

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

- A Commande sélecteur pour café expresso ou vapeur
- B Voyant vapeur
- C Voyant marche café expresso
- D Voyant OK pour café expresso ou vapeur
- E Interrupteur marche/arrêt café filtre
- F Voyant marche/arrêt café filtre
- G Réservoir d'eau pour café expresso
- H Réservoir d'eau pour café filtre
- I Sélecteur "Flavour System" café filtre
- J Couvercle réservoir d'eau
- K Porte-filtre pour café filtre
- K1 Conservateur d'arôme (Flavour Saver)
- K2 Filtre permanent (s'il prevue)
- L Plaque chauffante pour café filtre
- M Tasseur de mouture
- N Égouttoir
- O Plan d'appui tasses pour café expresso
- P Tuyau sortie vapeur
- P1 Buse pour cappuccino
- P2 Gicleur
- Q Douchette chaudière expresso
- R Commande vapeur pour cappuccino
- S Doseur café
- T Grand filtre café poudre 2 doses
- U Porte-filtre pour café expresso
- V Petit filtre café poudre 1 dose ou dosettes (si prévu)
- W Verseuse pour café filtre

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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités

psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, le débrancher sans essayer d'intervenir. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, débrancher l'appareil et ne pas 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
- Si le cordon est abîmé ou doit être remplacé, adressez-vous exclusivement à un Centre de Service agréé par le fabricant afin d'éviter tout risque.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

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.

COMMENT PRÉPARER UN CAFÉ FILTRE

PRÉPARATION DU CAFÉ FILTRE

- Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à droite (fig. 1).
- Remplir le réservoir d'eau claire et fraîche jusqu'au niveau correspondant au nombre de tasses à préparer. Ne pas dépasser l'indication MAX. (fig. 2).
- Remettre le réservoir dans la machine en appuyant légèrement de façon à ouvrir le clapet au fond du réservoir. On peut également laisser le réservoir à sa place et le remplir avec la verseuse pour café filtre, qui est graduée (fig. 3).
- Ouvrir le porte-filtre en le faisant pivoter de gauche à droite (fig. 4).
- Positionnez le filtre permanent (s'il prévue) (ou filtre en papier) dans le porte-filtre (fig. 5).
- Verser la mouture dans le filtre à l'aide du doseur et répartir de façon uniforme (fig. 6).

Comme règle générale, compter une dose rase de mouture (environ 7 grammes) par tasse (10 doses pour faire 10 tasses).

- Fermer le porte-filtre et poser la verseuse, avec son couvercle, sur la plaque chauffante.
- Sélectionner l'arôme souhaité en suivant les indications du paragraphe "COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE "

Remarque: La machine est dotée, à l'intérieur du porte-filtre pour café filtre, du conservateur d'arôme (flavour saver) qui assure une infusion plus lente et une meilleure extraction du café. Le goût du café ainsi obtenu est corsé et intense.

- Presser l'interrupteur MARCHE/ARRÊT CAFÉ FILTRE (fig. 7). Le voyant MARCHE CAFÉ FILTRE au-dessus de l'interrupteur indique que la cafetière filtre est en marche.
- Le café commencera à couler au bout de quelques secondes.

Il est parfaitement normal que, pendant la percolation du café, l'appareil dégage de la vapeur.

Pour garder le café chaud après la percolation, poser la verseuse sur la plaque chauffante et laisser la machine en marche (témoin café filtre allumé) : le café dans la verseuse conservera une température idéale.

- Pour arrêter la machine, presser l'interrupteur MARCHE/ARRÊT CAFÉ FILTRE.

COMMENT SÉLECTIONNER L'ARÔME DU CAFÉ FILTRE

e Flavour System permet de sélectionner l'arôme du café filtre selon le goût de chacun.

Tourner le bouton qui règle l'arôme du café filtre (fig. 8) pour obtenir un arrière goût fort (position STRONG) ou léger (position LIGHT).

Le dispositif Flavour System change l'arrière goût - plus ou moins fort - du café sans altérer le goût.

COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE LE CAFÉ ESPRESSO


REPLISSAGE DU RÉSERVOIR

Soulever le couvercle et retirer le réservoir d'eau placé à gauche (fig. 1) en le tirant vers le haut. Remplir le réservoir d'eau propre et fraîche. 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 À CAFÉ

Pour obtenir un café espresso à la bonne température, nous conseillons de préchauffer la machine : tourner le sélecteur sur  (fig. 9) au moins une demi-heure avant de préparer le café, en veillant à laisser le porte-filtre emboîté sur la machine (toujours s'assurer que la commande vapeur est fermée). Pour emboîter le porte-filtre, le mettre sous la douchette de chaudière, la poignée vers la gauche et le pousser vers le haut en tournant la poignée vers la droite (fig. 10). 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. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 9) et placer le porte-filtre sur 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 (fig. 11) et tourner la commande sélecteur sur  (fig. 12), laisser couler l'eau jusqu'à ce que le voyant OK s'éteigne. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 9) pour arrêter la sortie d'eau.
4. Vider la tasse, attendre que le voyant OK s'allume encore et répéter une autre fois la même opération.

(Il est parfaitement normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe pendant le décrochage.)

COMMENT PRÉPARER UN ESPRESSO AVEC LE PORTE-FILTRE POUR LA MOUTURE DE CAFÉ



1. Préchauffer la machine comme l'explique le paragraphe précédent, **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. 13)**. Si la machine est dotée de 2 filtres, utilisez le plus petit pour faire 1 café ou le plus grand pour faire 2 cafés.
2. **Pour préparer un seul café**, versez une dose rase de mouture (environ 7 g) (fig. 10). Si, en revanche, vous désirez préparer deux cafés, versez deux doses un peu justes de mouture (environ 6+6 g). Remplissez le filtre petit à petit pour que la mouture ne déborde pas.

Remarque: utiliser du café de bonne qualité en mouture fine spéciale pour machines à café espresso.

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 (fig. 15).

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. 10) 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. 16).
6. S'assurer que le voyant OK espresso (fig. 11) est allumé (s'il est éteint attendre qu'il se rallume) puis appuyer sur l'interrupteur sortie café  (fig. 12) jusqu'à la quantité désirée. Pour arrêter, ramener la commande sélecteur sur  (fig. 9).
7. Pour enlever le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche.
ATTENTION: afin d'éviter les éclaboussures ne jamais enlever le porte-filtre pendant que la machine fonctionne.
8. 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. 17).
9. Pour éteindre la machine à café tourner la commande sélecteur sur "O" (fig. 18)

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

COMMENT PRÉPARER UN EXPRESSO AVEC LES DOSETTES (SEULEMENT POUR LES MACHINES DOTÉES DE 2 FILTRES)

1. Préchauffez la machine en suivant les indications du paragraphe "PRÉCHAUFFAGE DU GROUPE CAFÉ" et en laissant le porte-filtre accroché à la machine. Ainsi, le café sera plus chaud.

REMARQUE : utilisez des dosettes conformes au standard ESE, indiqué sur les emballages portant la marque suivante :



Le standard ESE est un système accepté par les plus grands producteurs de dosettes, qui permet de préparer un espresso facilement et proprement.

2. Insérez le petit filtre 1 dose ou dosettes dans le porte-filtre en vous assurant que l'ergot est bien introduit dans son siège (fig. 9)
3. Insérez la dosette en la centrant le mieux possible sur le filtre (fig. 15). Suivez toujours les indications sur l'emballage des dosettes pour bien positionner la dosette sur le filtre.
4. Accrochez le porte-filtre à la machine et **tournez-le à bloc (fig. 6)**.
5. Procédez comme aux points 5,6 et 7 du paragraphe précédent.

COMMENT PREPARER LE CAPPUCCINO

1. Préparer le café express comme décrit dans le paragraphes précédents, dans des tasses suffisamment grandes.
2. Tourner la commande sélecteur sur ☁ (fig. 22): le voyant "vapeur" ☁ s'allume.
3. Attendre que le voyant "OK" (fig. 11) s'allume. 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.

REMARQUE: Nous vous conseillons l'utilisation du lait partiellement écrémée et à température du réfrigérateur.

5. Retirer la buse à cappuccino. Pour ce faire, la tirer en avant en la tournant de droite à gauche (fig. 23). Attention à ne pas toucher la douchette de la chaudière, elle est très chaude!
Poser le récipient de lait sous la buse à cappuccino.
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. 23) (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.
6. Quand la température désirée est atteinte (la température idéale est de 60°C) tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la sortie de vapeur.
7. Verser le lait émulsionné dans les tasses contenant le café express. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté et, éventuellement, saupoudrer de cacao.

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. 23).
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. 24).
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. 25, 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. 26).
7. Remonter la buse pour cappuccino en l'introduisant et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 27)

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Allumer la machine en tournant la commande sélecteur sur ☼ (fig. 11).
2. Mettre un récipient sous la buse à cappuccino.
3. Quand le voyant OK s'allume, placer la commande sélecteur sur ☹ (fig. 12) et tourner la commande vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24): l'eau chaude coulera de la buse à cappuccino.
4. Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tourner la commande de sortie vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et ramener la commande sélecteur sur "O".

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Pour le nettoyage de la machine ne pas utiliser de solvants ou de détergents abrasifs. Seulement un chiffon doux humide.
2. Enlever l'égouttoir, le vider et le laver régulièrement. 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.

NETTOYAGE DU FLAVOUR SAVER

Pour mieux nettoyer le Flavour Saver, on peut l'enlever du porte-filtre (K) en le soulevant vers le haut (fig. 28). Pour le remettre dans son logement, il suffit de remettre de l'hauf.

NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE POUR MOUTURE

Tous les 300 cafés environ et chaque fois que le café goutte du porte-filtre ou qu'il coule mal, nettoyez le porte-filtre à mouture de la façon suivante :

- Retirez le filtre du porte-filtre ;
- Dévissez le bouchon du filtre (fig. 29) dans le sens de la flèche sur le bouchon.
- Sortez le dispositif émulsion crème en le poussant vers le bouchon.
- Retirez le joint (fig. 33).
- Rincez tous les composants et lavez soigneusement le filtre métallique à l'eau chaude en le frottant avec une brosse (fig. 30).

Contrôlez les trous du filtre métallique et s'ils sont obturés, débouchez-les avec une épingle (fig. 31).

- Remontez le filtre et le joint sur le disque en plastique (fig. 32).

Attention à bien introduire l'ergot du disque en plastique dans le trou du joint indiqué par la flèche fig. 32.

- Remettez l'ensemble ainsi obtenu dans le porte-filtre en acier (fig. 33) et assurez-vous que l'ergot est bien introduit dans le trou du support (voir flèche fig. 33).
- Revissez le bouchon (fig. 34).

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

NETTOYAGE DE LA DOUCHETTE DE LA CHAUDIÈRE

Tous les 300 cafés environ, nettoyez la douchette de la chaudière de la façon suivante :



- Assurez-vous que la machine à café a refroidi et qu'elle est débranchée.
- À l'aide d'un tournevis, dévissez la vis qui fixe le filtre de la douchette de la chaudière expresso (fig. 35) ;
- Nettoyez soigneusement le filtre de la douchette à l'eau chaude en frottant avec une brosse.


Contrôlez si les trous ne sont pas obturés et éventuellement débouchez-les avec une épingle.

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

DETARTRAGE

Il est conseillé de procéder à un détartrage de la machine tous les 300 cafés environ. Nous vous conseillons d'utiliser les produits spécifiques pour le détartrage des machines à café espresso. Si vous ne trouvez pas ces produits dans le commerce, vous pouvez suivre la procédure suivante :

1. Remplir le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau ;
2. Ajouter 2 cuillères à soupe (environ 30 grammes) d'acide citrique (qu'on trouve en pharmacie ou en droguerie) ;
3. Tourner la commande sélecteur sur  et attendre que le voyant OK s'allume.
4. Enlever le porte-filtre et placer un récipient sous la douche de la machine ;
5. Tourner la commande sélecteur sur  (fig. 12) faire couler la moitié de la solution contenue dans le réservoir. Puis arrêter en tournant le sélecteur sur O (fig. 18).
6. Laisser agir la solution environ 15 minutes, puis faire couler l'eau de nouveau jusqu'à ce que le réservoir soit vide.
7. Pour éliminer les résidus de solution et de calcaire, rincer soigneusement le réservoir, le remplir avec de l'eau propre et le remettre en place.

8. Tourner la commande sélecteur sur  et faire couler l'eau jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.

9. Tourner la commande sélecteur sur  et répéter les opérations 7 et 8 .

Les réparations de la machine à café dues à des problèmes de calcaire en seront pas couvertes par la garantie si le détartrage n'est pas effectué régulièrement.

DETARTRAGE DE LA SÈCTION CAFÉ FILTRE

Le calcaire contenu dans l'eau forme peu à peu des bouchons de tartre qui risquent de compromettre le bon fonctionnement de l'appareil. Il est donc conseillé de détartrer la machine tous les 40 cycles et d'utiliser pour ce faire les détartrants spéciaux pour machines à café filtre en vente dans le commerce. Autrement, la procédure est la suivante :

1. verser 4 tasses d'eau dans la verseuse ;
2. y dissoudre deux cuillerées (environ 30 grammes) d'acide citrique, en vente en pharmacie ou dans les drogueries ;
3. poser la verseuse sur la plaque chauffante ;
4. appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt café filtre, faire couler l'équivalent d'une tasse et arrêter l'appareil.
5. Laisser agir la solution pendant 15 minutes. Répéter les opérations 4 et 5.
6. Remettre la machine en marche et laisser couler la solution jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
7. Rincer au moins 3 fois à l'eau claire en faisant fonctionner l'appareil (3 réservoirs pleins d'eau).

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

Utilisation conforme à la destination

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour travailler dans des

- pièces servant de cuisine au personnel de magasins, bureaux et autres zones de travail
- agritourismes
- hôtels, motels et autres structures d'accueil
- chambres à louer

Toute autre utilisation doit être considérée impropre et donc dangereuse.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

PROBLEME	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
La percolation du café filtre est plus longue	La cafetière filtre a besoin d'un détartrage	Effectuer un détartrage tel qu'il est décrit au paragraphe 'Détartrage'.
Le café a goût de vinaigre	Le rinçage n'est pas suffisant.	Rincer l'appareil en suivant les indications du paragraphe 'Détartrage'.
Le café espresso est froid	Le voyant OK espresso n'est pas allumé quand on appuie sur l'interrupteur sortie café	Attendre que le voyant OK soit allumé
	Le préchauffage n'a pas été effectué	Effectuer le préchauffage comme indiqué au paragraphe "Préchauffage de la machine ".
	Les tasses n'ont pas été préchauffées;	Préchauffer les tasses en les rinçant à l'eau chaude
Le café espresso ne sort plus	Manque d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir
	Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les buses
Le café espresso sort par les bords du porte-filtre au lieu de couler par les trous	Le porte-filtre est mal mis	Accrocher le porte-filtre correctement et le tourner à bloc
	Le joint de la chaudière espresso a perdu son élasticité	Remplacer le joint de la chaudière espresso dans un service après-vente
	Les trous de sortie café du porte-filtre sont bouchés	Nettoyer les trous de sortie café
La pompe est bruyante	Le réservoir d'eau est vide	Remplir le réservoir.
La crème de café est claire (le café coule trop vite de la buse).	La mouture n'est pas assez tassée	Tasser davantage la mouture.
	La quantité de café n'est pas suffisante	Augmenter la quantité de café.
	La mouture du café est trop grosse.	Utiliser seulement de la mouture pour machines à café espresso.
La crème de café est foncée (le café coule lentement de la buse).	La mouture est trop tassée. Il y a trop de mouture La douche chaudière espresso est obstruée. La mouture est trop fine.	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.
Il n'y a pas de mousse quand on fait un cappuccino.	Le lait n'est pas assez froid L'émulseur est sale	Utiliser toujours du lait à peine sorti du réfrigérateur Nettoyer soigneusement les trous de l'émulseur