajo el vaporizador de la cafetera.
5. Pulse el botón de salida, deje salir la mitad de la solución contenida en el depósito (periódicamente gire el mando del vapor y deje salir un poco de solución), e interrumpa a continuación pulsando de nuevo el botón de salida.
6. Apague la cafetera.
7. Deje actuar la solución durante 15 minutos y encienda la cafetera.
8. Pulse el botón de salida hasta que se vacíe completamente el depósito.
9. Para eliminar los restos de solución y de cal, enjuague correctamente el depósito, llénelo con agua limpia (sin desleír el ácido cítrico) y colóquelo en su alojamiento.
10. Pulse el botón de salida y haga salir el agua hasta que el depósito se vacíe completamente.
11. Interrumpa la salida del agua y repita las operaciones 9 y 10 otra vez.

La garantía **no cubre las reparaciones de la cafetera por problemas de cal, si la descalcificación anteriormente descrita no ha sido regularmente realizada.**

PROBLEMA	CAUSAS POSIBLES	SOLUCIÓN
No sale café exprés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta agua en el depósito.</li> <li>• Los orificios de las boquillas del portafiltro están obstruidos.</li> <li>• El vaporizador de la caldera exprés está obstruido.</li> <li>• El filtro está obstruido.</li> <li>• El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llene el depósito del agua.</li> <li>• Limpie los orificios de las boquillas.</li> <li>• Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del vaporizador caldera".</li> <li>• Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del filtro".</li> <li>• Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</li> </ul>
El café exprés gotea por los bordes del portafiltro y no por los orificios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El portafiltro está colocado incorrectamente.</li> <li>• La junta de la caldera café exprés ha perdido elasticidad.</li> <li>• Los orificios de las boquillas 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 orificios de las boquillas.</li> </ul>
El café exprés sale frío.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El indicador luminoso OK exprés no está encendido cuando presiona el botón de salida de 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 del párrafo "Precalentamiento de la cafetera".</li> <li>• Precaliente las tazas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos por lo menos en la superficie calentatazas en la tapadera.</li> </ul>
La bomba produce un ruido alto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito del agua está vacío.</li> <li>• El depósito está colocado incorrectamente y la válvula colocada en su fondo no está abierta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llene el depósito.</li> <li>• Presione ligeramente el depósito para abrir la válvula situada en el fondo.</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> <li>• La calidad del café molido no es adecuada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preense más el café molido (fig. 10).</li> <li>• Aumente la cantidad de café molido.</li> <li>• Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> <li>• Cambie la calidad del café molido.</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 no está prensado suficientemente.</li> <li>• La cantidad de café molido es elevada.</li> <li>• El vaporizador de la caldera exprés está obstruido.</li> <li>• El filtro está obstruido.</li> <li>• Moledura del café demasiado fina.</li> <li>• El café está molido demasiado fino o está húmedo.</li> <li>• La calidad del café molido no es adecuada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preense menos el café (fig. 6).</li> <li>• Disminuya la cantidad de café molido.</li> <li>• Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del vaporizador caldera exprés".</li> <li>• Efectúe la limpieza siguiendo las indicaciones contenidas en el párrafo "Limpieza del filtro".</li> <li>• Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés.</li> <li>• Utilice solamente café molido para cafeteras de café exprés y no debe estar muy húmedo.</li> <li>• Cambie la calidad de café molido.</li> </ul>
No se forma la espuma de la leche mientras se prepara 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 la leche a la temperatura del frigorífico.</li> <li>• Limpie meticulosamente los orificios del emulsionador, en particular los que aparecen indicados en la fig. 21.</li> </ul>