

Serie Steel

Manual del usuario
Users manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Instruções de uso
Manuale per l'uso
Gebruiksaanwijzing

ascaso
for coffee lovers



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 vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables.

Communiquez avec votre distributeur ou 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 örtliche Verschwendungen 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.



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 entwickelt 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.

Índice

1. Características técnicas
2. Esquema. Puesta en marcha
3. Preparación del café
4. Programación cantidad café
5. Preparación del cappuccino
6. Preparación agua caliente
7. Mantenimiento y limpieza
8. Seguridad
9. Garantía
10. Declaración conformidad CE
11. Tabla de Consulta rápida



1. Características técnicas

		230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Peso (kg)	Dimensiones (l x h x p)*	Capacidad depósito (l)
		Potencia (W)	(A)	Potencia (W)	(A)			
UNO-1	UNO (PF)	1000	4,5	1000	8,3	11	270 x 360 x 315	2
UNO-4	UNO (PM) PROF	1200	5,5	1000	8,5	12		
DUO-2	DUO (PF)	2000	8,6	1400	12	15		
DUO-2-TR	DUO (PF)	2000	8,6	1400	12	15		
DUO-15	DUO (PM) PROF	2200	10	1400	12	16		
DUO-15-TR	DUO (PM) PROF	2200	10	1400	12	16	480 x 360 x 315	2+2
TRIO-1	TRIO (PF)	3000	13	-	-	21		
TRIO-1-TR	TRIO (PF)	3000	13	-	-	21		
TRIO-13	TRIO (PM) PROF	3400	15	-	-	23		
TRIO-13-TR	TRIO (PM) PROF	3400	15	-	-	23	345	2
i1-STEEL	UNO (PM) PROF	1350	6	1250	10,5	12		

*largo x alto x profundo (mm)

PF = Porta fijo. PM = Porta móvil. TR = Tronic.

Características

Presión bomba 20*PA(BA)

Porta filtro: Latón

Carrocería metálica.

Grupo de café en latón o

Aluminio+inox.

Sistema profesional.

Control automático de temperatura.

Cappuccinador y agua caliente.

Versátil (en porta móvil): café molido/
pastilla. (Opción)

Materiales alimentarios.

Calientatazas.

Diseño innovador y funcional.

Certificación CE.

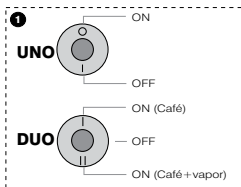
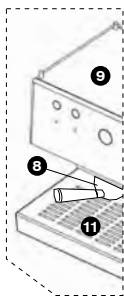
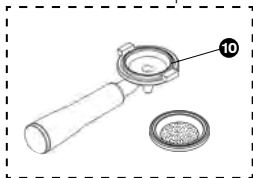
2. Esquema. Puesta en marcha

UNO / DUO / TRIO

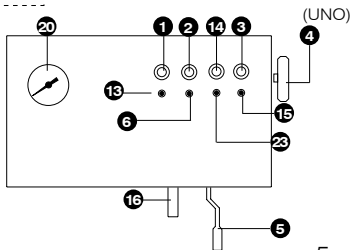
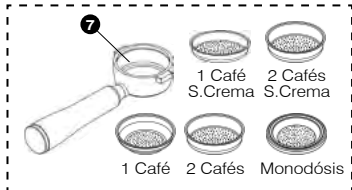
- 1 Interruptor on/off (**i-STEEL: Máquina café y molino**)
- 2 Interruptor café
- 2A Botonera electrónica
- 3 Interruptor vapor
- 4 Mando vapor/agua (mod. UNO/i-STEEL)
- 5 Tubo vapor/agua (Tubo vapor DUO/TRIO)
- 6 Piloto temperatura
- 7 Portafiltro móvil (molido)
- 8 Grupo de café
- 9 Calientatazas (**Atención superficie caliente**)
- 10 Portafiltro móvil (sólo monodosis-opción)
- 11 Bandeja
- 12 Piloto falta de agua
- 13 Piloto On/Off
- 14 Interruptor agua (Duo/Trio)
- 15 Piloto temperatura (Uno) vapor (Duo/Trio)
- 16 Tubo agua (Duo/Trio)
- 17 Piloto on/off grupo vapor (Trio)
- 18 Interruptor on/off grupo vapor (Trio)
- 20 Termómetro café
- 21 Prensa café
- 22 Cuchara (7gr)
- 23 Piloto agua

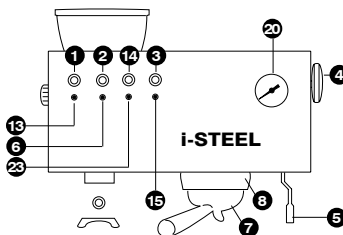
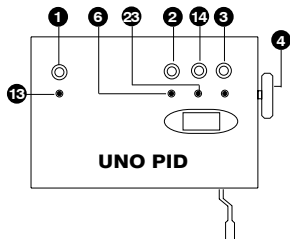
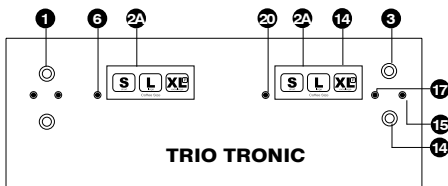
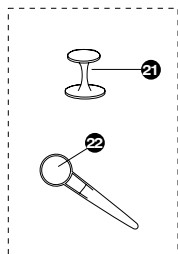
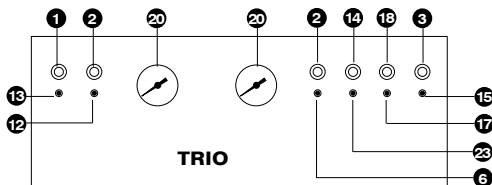
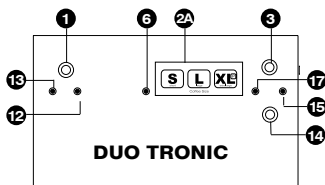
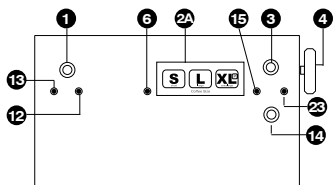


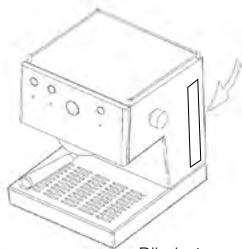
Sólo monodosis - Opción



Versátil







Dibujo 1

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha.

El operador ha de ser una persona adulta y responsable.

En caso de surgir cualquier tipo de anomalía contacte con su distribuidor.

Puesta en marcha

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.
2. Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.

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

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

Modelos Serie Pulsante

Compruebe que el depósito tiene agua suficiente. Si se hace funcionar la cafetera sin agua se puede dañar la resistencia y la bomba.

El control del agua debe ser visual.

Modelos Serie Tronic

Compruebe que el depósito tiene agua suficiente. Si no es así se encenderá el piloto **12**. **Si se hace funcionar la cafetera sin agua se puede dañar la resistencia y la bomba.**

Si en 2 minutos no hemos añadido agua, sonará una alarma intermitente y se apagará la máquina. Deberá poner agua en el depósito, apagar y volver a encender la máquina.

Serie Tronic conexión red

Con entrada de agua directa de red, el depósito se llenará automáticamente.

⚠ Importante: SISTEMA PORTA MÓVIL

A.) Es la primera vez o hace tiempo que no usa la máquina.

Renovar el agua del calderín y del circuito.

1. Conecte la cafetera con interruptor general **1** en posición (I).
2. Coloque el portafiltro **7** sin café y un recipiente debajo.
3. Accione el interruptor de café **2** y deje pasar, aproximadamente, medio depósito de agua limpia

B.) CEBADO.

- Si no sale el café
- Después de un tiempo de desuso
- Después de hacer vapor
- Si se ha quedado el depósito sin agua.

En el modelo DUO/TRIO repetir el punto A).

En el modelo UNO deberá realizar el procedimiento de cebado:

1. Con la cafetera encendida, abrir del grifo de vapor **4**.
2. Accione la función agua **14** y deje salir agua (una taza) por el tubo de vapor **5**.
3. Apague la función agua **14** y cierre el grifo de vapor **4**. La cafetera ya está preparada para su uso.

Sólo para el Modelo UNO/ISTEEL C.) Después de hacer el vapor, debe esperar 5 minutos para volver a hacer café. O bien hacer la operación de cebado, pero dejando salir el agua (punto B2) hasta que se encienda y apague el piloto de temperatura **6**.

SISTEMA PORTA FIJO

Modelo UNO: No necesita la acción A. Si la B y la C.

Modelo DUO/TRIO: Sólo realizar la acción A.

3. Preparación del café

Compruebe su sistema: (versátil o monodosis)

Porta móvil / PROF

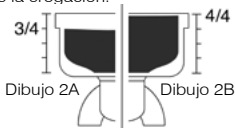
Puede utilizar cualquier tipo de café, molido o monodosis de papel (POD), contando con 5 filtros de café a tal efecto: 2 filtros de molido (1 y 2 cafés), 2 filtros de molido presurizados (Cream+ 1 y 2 cafés), y 1 filtro para monodosis de papel. Para obtener resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado, con las que podrá utilizar los filtros de molido. Si el resultado obtenido no es el esperado, deberá utilizar los filtros presurizados, con los que conseguirá un resultado óptimo independientemente del punto de molido del café.

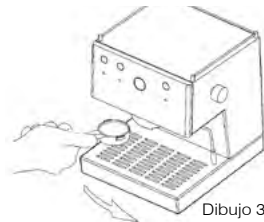
Independientemente del tipo de filtro para café molido que usemos, y en función de la salida del café, si es muy rápida o muy lenta, será conveniente cambiar el tipo de café, el punto de molido del mismo o experimentar con el prensado según nuestras preferencias.

Si utilizamos café molido:

1. Conecte la máquina colocando el interruptor general **1** en posición (I), o en (II) para conectar también el grupo de vapor en DUO. Coloque el portafiltro (con filtro) en el grupo. Modelo TRIO: accione también el interruptor del grupo de vapor **1B**.
2. Espere que el piloto **6** se apague (1,5 minutos aprox.). Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. Accione el interruptor café **2** y deje pasar agua por el grupo. Realice esta acción antes de hacer el café, eliminará residuos y equilibrará la temperatura para un óptimo servicio.
3. El cacillo debe quedar lleno 3/4 partes de su capacidad , una vez prensado (Ver dibujo 2A).
4. Limpie los residuos de café que se hayan depositado en los bordes del cacillo para que el ajuste sea perfecto.
5. Introduzca el portafiltro **7** en el grupo **8** partiendo de su izquierda y girando hacia la derecha con la suficiente presión final. (Ver dibujo 3).
6. Coloque las tazas o taza sobre la rejilla y accione el interruptor de café **2**.
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café **2**.

! Es normal que el café molido que esta en el portafiltro tenga una consistencia líquida si retira inmediatamente el portafiltro después de la erogación.





Dibujos 3

Si utilizamos monodosis de papel (POD):

Utilice el portafiltro específico **10** o el filtro monodosis. Coloque la monodosis en el mismo (ver dibujo 4). Seguir los puntos 1, 2, 5, 6, 7 como en el apartado anterior.



Dibujos 4

Porta fijo - Solo monodosis papel (Pod)

Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.

Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza.

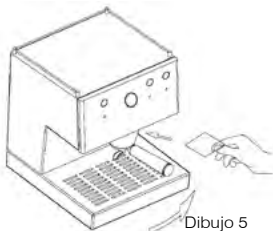
El cierre es suave. (Ver dibujo 5).

Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior

Atención: No saque o gire el portafiltro mientras está pasando el agua, ya que el aparato está en ese momento bajo presión.

Consejos generales:

1. El portafiltro siempre debe ir colocado en la máquina para que se mantenga caliente. En posición cerrado.



Dibujos 5

2. **Sólo en modelo UNO.** En caso de que el café no saliera muy caliente, accione el interruptor de vapor **3** durante 10 seg. Esta acción elevará la temperatura de la máquina.
3. Colocar las tazas en el caliente tazas **9**. La temperatura (optima 40°C/105°F) mejorará nuestro espresso. (Ver dibujo 6)
4. El café continuará saliendo en pequeñas gotas unos segundos después de apagar el interruptor de café.



Dibujos 6

TERMÓMETRO:

El termómetro **14** le indicará la temperatura de trabajo:

Entre 80°C/180°F y 110 °C/230°F para café.

A partir de 100°C/212°F para vapor.

⚠ **Importante: PENSADO**

Para obtener un espresso perfecto debe prensar el café firmemente.

4. Programación de la cantidad de café (TRONIC)

Funciones de la botonera electrónica.

S: café corto

L: café largo

XL: continuo (volver a pulsar para cortar dosis)

Programación cantidad de café



Con la máquina encendida pulsar durante 5 o 6 seg. el pulsador de programación XL hasta que el led se encienda intermitentemente.

Presionar el pulsador de Café Corto "S". Se ilumina el led, al mismo tiempo que el led de programación "XL" cambia a fijo. Deje fluir el café.

Una vez obtenida la cantidad deseada, pulse de nuevo el pulsador de Café Corto "S". La máquina ya está programada.

Para programar Café Largo "L", repita la misma operación.

Si desea obtener café a voluntad (continuo), pulse la tecla XL. Cuando obtenga la cantidad deseada, pulse de nuevo para interrumpir la erogación.

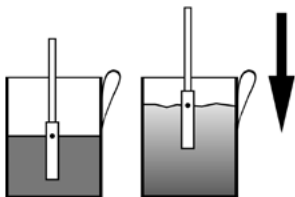
5. Preparación del cappuccino

UNO - PROF

1. Accione el interruptor general **1**. Se encienden los pilotos **13**, **6** y **15**.
2. Cuando se apague el piloto **6**, accione el interruptor vapor **3**. Se ilumina el piloto **6** y **15**.
3. Espere a que el piloto **6** y **15** se

apague. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea.

4. Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y deje salir las primeras gotas de agua. En unos instantes, saldrá sólo vapor.
5. **En modelos PF/PM:** Introduzca el tubo **5** en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción (nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio en todo el proceso. (Ver dibujo 7). 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 la leche. Si desea leche caliente sin emulsionar, debe cubrir totalmente el orificio



Dibujo 7

6. **En modelos PROF:** Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
7. Cerrar el pomo agua/vapor **4** y cerrar el interruptor vapor **3**.
8. Si desea obtener más de tres servicios de cappuccino seguidos, o hacer café posteriormente ver apartado 2B y 2C

UNO - PF

1. Accione el interruptor general **1**. Se encienden los pilotos **13**, **6** y **15**.

2. Cuando se apague el piloto **6** accione el interruptor **3** y se iluminarán los pilotos **6** y **15**. De este modo se inicia el proceso de calentamiento necesario para la generación de vapor.
3. Abra el pomo lateral **4** hasta que el agua salga de manera discontinua. Cíérrelo de nuevo.
4. Espere a que la bomba empiece a funcionar a pulsos (aprox. 60"). A continuación abra el pomo lateral **4** y deje salir las primeras gotas de agua. En un instante saldrá solo vapor. Puntos 5, 6, 7 y 8 igual que en el apartado anterior.

DUO VAPOR / TRIO

1. DUO: Accione el interruptor general **1** y colóquelo en posición (II).
TRIO: Accione el interruptor general **1** y además el interruptor **15**. Espere 1,5 minutos aproximadamente.
2. Pulse el interruptor **3**. La luz del piloto **15** se iluminará.
3. Instantáneamente saldrá vapor. Siempre que accione el interruptor **3** se encenderá el piloto **15**. Sin accionar el interruptor **3** se irá encendiendo en intervalos de tiempo el piloto **15**. Esto no influye en el uso ya que es una regulación automática de la temperatura.
4. **En modelos PF/PM:** Introduzca el tubo **5** en la leche a calentar de forma que ésta cubra exactamente la mitad del orificio de absorción (nunca cubrirlo totalmente). Siga este criterio en todo el proceso. (Ver dibujo 7). 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 la leche.

5. **En modelos PROF:** Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
6. Cerrar el interruptor **3**.

Si quiere obtener un cappuccino cremoso utilice leche fresca entera y fría.

Si quiere obtener micro-espuma, mantenga el orificio de absorción siempre en la misma posición.

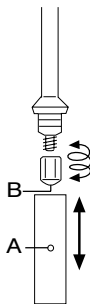
(Ver dibujo 7)

Si desea obtener más de tres servicios de cappuccino o vapor seguidos, o hacer café posteriormente, ver apartado 2B y 2C.

⚠ 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 esta libre de obstáculos. (ver dibujo 7B)



6. Preparación agua caliente

Modelo UNO

1. Ponga una taza bajo el tubo de vapor **5**.
2. Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y accione el interruptor **14** (se encenderá el piloto **23**). Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

Modelo DUO/TRIO

1. Ponga una taza bajo el tubo de agua **16**.
2. Accione el interruptor **14**, se encenderá el piloto **23**. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

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 use para su limpieza en lavavajillas.



Dibujo 8

1. **Limpieza externa:** Para limpiar el exterior de la máquina use alcohol de 96° o productos específicos para acero inoxidable.
 - Extraiga la bandeja periódicamente para limpiarla (dibujo 8).
 - Si no se va a utilizar la máquina en largo tiempo, vacíe el depósito de agua.
 - Inmediatamente después del uso, limpie el tubo de vapor con un trapo húmedo. Para el interior, deje circular el agua.
 - Para limpiar el orificio cappuccinador, puede utilizar un palillo o clip. De está forma, el conducto quedará libre de obturaciones.

2. **Limpieza Interna:** La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un expreso 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 de su 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.

Limpieza interna (Back flushing) - Filtro Ciego. Semanal. Modelos PROF

Ponga el filtro ciego en el portafiltro e introdúzcalo en la máquina. Accione el interruptor café. Tras 10 segundos, apague el interruptor para apagar el funcionamiento del grupo. Repita esta operación 2 veces.

Importante
Duo /Trio Limpieza del Grupo de vapor: Con el grupo de vapor frío usar el Coffee washer, accionando el interruptor de vapor **3**.



Importante (Porta móvil)

Recomendamos no dejar café molido o monodosis en el porta. El café dejará residuos que afectarán a la limpieza de la cafetera y al sabor del café. Si eso ocurriera, deje pasar una carga de agua.

3. Limpieza de portafiltros y duchas

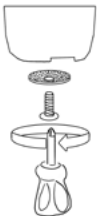
- Porta móvil : Lave el portafiltro con agua caliente y jabón neutro. Aclare abundantemente. Seque el porta con un paño suave. No lo introduzca en el lavavajillas.
- Los cacillos, bandeja y depósito pueden ser lavados en la zona superior del lavavajillas. Si lo hace manualmente, no olvide aclararlo con abundante agua. Seque con un paño suave.
- Utilice un cepillo , pincel o similar para limpiar los restos de café de la ducha superior.



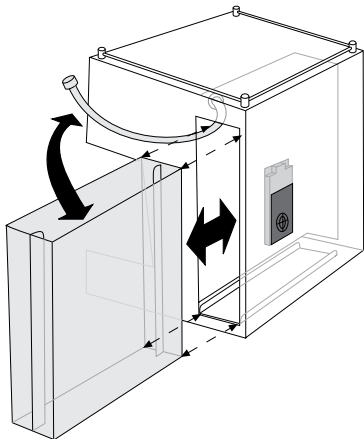
Importante (porta móvil)

La ducha superior debe ser limpiada tras un funcionamiento de 80 a 100 cafés espresso. Para ello, debe realizar la siguiente operación :

Limpie la ducha con agua caliente y un jabón neutro. Tras su limpieza insértela de nuevo, siguiendo la operación anterior a la inversa.



Limpieza del depósito de agua:



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 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. Garantía

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 de conformidad CE

ASCASO FACTORY SL 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).



Posibles problemas	Causas	¿Que hacer?
El café no está caliente	La cafetera no ha llegado a la temperatura justa. Accesorios fríos (taza, portafiltro).	Esperar a que el piloto de encendido esté apagado. Ver consejos generales. Punto 3. Verificar temperatura termómetro 20
El café sale muy deprisa.	El molido es demasiado grueso, o bien y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café no es cremoso.	El molido es demasiado grueso. El café está poco prensado. El café está pasado o no es de buena calidad.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Cambiar tipo café. Utilice café fresco y recién molido.
El café no sale o lo hace muy lentamente.	No hay agua en el depósito o está mal colocado. Interruptor vapor accionado. El molido es muy fino o está demasiado prensado. El cacillo y/o ducha están obturados. Aparato con cal.	Llenar depósito o colocarlo bien. Cerrar interruptor vapor. Utilizar café para espresso. Experimentar con prensado. Limpiar cacillo y/o ducha. Limpiar el aparato. Ver punto 6.
Hay mucha agua en el cacillo tras haber hecho el café.	El café no se ha prensado correctamente. Cantidad insuficiente de café en el cacillo.	Prensar correctamente. Ver punto 3. Aumentar la cantidad de café en el cacillo. Ver punto 3
El café sale por los bordes del cacillo.	Portafiltro no colocado correctamente. Restos de café molido en el borde del cacillo. La junta del cabezal está sucia. La junta del cabezal defectuosa.	Seguir el procedimiento de ajuste de portafiltro. Punto 3. Limpiar el borde del cacillo de restos de café. Limpie la junta con un trapo húmedo. Llamar al servicio de asistencia.
La leche no queda cremosa.	Tubo de vapor embozado. Leche en mal estado. Leche caliente o tibia. Temperatura inadecuada	Limpiar el tubo de vapor. Utilice leche fresca y fría (temperatura de nevera). Verificar temperatura termómetro 20
La máquina hace mucho ruido	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito. Colocar tubo dentro del depósito. Utilizar café fresco.

*Con el sistema pastilla o monodosis, los problemas de molienda, cantidad de café y prensado, no existen. Para cualquier anomalía, consulte a su Servicio Técnico.