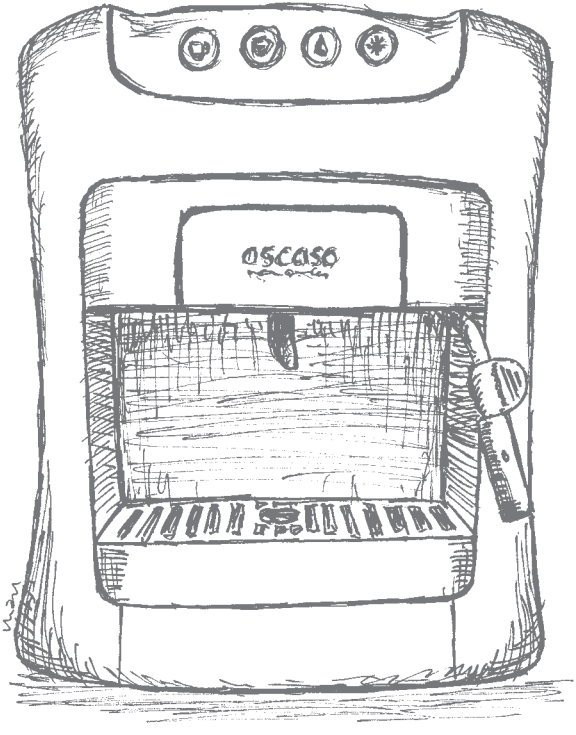
HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

kap



ascaso
for coffee lovers

User manual | Manual del usuario

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

EC DIRECTIVE 2002/96/EC

Reciclaje de su aparato.
Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.
Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.

Disposal of your appliance
Old appliances may contain materials which can be reclaimed or recycled.
Please contact your distributor or your local waste collection centre .

Mise au rebut de votre ancien appareil
Les vieus appareils peuvent contenir des materieaux recyclables.
Communiquez avec votre distributeur oú le centre de recyclage de votre localité.

Verfügung von Ihren Geräten
Verfügung von Ihren Geräten Alten Geräten kann Materialien enthalten, die zurückgewonnen werden können oder wiederverwertet werden kann.
Bitte kontaktieren Sie Ihren Verteiler unsere Ihre örtlicheVerschwendungen Sammlung.

A disposição de seu eletrodoméstico velho.
Eletrodomésticos velhos podem conter materiais que podem ser exigido ou pode ser reciclado. Por favor contate seu distribuidor ou el seu centro local de coleção de desperdício.

La disposizione del suo elettrodomestico vecchi
Vecchi elettrodomestici possono contenere dei materiali che possono essere rivendicato o può essere riciclato. Per favore di contattare il suo distributore o il suo commerciante di centro di collezione di spreco

Recycling van uw koffiezetapparaat
Koffiezetapparaten kunnen herbruikbare materialen bevatten. Neem contact op met uw leverancier of met het inzamelingspunt voor recycling in uw woonplaats.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **ascaso**. Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable

Introduction

Thank you very much for purchasing an **ascaso** product. This machine makes the best espresso coffee and delicious cappuccinos.
Your coffee machine has been designed and built using the latest technological computing and engineering innovations. It is therefore a high-quality, safe and reliable product.

Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **ascaso**. Avec lui vous pourrez obtenir le meilleur des cafés expresso et de délicieux cappuccinos.
Votre machine à café a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en matière d'informatique que d'ingénierie.
Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.

Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses **ascaso**-Produkts. Mit diesem Kaffeeautomaten.
genießen Sie besten Espresso und feinsten Cappuccino!
Dieser hochzuverlässige Kaffeeautomat wurde unter Anwendung der neuesten technologischen Erkenntnisse in Informatik und Gerätebau entwikkelt und erfüllt höchste Qualitäts- und, Sicherheitsstandards.

Introdução

Obrigado por ter adquirido um produto **ascaso**. Com ele poderá obter o melhor café expresso e deliciosos cappuccinos.
A sua máquina de café foi idealizada e fabricada aplicando as mais recentes inovações tecnológicas, tanto no âmbito informático como de engenharia, pelo que o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

Introduzione

Grazie per avere acquistato un prodotto **ascaso**. Vi permetterà di preparare un ottimo espresso e deliziosi cappuccini.
La vostra macchina da caffè è stata progettata e costruita con le ultime innovazioni tecnologiche, sia nell'ambito informatico che in quello ingegneristico: il risultato è quindi un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

Inleiding

Wij danken u voor de aankoop van dit **ascaso**-product. Met dit koffiezetapparaat kunt u de beste espresso en de lekkerste cappuccino's zetten.
Uw koffiezetapparaat is ontworpen en ontwikkeld volgens de laatste technologische innovaties, zowel wat betreft informatica als techniek. Het resultaat is een hoogwaardig, veilig en betrouwbaar product.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Indice

1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
2. ESQUEMA. PUESTA EN MARCHA
3. PREPARACIÓN DEL CAFÉ
4. PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO
5. PREPARACIÓN AGUA CALIENTE
6. SEÑALES DE ALARMA
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
8. SEGURIDAD
9. GARANTÍA.
10. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
11. TABLA DE CONSULTA RÁPIDA

1 Características técnicas

	ONE TRONIC ONE TRONIC	TRONIC DUO
Largo/alto/profundo (mm)	260x330x240	
Depósito agua (litros)	2	
Carrocería	ABS anticalórico	
Peso Kg	5	8
Voltaje	230 V / 120 V	
Potencia	1.050 W	2.075 W
Presión bomba	20 bar	
Termostato café / vapor	95ºC 140ºC	
Grupo independiente de vapor		X
Termofusible seguridad	X	
Válvula de autocebado.	X	

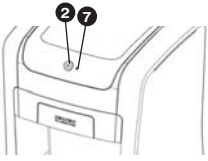
Características

Carrocería en ABS.
Grupos de café: Thermoblock. Opciones: Aluminio, aluminio+inox, latón.
Materiales alimentarios.
Dosis programables y botonera retroiluminada en TRONIC ONE, TRONIC y TRONIC DUO.
Capuccinador y agua caliente según versiones.
Portatazas regulable en altura (10cm-8cm).
Extracción automática de las cápsulas usadas.
Depósito de cápsulas usadas con capacidad para 35 unidades.
Avisador de llenado de depósito de cápsulas usadas en versiones TRONIC.
Depósito de agua de 2l de capacidad.
Avisador de falta de agua en depósito en versiones TRONIC ONE, TRONIC, TRONIC DUO.
Diseño innovador y funcional.
Certificación CE.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

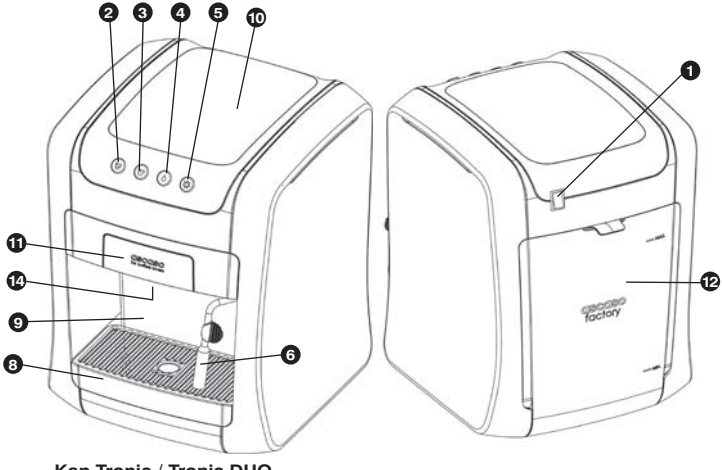
2. Esquema. Puesta en marcha.

1. Interruptor on/off
2. Interruptor café
3. Interruptor café largo
4. Interruptor agua caliente
5. Interruptor vapor
6. Tubo agua caliente/vapor
7. Piloto on/off
8. Bandeja
9. Depósito de cápsulas usadas
10. Calientatazas (atención superficie caliente)
11. Cajón introducción cápsulas
12. Depósito agua
13. Cápsula para la limpieza de la máquina
14. Salida de café
15. Portatazas



Kap ONE

Kap Tronic ONE



Kap Tronic / Tronic DUO

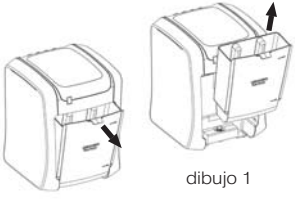
HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

2 PUESTA EN MARCHA. INSTALACIÓN

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de la puesta en marcha.
El operador debe ser una persona adulta y responsable.
En caso de surgir cualquier tipo de anomalía consulte con su distribuidor.

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina, situada bajo la misma.

2. Lavar el depósito de agua 12 y llenarlo con agua fresca.



dibujo 1

Recomendamos utilizar agua de mineralización débil. La calidad del agua afectará al sabor y calidad de su café, además evitará averías en el futuro. Consulte nuestros filtros especiales antical (opción).

3. Conecte la clavija del enchufe a la red eléctrica.

4. Conecte la cafetera colocando el interruptor ON/OFF (1) en posición “I”.

IMPORTANTE

- Asegúrese de utilizar el tipo de cápsulas para las que ha sido diseñado este aparato.

- Las cápsulas no se deben dañar antes de su uso. Las cápsulas deformadas o rotas pueden bloquearse en el aparato y dañarlo.

- Si es la primera vez o hace tiempo que no usa la máquina, si no sale el café después de un tiempo de desuso, o si el depósito se ha quedado sin agua, es recomendable que haga salir agua a través de la salida de café 14. Para ello, con el depósito de agua lleno, introduzca la cápsula suministrada para el lavado de la máquina 13 en el cajón de introducción de cápsulas 11. Ciérrelo (asegúrese de que llega al final y queda bloqueado), y pulse el botón de café hasta extraer agua caliente por la salida de café 14 durante aproximadamente 10 segundos. No olvide recuperar la cápsula de lavado 13 al vaciar el cajón de cápsulas usadas 9.

- Después de obtener vapor debe esperar para volver a hacer café, aproximadamente 5 minutos, o repetir el paso anterior para refrigerar el sistema. De otro modo la temperatura del café será excesivamente elevada.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

ATENCIÓN
Asegúrese de que el depósito ⓬ tiene agua suficiente. Si se hace funcionar la máquina sin agua se puede dañar la resistencia y la bomba.

3 PREPARACION DEL CAFÉ

Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado con cápsulas tipo FAP. Consulte a su distribuidor sobre la utilización de cualquier otro tipo de cápsulas. La utilización de las mismas podría dañar el aparato.

1. Conecte la máquina colocando el interruptor general **ON**/**OFF** (1) en posición "I". En modelos **ONE** el piloto **ON**/**OFF** ❼ se ilumina.

2. Espere a que la máquina alcance la temperatura idónea y esté preparada para hacer café. En modelos **ONE** debe esperar 1 minuto aprox. En modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** espere hasta que la iluminación de los botones de café ❷ y café largo ❸ deje de parpadear y sea fija. Durante este tiempo no es posible realizar ninguna operación. En modelos **TRONIC** y **TRONIC DUO** los botones de agua ❹ y vapor ❺ están iluminados durante el proceso de calentamiento.

3. Abra el cajón de introducción de cápsulas ⓫, coloque una cápsula prestando especial atención a la posición de la misma (asegúrese de que el diámetro menor queda en la parte inferior), y cierre el cajón hasta que quede bloqueado.

NOTA:
Si el cajón de introducción de cápsulas ⓫ no está correctamente cerrado, hasta el final de su recorrido y bloqueado por el final de carrera, la máquina no dará ningún servicio. Asegúrese de que al cerrarlo lo coloca correctamente.

4. Coloque una taza en la bandeja ❽, sobre el agujero central del portatazas ⓯.

5. Pulse el interruptor de café ❷ o café largo ❸ (según versiones), iniciando la extracción de café. En modelos **ONE** pulsar de nuevo el botón café para detener la extracción. En modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** Y **TRONIC DUO** el botón pulsado queda iluminado mientras los otros se apagan. La extracción se detendrá automáticamente al alcanzar la cantidad de café programada, iluminándose todos los botones de nuevo.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

NOTA:
En modelos TRONIC ONE, TRONIC y TRONIC DUO es posible detener la extracción pulsando de nuevo el botón café ❷ o café largo ❸, según la opción seleccionada.

NOTA:
Al finalizar la extracción de café, la cápsula usada no es expulsada de manera automática. La expulsión se produce al introducir una nueva cápsula de café.

NOTA: *El portatazas dispone de dos alturas (8 cm y 10 cm). En función del tamaño de la taza puede usar una u otra*

- El cajón de introducción de cápsulas ⓫ debe abrirse únicamente para colocar una nueva cápsula de café en su interior. No intente abrirlo ni forzarlo durante la extracción de café.

- El tiempo óptimo de extracción de un espresso es de 20/25 segundos. Se aconseja un tiempo máximo de extracción de café de 45 segundos.

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS (MODELOS TRONIC ONE, TRONIC Y TRONIC DUO)

Es posible modificar el volumen de agua utilizado en las selecciones café ❷ y café largo ❸ siguiendo el siguiente proceso:

1. Siga los puntos 1-4 del proceso de preparación de café descrito anteriormente.

2. Pulsar continuamente el botón café ❷ o café largo ❸. Empezará la extracción de café. Cuando el volumen de café en taza sea el deseado, soltar el botón. La dosificación de la selección ha sido modificada.

3. Repetir el proceso para la otra selección.

NOTA:
No es posible memorizar dosificaciones cuyo tiempo de extracción sea inferior a 5 segundos.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE CÁPSULAS USADAS

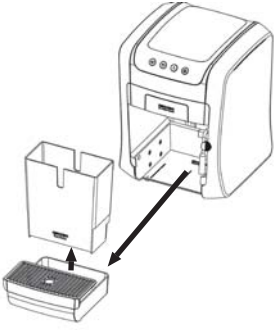
Al introducir una cápsula nueva, la usada cae en el depósito de cápsulas usadas ❾, que cuenta con una capacidad para 35 cápsulas.

Asegúrese de que nunca sobrepasa esta cantidad, de otro modo las cápsulas usadas pueden bloquear el cajón e imposibilitar su extracción.

Cuando llegue al nivel máximo (30-35 cápsulas en su interior),

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

debe vaciarlo y volver a colocarlo en la máquina. Para ello, retire la bandeja ❽ y extraiga el depósito de cápsulas usadas ❾ de su interior.



Los modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** disponen de un sistema avisador de llenado del depósito de cápsulas usadas. Cuando el número de cápsulas usadas alcance el máximo, el botón de café ❷ queda iluminado mientras que el de café largo ❸ parpadea. Los botones restantes permanecen apagados.

Cuando esto ocurra, vacíe el depósito de cápsulas usadas ❾, vuelva a colocarlo en la máquina junto con la bandeja ❽ , y mantenga pulsados de manera simultánea los botones de café ❷ y café largo ❸ durante 5 segundos. La máquina volverá a estar preparada para funcionar, quedando todos los botones iluminados.

NIVEL DE LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

El depósito de agua ⓬ dispone de un sistema visual para el control de su nivel. Asegúrese de que el agua está siempre entre los niveles MIN y MAX indicados en el depósito ⓬.

Los modelos **TRONIC ONE**, **TRONIC** y **TRONIC DUO** disponen de un sistema electrónico de aviso de falta de agua.

Si el depósito se queda sin agua durante un servicio, todos los botones (2 o 4 según versión) parpadean, quedando la máquina bloqueada al finalizar el servicio en curso.

Cuando esto ocurra, rellenar el depósito de agua según lo descrito anteriormente. Al detectar un nivel de agua suficiente, los botones vuelven a quedar iluminados y la máquina preparada para trabajar.

NOTA:
Los modelos TRONIC ONE, TRONIC y TRONIC DUO disponen de un sensor de nivel en el interior del depósito, alojado en una caja de plástico que va adherida a la pared vertical del depósito.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

Asegúrese de que después de limpiar el depósito de agua el sensor de nivel está colocado correctamente, de otro modo la máquina no detectará la presencia de agua en el interior del depósito.

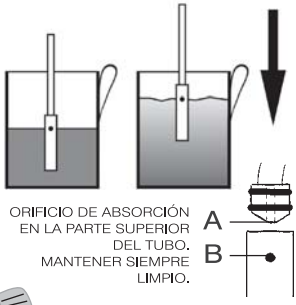
4 PREPARACIÓN DEL CAPUCCINO (MODELOS TRONIC Y TRONIC DUO)

1. Pulse el botón de vapor ❺.

1a. En modelos TRONIC, el aparato inicia un proceso de calentamiento para alcanzar la temperatura adecuada. El botón de vapor ❺ parpadea mientras que los botones restantes están apagados. Al cabo de aproximadamente 10 segundos, el botón de vapor ❺ queda iluminado permanentemente, y empezará a salir vapor por el tubo ❻.

1b. En modelos TRONIC DUO, el proceso de calentamiento no es necesario, por lo que al pulsar el botón de vapor se inicia automáticamente la extracción del mismo a través del tubo de agua caliente/vapor ❻. Durante este proceso el botón de vapor ❺ está iluminado, mientras que el resto de botones están apagados.

2. Introduzca el tubo de agua caliente/vapor ❻ en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción (nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio durante todo el proceso.



NOTA:
Es normal que antes de empezar a salir vapor por el tubo salgan unas gotas de agua caliente por el mismo. Espere a que empiece a salir vapor para introducir el tubo en la leche.

3. Observará la absorción de líquido por el orificio y la formación automática de crema de leche. Tendrá que ir bajando lentamente el recipiente mientras se va emulsionando.

SI quiere obtener un cappuccino cremoso utilice lecha fresca entera y fría.

SI desea leche caliente –sin emulsionar- debe cubrirse totalmente el orificio.

Para obtener micro crema, debe mantener el orificio de absorción siempre en la misma posición.

4. Para detener la extracción de vapor, vuelva a pulsar el botón de vapor ❺. De no ser así, la extracción se detiene automáticamente a los 60 segundos.

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

NOTA:
En modelos TRONIC, al finalizar la extracción de vapor el aparato necesita volver a la temperatura adecuada para hacer café. A modo de aviso, los botones de café ❷ y café largo ❸ parpadearán durante este proceso, mientras que los de agua caliente y vapor están encendidos.
Después de aproximadamente 60 segundos todos los botones quedan iluminados. Recomendamos esperar 5 minutos para volver a preparar café.

IMPORTANTE:
Después de cada uso es aconsejable hacer salir vapor durante 5 segundos para limpiar el conducto y evitar que se obture. Para limpiar los orificios de absorción (A y B) puede usar un palillo o un clip. Asegúrese de que el tubo esté libre de obstáculos. El orificio B debe estar situado siempre en la zona superior.

IMPORTANTE:

Nunca toque el tubo de agua caliente/vapor durante o después de su uso. Puede provocar quemaduras. Utilice el clip de plástico montado en el tubo.

5 PREPARACIÓN AGUA CALIENTE (MODELOS TRONIC Y TRONIC DUO)

1. Ponga una taza bajo el tubo de agua caliente/vapor ❻.
2. Pulse el botón agua caliente ❹. Se iniciará la extracción de agua caliente. Durante este proceso el botón de agua caliente ❹ está iluminado, mientras que el resto de botones están apagados.
3. Para detener la extracción, pulsar de nuevo el botón de agua caliente ❹. De no ser así la extracción se detiene automáticamente a los 30 segundos.

IMPORTANTE:
Nunca toque el tubo de agua caliente/vapor durante o después de su uso. Puede provocar quemaduras. Utilice el clip de plástico montado en el tubo.

GUARANTEED SUPERIOR QUALITY
ascaso
since 1962
Manufacturers
MADE IN BARCELONA

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

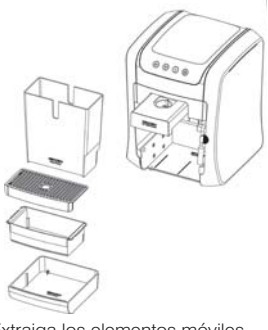
6 SEÑALES DE ALARMA (MODELOS TRONIC ONE, TRONIC, TRONIC DUO).

Estado	**Botón café**	**Botón café largo**	**Botón agua caliente**	**Botón vapor**
Encendido de la máquina (calentamiento)	*Parpadea*	*Parpadea*	*On*	*On*
Stand-by	*On*	*On*	*On*	*On*
Suministro café	*On*	*Off*	*Off*	*Off*
Suministro café largo	*Off*	*On*	*Off*	*Off*
Suministro agua caliente (modelos tronic, tronic duo)	*Off*	*Off*	*On*	*Off*
Calentando para suministrar vapor (modelo tronic)	*Off*	*Off*	*Off*	*Parpadea*
Suministro vapor (modelos tronic, troinc duo)	*Off*	*Off*	*Off*	*On*
Problema en el conducto de agua	*Parpadea (2hz)*	*On*	*Off*	*Off*
No hay agua en el depósito	*Parpadea*	*Parpadea*	*Parpadea*	*Parpadea*
Depósito de cápsulas usadas lleno	*On*	*Parpadea (2hz)*	*Off*	*Off*

7 MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Advertencia general:
La limpieza y el mantenimiento se deben realizar cuando el aparato está frío y desconectado de la red eléctrica. No sumerja el aparato en agua. No apto para su limpieza en lavavajillas.

Limpieza externa:
Para limpiar el exterior de la máquina utilice un paño humedecido con agua, secando cuidadosamente las superficies después.



Extraiga los elementos móviles (bandeja 8, depósito de cápsulas

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

usadas ⑨) y lávelos con agua caliente y detergente para vajillas. Enjuáguelos cuidadosamente y vuelva a montarlos.

NOTA:
No utilice un estropajo para la limpieza de la máquina, podría dañar las piezas de plástico.

Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua ⑫.

Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de agua caliente/vapor ⑥ con un paño húmedo. Para el interior, deje circular el agua.

Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o un clip. De esta forma el conducto quedará libre de obturaciones.

Limpieza interna:
La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad.

Para la limpieza interior del grupo de erogación, utilizar el producto Ascaso **Coffee Washer**. Este producto es también útil para la descalcificación de la máquina.

Una descalcificación regular de su cafetera, contribuirá a asegurar una excelente calidad del café y a prolongar la vida útil del aparato.

Consulte a su distribuidor.

Recomendaciones de uso del **Coffee Washer**:

Cafés/día	*Descalcificación*
>10	*cada mes*
5-10	*cada 2 meses*
1-5	*cada 3 meses*

Para prevenir problemas de cal, también puede utilizar filtros de tratamiento del agua. No obstante, se recomienda realizar la operación de limpieza adecuada a su consumo. El uso de los filtros y el **Coffee Washer** le ayudarán a prolongar la vida de la cafetera en un estado óptimo.

NOTA:
Utilice el **Coffee Washer** en combinación con la cápsula para la limpieza de la máquina ⑬ suministrada a tal efecto. No olvide recuperar la cápsula de lavado ⑬ al vaciar el cajón de cápsulas usadas ⑨.

8 SEGURIDAD

No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.
No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.
No desconectar la cafetera tirando del cable de alimentación.
Nunca poner en marcha un aparato defectuoso o con cable de alimentación en mal estado.
No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
Coloque la máquina sobre

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

una superficie plana y estable, inaccesible a niños o animales y alejadas de superficies calientes (placas para cocinar…).
No se debe sumergir en agua.
En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.
El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

9 GARANTIA

La garantía será la propia factura de compra. Consérvela. Tendrá que presentarla en el Servicio de Asistencia si surgiese alguna avería.
Este aparato queda garantizado por el distribuidor, a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o del material utilizado.
El importe de los portes y embalajes que pudieran originarse, quedaran a cargo del usuario.
Este garantía no tendrá validez si:

1. No dispone de la factura.
2. Hace un uso indebido de la máquina.
3. Se ha producido una acumulación de cal o falta de limpieza de la máquina.
4. El aparato ha sido desarmado por personal ajeno a la Red de Asistencia Técnica Oficial Ascaso.

10 DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD

ASCASO FACTORY declara que el producto que se refiere esta declaración –Máquina de café espresso–, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre la aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria (89/392/CEE) sobre material eléctrico (73/23/CEE) y sobre compatibilidad electromagnética (89/396/CEE).

HOSTELERÍA10.com
Las mejores marcas, ofertas y precios

11 TABLA DE CONSULTA RÁPIDA

Posibles problemas	Causas	¿Que hacer?
La máquina no se enciende	-Máquina desconectada de la red eléctrica. -Problema eléctrico.	-Conectar la máquina a la red eléctrica según apartado 2. Puesta en marcha. -Verificar que los datos indicados en la placa del aparato y los de suministro eléctrico sean compatibles.
La máquina no suministra	-Falta agua en el depósito -depósito de cápsulas usadas lleno -cajón de introducción de cápsulas abierto, o no cerrado correctamente	-Rellenar el depósito de agua con agua fresca. -Vaciar depósito de cápsulas usadas -cerrar el cajón
El café no sale o lo hace muy lentamente	-Salida de café obstruida	-Realizar un servicio de café con la cápsula suministrada para el lavado de la máquina
No es posible extraer agua caliente o vapor	-Tubo de agua caliente/ vapor obstruido -falta de agua en el depósito	-Limpiar el tubo según lo indicado en este manual. - Rellenar el depósito de agua con agua fresca
Escape de agua en la bandeja	-Bandeja llena de agua	-Vaciar bandeja
Escape de agua en el depósito de agua	-Depósito mal colocado -depósito en mal estado	-Coloque correctamente el depósito de agua -verifique que el alojamiento del depósito dispone de la junta de cierre.
La leche no queda cremosa	-Tubo de vapor obstruido -leche en mal estado -leche caliente o tibia	-Limpiar el tubo según lo indicado en este manual -utilice leche fresca y fria (temperatura de nevera)
La máquina hace mucho ruido	-Depósito sin agua	-Rellenar el depósito de agua con agua fresca.
Escape de agua durante la extracción de café	-Cápsula en mal estado o mal colocada -cápsula no compatible con la máquina	-Verificar estado de las cápsulas
No es posible introducir la cápsula	-Cápsula no compatible con la máquina -Cápsula bloqueada en el interior	-Verifique el tipo de cápsula -Contacte con su distribuidor