

F

Nous vous recommandons de lire ce mode d'emploi dans sa totalité pour une utilisation optimale et en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Termes utilisés dans la suite de la notice

1. Commande ouverture vapeur
- 2 Couvercle réservoir d'eau
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Doseur café
- 5 Cordon d'alimentation
- 6 Voyant OK ☑ café prêt
- 7 Touche 1 tasse ☕
- 8 Touche 2 tasses ☕☕
- 9 Voyant M1 ☑ quantité prédéfinie de café
- 10 Voyant M2 ☑ quantité prédéfinie de café
- 11 Touche marche/arrêt Ⓛ
- 12 Voyant café chaud ☕
- 13 Voyant café très chaud ☕☕
- 14 Touche SET ☕
- 15 Touche vapeur ☕
- 16 Voyant marche/arrêt
- 17 Voyant OK ☑ vapeur prêt
- 18 Doseur café
- 19 Indicateur niveau d'eau égouttoir
- 21 Egouttoir
- 22 Buse vapeur
- 23 Buse pour cappuccino
- 24 Tuyau sortie vapeur
- 25 Douchette chaudière
- 26 Porte-filtre pour doses de café pré-confectionnées (selon le modèle)
- 27 Porte-filtre pour café en poudre
- 28 Filtre pour café en poudre avec dispositif émulsion crème
- 29 Filtre pour doses en capsules (selon le modèle)

SECURITE

- Cet appareil est fabriqué pour faire du café et pour réchauffer des boissons: **faire attention aux brûlures qui pourraient être causées par des jets d'eau chaude ou de vapeur ou bien par une mauvaise utilisation de l'appareil.**
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil
- Après avoir déballé l'appareil, s'assurer que celui-ci soit en bon état. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et contacter un technicien qualifié.
- Ne pas laisser les emballages de cet appareil (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants car ils peuvent être dangereux.

- Cet appareil ne doit être utilisé que pour un usage domestique. Toute autre utilisation est réputée impropre et, par conséquent, dangereuse.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des éventuels dommages dérivant d'utilisations impropres, erronées ou illogiques.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Ne pas laisser utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes en état d'incapacité sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher celui-ci sans essayer de l'ouvrir. Pour le faire réparer, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine. Si les conditions ci-dessus n'étaient pas respectées, la sécurité de l'appareil pourrait être compromise
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur car son remplacement nécessite l'emploi d'outils spéciaux. Si le cordon est abîmé, s'adresser uniquement à un Centre de Service Après-vente agréé par le fabricant.

INSTALLATION

- Placer l'appareil sur un plan de travail, loin de points d'eau et éviers
- Vérifier que la tension du secteur correspond à celle qui est indiquée sur la plaquette d'identification de l'appareil. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant d'au moins 10 A avec terre. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.
- En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par un technicien spécialisé.
- Ne jamais installer la machine à café dans une pièce pouvant atteindre une température inférieure ou égale à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil pourrait être endommagé)
- Si le cordon d'alimentation est plus long que la longueur nécessaire pour atteindre la prise de courant, on peut rentrer la partie superflue dans la machine en repoussant le cordon à l'intérieur par le trou de sortie.

REPLISSAGE DU RESERVOIR

étirer le couvercle du réservoir d'eau, puis sortir le réservoir en le tirant vers le haut (fig. 1). Remplir le réservoir d'eau fraîche et propre. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué sur le réservoir (fig. 2). Remettre le réservoir en place en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet situé au fond du réservoir. Plus simplement on peut remplir le réservoir sans le retirer en versant l'eau directement avec une carafe.

REMARQUE: ne jamais faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir et se rappeler de le remplir quand le niveau d'eau arrive à deux centimètres du fond environ.

PRECHAUFFAGE DE LA MACHINE A CAFE

Pour obtenir un café express à la bonne température, il est nécessaire de préchauffer la machine. Nous conseillons de appuyer sur la touche ① (fig. 3) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en laissant le porte-filtre emboîté sur la machine (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée.) Pour emboîter le porte-filtre, introduire dans le porte-filtre le filtre à mouture avec dispositif émulsion crème en s'assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 7), le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche (fig. 4), le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite. Pour éviter les fuites d'eau, tourner à bloc. Après une demie heure, faire le café selon les indications fournies au chapitre suivant.

On peut également préchauffer la machine de façon plus rapide:

1. mettre la machine en marche en appuyant sur la touche ① (fig. 3) et accrocher le porte-filtre à la machine **sans mouture**.
2. Placer une tasse sous le porte-filtre. Utiliser la tasse qui servira pour le café, pour la préchauffer.
3. Attendre que le voyant OK s'allume ou 3 minutes (fig. 5) et appuyer sur la touche 1 TASSE (fig. 6) et laisser couler l'eau
4. vider la tasse, décrocher le porte-filtre et le vider de l'eau chaude (il est parfaitement normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage.)

COMMENT PREPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

1. Pour mettre la machine en marche, appuyer sur la touche ①. Le voyant marche/arrêt s'allume (fig. 3).
2. Préchauffer la machine comme l'explique le paragraphe précédent, décrocher le porte-filtre et, pour préparer un seul café, verser dans le filtre une

dose rase de mouture, environ 7 g (fig. 8). pour préparer deux cafés, verser dans le filtre deux doses un peu justes de mouture, d'environ 6+6 g. Remplir le filtre petit à petit pour éviter qu'il ne déborde.

IMPORTANT: pour un fonctionnement correct, avant de mettre la mouture dans le porte-filtre, toujours vérifier que le filtre ne présente aucune trace de mouture de l'infusion précédente.

3. Distribuer la mouture de façon uniforme et presser légèrement avec le tasseur

REMARQUE : Pour obtenir un bon café express, il est très important de tasser la mouture.. Si la mouture est trop tassée , le café coulera lentement et la crème sera foncée. Si elle n'est pas assez tassée,, le café coulera trop vite et on obtiendra peu de crème, de couleur claire.

4. Enlever l'excédent de café sur le bord du porte-filtre et fixer celui-ci à la machine, **en le tournant à bloc (fig. 4) pour éviter les fuites d'eau.**

5. Placer la tasse ou les tasses, de préférence préchauffées avec un peu d'eau chaude, sous les buses du porte-filtre (fig. 9).

6. Sélectionner la quantité M1☞ (environ 30 cc) ou M2☞ (environ 50 cc) en appuyant sur la touche SET (fig. 10). Le voyant M1 ou M2 indique la quantité sélectionnée. Pour modifier la quantité prédéfinie, suivre les indications fournies au paragraphe "COMMENT MODIFIER LES QUANTITE PREDEFINIES M1 ET M2".

7. S'assurer que le voyant OK expresso (fig. 5) est allumé (s'il clignote, attendre qu'il cesse), et appuyer sur la touche 1 TASSE ☞☞ (fig. 6) ou sur 2 TASSES ☞☞☞☞ (fig. 11). La machine exécute une brève pré-infusion, fait une pause et complète l'infusion : de cette manière, tout l'arôme du café se dégage. La machine interrompt automatiquement la sortie de café dès que la quantité sélectionnée est atteinte.

8. Pour décrocher le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.

9. Pour vider le marc de café, bloquer le filtre avec le dispositif de blocage incorporé dans la poignée, renverser le porte-filtre et tapoter pour faire sortir le marc (fig. 12).

REMARQUE : la sortie de café peut s'interrompre manuellement en appuyant sur la touche 1 tasse ☞☞ ou 2 tasses ☞☞☞☞. Après quoi, il est possible de continuer à faire sortir le café en appuyant sur la touche 1 tasse ou 2 tasses dans les cinq secondes après que le café a fini de sortir.

ATTENTION : afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.

10. Pour éteindre la machine, appuyer sur la touche  (fig. 3).
11. Contrôler de temps en temps l'indicateur du niveau d'eau de l'égouttoir. Quand l'indicateur rouge dépasse du plateau, vider l'égouttoir (cette opération est normale au bout de 12 cafés).

ATTENTION: avant la première utilisation, laver tous les accessoires et les circuits internes en faisant au moins cinq cafés sans mouture.

COMMENT SÉLECTIONNER LA TEMPÉRATURE DU CAFÉ FONCTION ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine permet de sélectionner la température du café : café chaud  ou très chaud  .
Pour choisir la température, appuyer 5 secondes simultanément sur les touches SET et  (fig. 13). Le voyant  ou  s'allume pour indiquer la sélection effectuée.

FONCTION ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine s'arrête automatiquement une heure après la dernière opération (café ou cappuccino). Pour désactiver la fonction d'arrêt automatique, appuyer 5 secondes simultanément sur les touches SET et MARCHÉ/ ARRÊT  . Pour activer de nouveau la fonction, répéter l'opération.

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRÉ-CONFECTIONNÉES (SI PRÉVUE)

1. Appuyer sur le bouton  du porte-filtre et mettre la dose pré confectionnée sur le filtre (fig. 14). Toujours suivre les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.
REMARQUE: utiliser des doses de café pré-confectionnées respectant le standard ESE. C'est le cas si la marque suivante figure sur le paquet:



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de doses pré-confectionnées et permet de préparer un café espresso simplement et proprement.

2. Positionner le porte filtre sur la machine, en tournant toujours à fond

Remarque : pour une fermeture plus efficace qui empêche l'eau de couler par les bords du porte-filtre, nous conseillons de graisser de temps en temps la partie inférieure des ergots latéraux, avec un peu de beurre ou d'huile. (Voir figure 33.)

IMPORTANT: Pour utiliser le porte-filtre à pastilles après celui à mouture, éliminer la poussière de café

(voir la figure 15) qui est restée collée à la douchette de la chaudière. Nettoyer la douchette régulièrement pour éviter les fuites d'eau par les bords du porte filtre à pastilles pendant que le café coule.

3. Procéder comme aux points 5, 6 et 7 du paragraphe précédent (comment préparer l'espresso avec le porte-filtre pour mouture).
4. Pour enlever la dose pré confectionnée, appuyer sur le bouton du porte-filtre et l'enlever.
5. Pour éteindre la machine, appuyer sur le bouton marche/arrêt  (fig.3).

COMMENT MODIFIER LES QUANTITÉS PRÉDEFINIES M1 ET M2

La machine a été prédéfinie à l'usine pour distribuer automatiquement deux quantités de café:

-  M1 café espresso normal = environ 30 cc ;
-  M2 café espresso allongé = environ 50 cc.

Les quantités prédéfinies à l'usine sont prévues pour l'espresso obtenu avec le porte-filtre pour mouture. Le porte-filtre pour dosettes étant différent, la quantité d'espresso obtenu de cette manière sera légèrement supérieure.

Pour modifier ces quantités, la procédure est la suivante :

1. Opérer comme aux points 1 à 6 du chapitre "COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE A MOUTURE ".
2. Appuyer sur la touche SET pour sélectionner une des deux quantités prédéfinies, M1 ou M2, qu'on souhaite modifier et attendre au moins 5 secondes.
3. Pour modifier la quantité prédéfinie de 1 tasse appuyer simultanément au moins 5 secondes sur les touches SET et 1 tasse  (fig16). Pour modifier, en revanche, celle de 2 tasses, appuyer simultanément au moins 5 secondes sur les touches SET et 2 tasses  (fig 17). Le voyant M1 ou M2 clignote pour indiquer que l'opération de re-programmation est en cours et la machine commence à faire le café.
4. Dès que le café dans la tasse atteint la quantité souhaitée, appuyer sur la touche SET pour mémoriser (fig. 10).

COMMENT PRÉPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans le paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Appuyer sur la touche  (fig. 18); le voyant  OK (fig.19) commence à clignoter.
3. Le voyant allumé  indique que la chaudière a atteint la température idéale pour la production de vapeur.

4. Entre-temps, verser dans un récipient environ 100 grammes de lait environ par cappuccino à préparer. Le lait doit être froid, à peine sorti du réfrigérateur (pas chaud!). Choisir le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume

IMPORTANT: Utiliser du lait demi-écrémé à peine sorti du réfrigérateur.

5. Placer le récipient avec le lait sous la buse à cappuccino (fig. 20).
6. Plonger la buse à cappuccino dans le lait (2 cm environ) et tourner la commande de sortie vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre, fig. 21 (il est possible d'augmenter ou de diminuer la quantité de vapeur qui sortira de la buse à cappuccino en tournant plus ou moins la commande). Le lait commence à augmenter de volume et à mousser.
7. Quand la température désirée est atteinte (la température idéale est de 60°C) tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles. Après avoir soufflé de la vapeur, il se peut qu'une petite bouffée sorte de l'égouttoir car un dispositif spécial élimine la vapeur résiduelle qui se trouve dans la chaudière et la fait affluer dans l'égouttoir.
8. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

REMARQUE : par mesure de sécurité, après avoir fini de préparer le cappuccino, éviter de faire du café tant que le voyant OK \sphericalangle clignote.

Pour réduire l'attente, on peut rapidement refroidir la machine de la façon suivante : ouvrir le robinet et faire sortir l'eau de la buse pour cappuccino (fig. 20) jusqu'à ce que le voyant OK café arrête de clignoter.

Remarque : pour préparer plusieurs cappuccini, préparer d'abord tous les cafés puis faire mousser le lait pour tous les cappuccini.

IMPORTANT: nettoyer la buse à cappuccino après chaque utilisation. Procéder de la manière suivante:

1. Faire sortir un peu de vapeur pendant quelques secondes en tournant la commande de sortie vapeur (fig. 21).
2. D'une main tenir la partie supérieure et de l'autre dévisser la buse à cappuccino en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et la retirer du gicleur (fig. 22).
3. Démonter le gicleur vapeur du tuyau sortie vapeur.
4. Laver soigneusement la buse à cappuccino et le gicleur vapeur à l'eau tiède.
5. S'assurer que les deux trous indiqués par la flèche, fig. 23, ne sont pas obturés. Si nécessaire, les déboucher avec une épingle.

6. Remonter le gicleur vapeur sur le tuyau sortie vapeur en tournant à bloc (fig. 24).

7. Remonter la buse pour cappuccino en l'introduisant et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 25)

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en poussant la touche la commande marche/arrêt (fig. 3).
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant OK reste allumé, tourner le bouton vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 21) pour faire sortir l'eau chaude de la buse à cappuccino ;
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour mouture de la façon suivante :

- Retirer du porte-filtre le filtre émulsion crème (fig. 26).
- Dévisser le bouchon du dispositif émulsion crème dans le sens de la flèche sur le bouchon (fig. 27). Sortir le dispositif émulsion crème en le poussant vers le bouchon (fig. 28).
- Retirer le joint et le filtre métallique (fig. 29).
- Rincer tous les composants et bien laver le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 30). Vérifier (à contre-jour) si les trous du filtre métallique ne sont pas obturés et éventuellement les déboucher avec une épingle (fig. 31).
- Remonter le filtre et le joint sur le disque en plastique. Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint (trou A fig. 32)
- Remettre l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 33) en s'assurant que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (trou B fig. 33).
- Revisser le bouchon.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

COMMENT PRÉPARER L'ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR DOSES PRÉ-CONFECTIONNÉES (SI PRÉVUE)

Tous les 300 cafés environ, nettoyer le porte-filtre pour dosettes de la façon suivante:

- Appuyer sur le bouton du porte-filtre, retirer le filtre (fig. 34) et le dispositif émulsion crème, s'il est fourni. Nettoyer l'intérieur du porte-filtre. Ne jamais le passer au lave-vaisselle.
- Bien nettoyer le filtre à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous du filtre métallique sont obturés, les déboucher avec une épingle. (Voir fig. 31.)
- Remonter le filtre.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

NETTOYAGE DE LA DOUCHE CHAUDIÈRE VAPEUR

La douchette de la chaudière doit être récurée au moins deux fois par an. Procéder de la façon suivante :

- S'assurer que la machine à café est refroidie et qu'elle est débranchée;
- A l'aide d'un tourne-vis dévisser les vis qui fixent la douche de la chaudière espresso (fig. 35);
- Nettoyer la chaudière avec un linge humide (fig. 15)
- Bien nettoyer la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse. Si les trous sont obturés, les déboucher avec une épingle.
- Rincer la douche sous le robinet en continuant à frotter.
- Remonter la douche de la chaudière vapeur.

La garantie n'intervient pas si le nettoyage susmentionné n'est pas régulièrement effectué.

AUTRES NETTOYAGES

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Nettoyer le réservoir d'eau pour l'espresso

ATTENTION: pendant le nettoyage ne jamais immerger la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique.

DETARTRAGE

La machine à café est dotée d'un système qui signale que le détartrage doit être effectué.

Au bout de 300 cafés environ, le témoin marche/ arrêt clignote pour indiquer qu'un détartrage s'impose. Procédure :

1. Mettre la machine en marche en appuyant sur la touche marche/arrêt.
2. Désactiver le signal détartrage en appuyant de nouveau sur la touche marche/arrêt, jusqu'à ce que la machine s'arrête (environ 5 secondes). Dès que la machine s'arrête, le signal est désactivé.
3. Remettre la machine à café en marche.
4. Verser la solution détartrante (eau + détartrant dans les proportions indiquées sur l'emballage) dans le réservoir. Utiliser du détartrant spécial pour machines à café, en vente dans les Centres SAV ; dans ce cas, suivre scrupuleusement les instructions sur l'étiquette du flacon. Autrement, dissoudre dans un demi-litre d'eau deux cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique, en vente en pharmacie ou dans les drogueries, et verser la solution ainsi obtenue dans le réservoir.
- 5 S'assurer que le porte-filtre est décroché et placer un récipient sous la douchette.
6. Mettre la machine en marche et attendre que le témoin OK café cesse de clignoter et reste allumé.
7. Appuyer sur la touche 2 TASSES  et laisser couler la solution. Répéter l'opération au moins 5 fois.
8. Arrêter la machine et laisser agir la solution au moins pendant 15 minutes.
9. Remettre la machine en marche et répéter l'opération 7.
- 10 Ouvrir la commande vapeur et vider complètement le réservoir.
11. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir d'eau claire et le remettre en place.
- 12 Appuyer sur la touche 2 TASSES  au moins 5 fois et ouvrir la commande vapeur jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
Le voyant marche/arrêt clignote	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité de calcaire est grande 	<ul style="list-style-type: none"> • Exécuter le détartrage en suivant les indications du paragraphe « DÉTARTRAGE »
Le café espresso ne sort plus	<ul style="list-style-type: none"> • Manque d'eau dans le réservoir • Les trous du porte-filtre sont obstrués • Le dispositif emulsion crème est sale • La douche de la chaudière espresso est obstruée • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir • Nettoyer les buses • Nettoyer le dispositif • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage" • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet sur le fond.
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	<ul style="list-style-type: none"> • Le porte-filtre est mal mis • Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité • Les trous des buses du porte-filtre sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer le porte-filtre correctement et le tourner à fond • Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente • Nettoyer les trous des buses
Le café espresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été chauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffer les tasses
La pompe est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir est mal mis et le clapet sur le fond n'est pas ouvert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir. • Appuyer légèrement sur le réservoir de façon à ouvrir le clapet du fond.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture n'est pas assez tassée. • La quantité de café n'est pas suffisante • La mouture du café est trop grosse. • La qualité de la mouture n'est pas appropriée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tasser davantage la mouture. • Augmenter la quantité de mouture. • Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso. • Changer de qualité de mouture.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	<ul style="list-style-type: none"> • La mouture est trop tassée. • Il y a trop de mouture • La douche chaudière espresso est obstruée. • La mouture est trop fine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Moins tasser le café • Diminuer la quantité de mouture • Nettoyer comme indiqué au paragraphe "Nettoyage de la douche chaudière espresso". • Utiliser exclusivement de la mouture pour machines à café espresso.
Le café a un goût acide	<ul style="list-style-type: none"> • Le rinçage après le détartrage n'a pas été suffisant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer l'appareil comme décrit au chapitre "DÉTARTRAGE".
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • L'émulseur est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur • Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur à la figure 31.
De l'eau sort du tuyau sortie vapeur quand on met la machine en marche	<ul style="list-style-type: none"> • Le bouton vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Bien fermer le bouton vapeur avant de mettre la machine en marche.

Si les opérations sont exécutées de façon incorrecte ou trop rapidement, l'appareil peut se bloquer. Le cas échéant, arrêter et débrancher la machine et attendre quelques secondes avant de la rebrancher et de la remettre en marche.