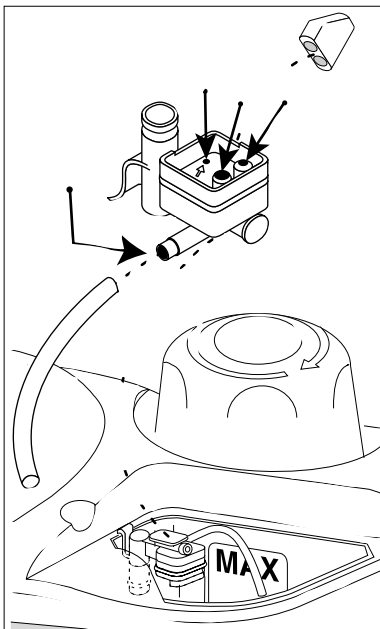




After the milk frother has been used, the red emulsifier must always be cleaned: unhook it as shown in the

adjacent figure, remove the rubber washer and wash all the holes, being particularly careful to make sure that the hole marked with the arrow is not blocked by any residual milk. If the emulsifier is not cleaned each time after use, the milk may fail to froth properly or to be sucked up, or it may drip from the milk tank pipe. Once cleaning has been completed, refit the red mixer by pressing it right down until a click is heard.



WARNING: if the steam boiler is filled when it is hot (for example when the water runs out while a cappuccino is being made) pour in **ONLY 170 gr. (6 oz.)** and **NEVER** try to fill the boiler up to the **MAX** line or the milk will fail to froth properly next time.



Après avoir utilisé le dispositif pour faire mousser le lait, il est indispensable de toujours procéder au nettoyage de l'émulseur de couleur rouge: décrochez-le comme indiqué à la figure ci-contre, enlevez l'élément en caoutchouc et lavez tous les petits orifices en vérifiant en particulier que le petit orifice indiqué par la flèche ne soit pas obstrué par des résidus de lait. Si cette opération de nettoyage n'est pas effectuée après chaque utilisation, il peut arriver que le lait ne mousse pas bien, que le lait ne soit pas aspiré du réservoir ou que le lait s'écoule du tuyau du réservoir lait. Une fois cette opération terminée, remontez le mélangeur rouge en le poussant à fond jusqu'à ce que le déclic se produise.

ATTENTION: si vous devez ajouter de l'eau dans la chaudière vapeur lorsqu'elle est chaude (par exemple lorsque la chaudière se vide pendant la préparation d'un cappuccino) versez SEULEMENT 170 g (6 oz.) et n'essayez JAMAIS de remplir la chaudière jusqu'à la ligne MAX. sinon le lait ne moussera pas bien lors de l'opération suivante.



Después de haber usado el dispositivo de formar espuma en la leche, es necesario efectuar siempre la limpieza del emulsificador de color rojo: desengancharlo como hemos indicado en la ilustración de al lado, quitar la goma y lavar todos los orificios, cerciorándose especialmente de que el orificio indicado con la flecha, marcada en el fondo, no esté obstruido con residuos de leche. Si esta limpieza no se efectúa en cada ocasión, tras usar el dispositivo, puede suceder que salga mal la espuma, que la leche misma no sea aspirada o que gotee por el tubo del depósito de leche. Acabada la limpieza, montar nuevamente el mezclador rojo, presionándolo hasta que se oye "Clic".

CUIDADO: si el llenado de la caldera de vapor debe ser efectuado cuando la caldera está caliente (por ejemplo cuando se acaba el agua mientras preparan un capuchino) introducir SÓLO 170 gr. (6 oz) y NO tratar jamás, de llenar la caldera hasta la línea MÁX, de otra forma, la sucesiva vez que desean preparar espuma en la leche, no les sale bien.

