KRUPS

EXPRESSO
YY3956FD OPIO

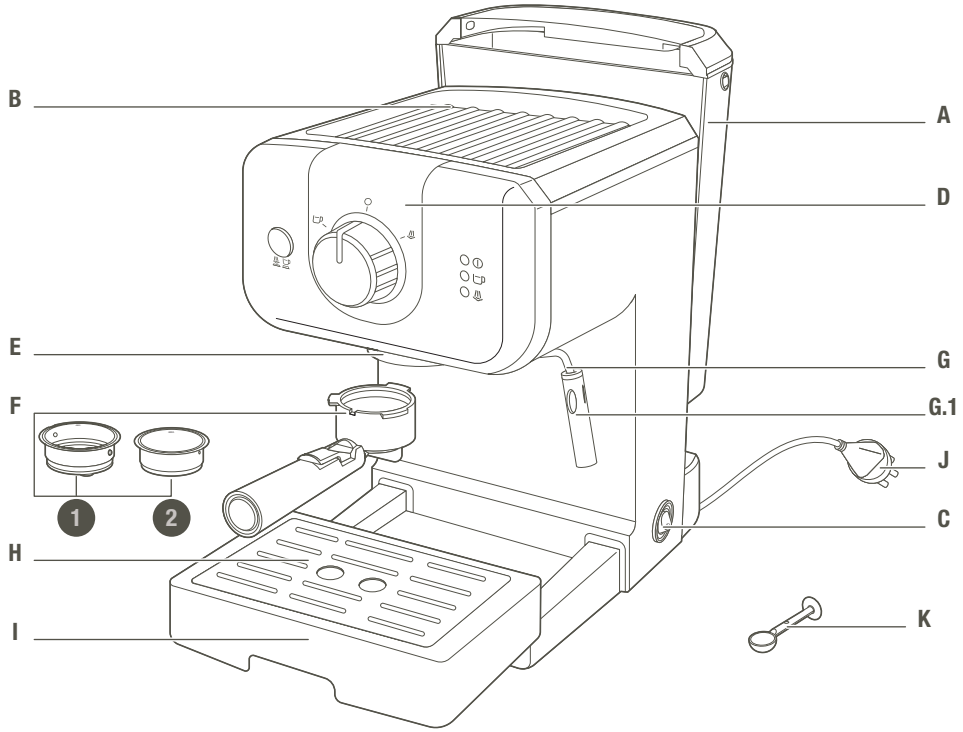
MANUEL D'UTILISATION

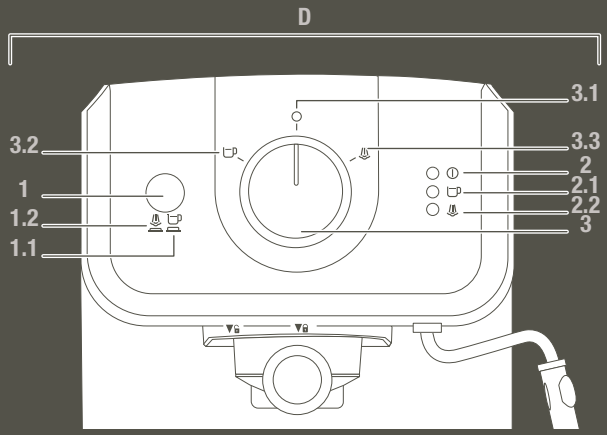
Besoin d'aide ?
Rendez-vous sur votre communauté https://sav.darty.com

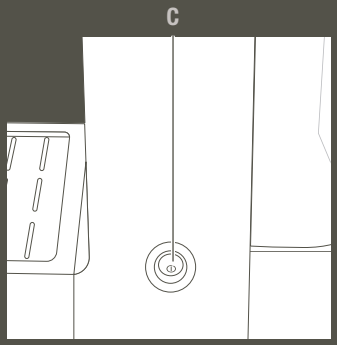
KRUPS

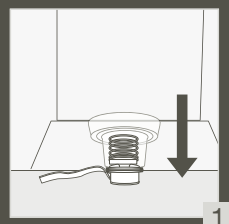
Pump espresso

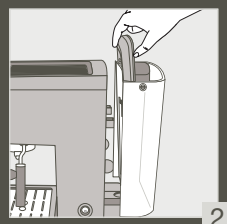
www.krups.com

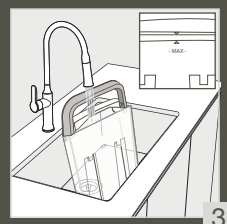

B
A
D
E
G
F
G.1
J
1
2
C
H
K
I


D
3.1
3.2
3.3
2
1
2.1
1.2
2.2
1.1
3

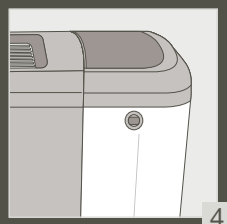

C

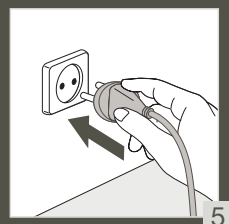

1

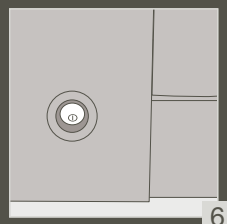

2

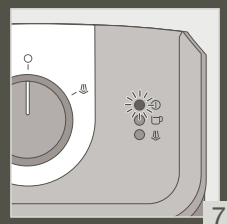


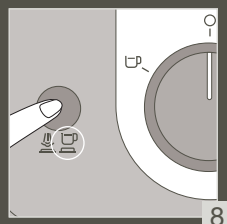
3

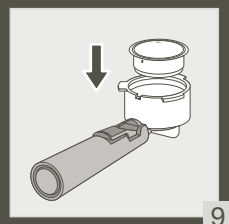

4

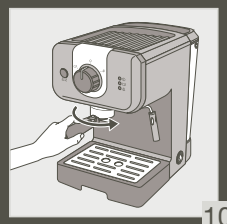

5

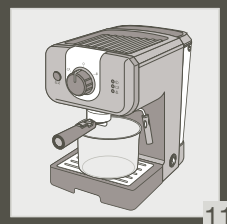

6

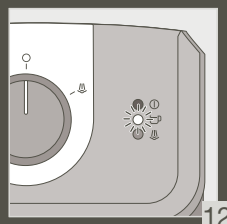

7

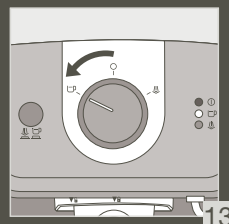

8

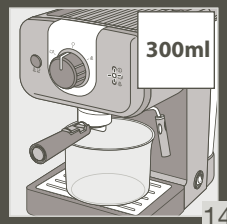

9


10

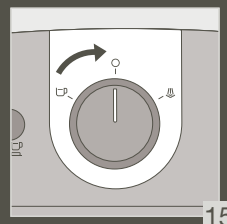

11

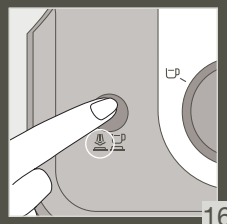

12

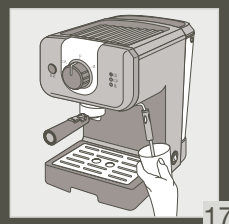

13

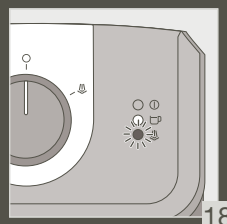


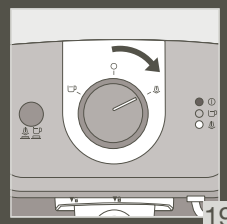
14

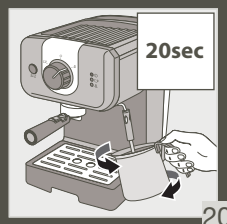

15


16

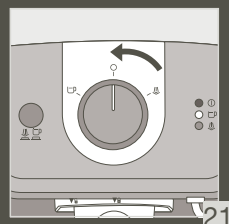

17

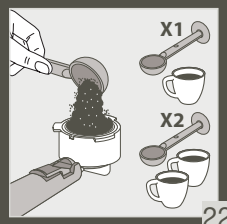

18


19

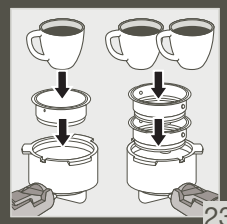


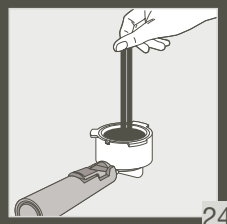
20

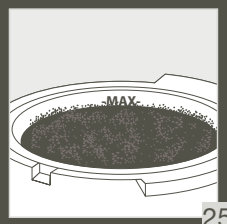

21



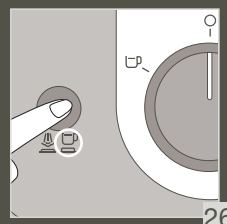
22

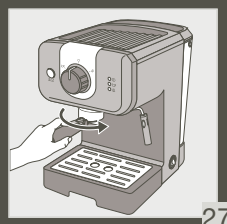

23

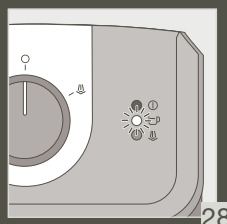

24

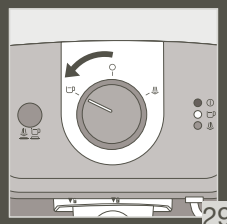


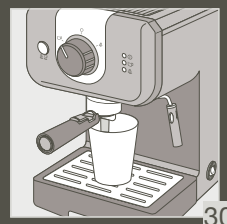
25

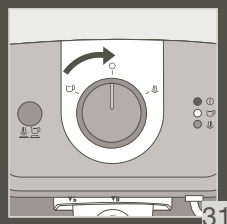

26

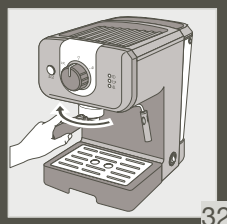

27

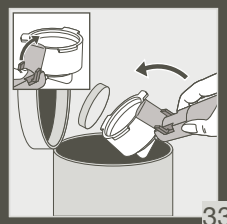

28

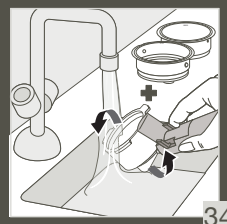

29

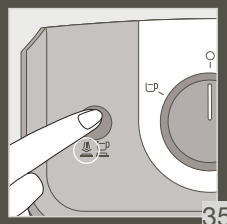

30

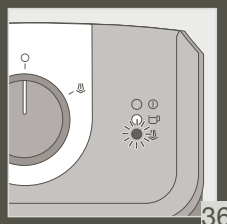

31

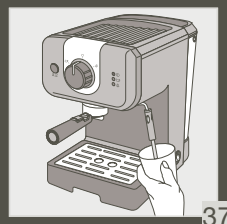

32

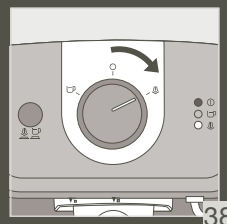

33

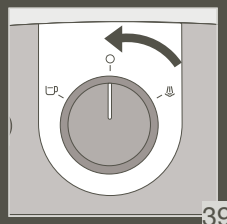

34

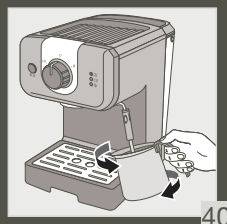

35

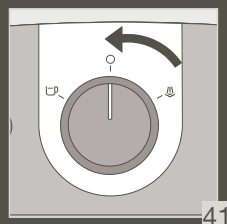

36

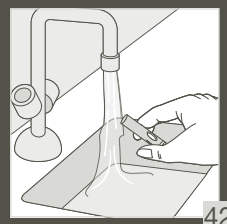

37

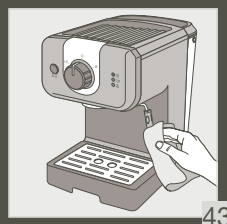

38

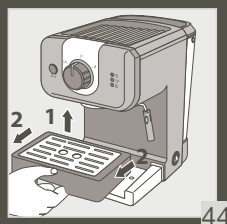

39


40

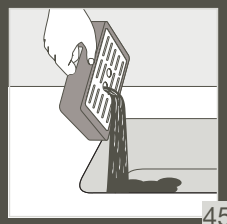

41


42


43



44


45

DESCRIPTION

A Réservoir d'eau amovible
B Plateau porte-gobelet
C Bouton Marche/Arrêt
D Panneau de commande
E Tête du porte-filtre
F Tête de filtre
  F1 Filtre 1 tasse
  F2 Filtre 2 tasses
G Buse de vapeur
  G1 Buse de mousse
H Grille d'égouttoir
I Égouttoir
J Cordon d'alimentation
K Cuillère-tamper

DESCRIPTION

D.1 Bouton de sélection
  D.1.1 Sélectionnez expresso
  D.1.2 Sélectionnez vapeur
D.2 Indicateur lumineux « On » (« Marche »)
  D.2.1 Indicateur lumineux de préchauffage de l'expresso
  D.2.2 Indicateur lumineux de préchauffage de la vapeur
D.3 Molette
  D.3.1 Position O : préchauffage
  D.3.2 Préparation de l'expresso
  D.3.3 Préparation de la vapeur

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Pompe : 15 bar
- Démarrage/arrêt manuel
- Accessoires : Filtres 1 et 2 tasses, cuillère mesureur/tamper
- Fonction vapeur
- Bouton de sélection : expresso ou vapeur
- Réservoir amovible (capacité de 1,2 L)
- Puissance : 960 - 1140 W
- Tension secteur : 220 - 240 V
- Dispositifs de sécurité : 2 thermostats et un fusible
- Dimensions : 297 x 201 x 290 mm
- Arrêt automatique après 25 minutes

IMPORTANT !
Tension de fonctionnement : cet appareil est conçu pour fonctionner uniquement avec un courant alternatif 230 V.
Type de fonctionnement : cet appareil est conçu pour un usage DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSEILS UTILES

Il est recommandé d'utiliser du café fraîchement torréfié. Contactez votre torréfacteur de café pour obtenir des conseils. La fraîcheur du café ne dure que quelques semaines après la torréfaction. Un bon emballage peut améliorer et prolonger la saveur du café. Si vous n'êtes pas sûr de la qualité de l'emballage, choisissez un café récemment torréfié.
Le café doit toujours être moulu juste avant d'être préparé.

Quel café choisir ?

■ Pour un café aromatique
Choisissez des cafés pur Arabica ou ceux composés principalement de café Arabica.
Les cafés torréfiés artisanaux sont préférés, car ils confèrent une meilleure complexité et délicatesse à l'arôme. Pour une variété de saveurs, essayez les cafés d'origine pure.

■ Pour un café intense
Choisissez des cafés mélangés avec du Robusta, et non spécifiquement 100 % Arabica, des cafés torréfiés italiens ou des cafés spécifiques aux saveurs italiennes.

- Conservez le café moulu au réfrigérateur car cela conservera la saveur plus longtemps.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras bord ; utilisez la cuillère-mesureur (1 cuillère pour une tasse de 50 ml, 2 cuillères pour 2 tasses de 50 ml chacune). Nettoyez tout excès de café autour du porte-filtre.
- Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'eau.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit éteint avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou le vider.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit posé sur une surface stable et plane.

PREMIÈRE UTILISATION OU SI L'APPAREIL N'A PAS ÉTÉ UTILISÉ PENDANT UNE LONGUE PÉRIODE

IMPORTANT ! Ne placez pas d'éléments chauffants sur l'appareil.

IMPORTANT ! Enlevez le capuchon de protection rouge situé sous le réservoir d'eau.

**IMPORTANT ! Les consignes de sécurité font partie de l'appareil.
Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil.**

RINÇAGE DES SYSTÈMES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. RINÇAGE DU SYSTÈME EXPRESSO

Pour vous assurer que votre première tasse de café ait bon goût, nous vous recommandons fortement de rincer la machine à expresso avec de l'eau chaude, comme indiqué ci-dessous :

Assurez-vous d'avoir enlevé le capuchon de protection rouge situé sous le réservoir d'eau (1).

- Enlevez le réservoir d'eau **(A)** et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml (= l'équivalent de 2 grandes tasses **(2-3)**. Puis replacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé. **(4)**.
  - Branchez votre machine. **(5)**.
  - Appuyez sur le bouton « marche » **(C)(6)**. Sur le panneau de commande **(D)**, l'indicateur lumineux « On » s'allume **(D2) (7)**.
  - Le bouton de sélection **(D.1)** doit être réglé **sur la position expresso – (bouton non enfoncé)** **(D.1.1) (8)**.
  - Placez un filtre sans café **(F1)** dans le porte-filtre **(F) (9)**. Enclenchez le porte-filtre **(E)** et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête **(10)**. Placez un récipient sous le porte-filtre **(11)**.
  - Lorsque le voyant lumineux de préchauffage de l'expresso **(D2.1)** s'allume, tournez **la molette (D.3)** vers la gauche, pour préparer l'expresso **(D.3.2) (12-13)** - Le débit démarre environ dix secondes après.
  - Laissez environ 300 ml d'eau s'écouler (changez le récipient le cas échéant) **(14)**, puis tournez **la molette** sur la position O **(D.3.1)** pour arrêter la préparation **(15)**.
  - **IMPORTANT** / Après 25 minutes d'inutilisation, votre appareil s'éteint automatiquement en guise de protection.

2. RINÇAGE DU SYSTÈME DE VAPEUR

Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml (= l'équivalent de 2 grandes tasses). Puis replacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé.

Le bouton de sélection **(D.1)** doit être réglé **sur la position vapeur (bouton enfoncé)** **(D.1.2) (16)**

Placez la buse dans le récipient rempli d'eau **(G.1) (17)**.

Lorsque l'indicateur lumineux de préchauffage de la vapeur **(D2.2)** s'allume **(18)**, tournez la molette **(D.3)** vers la droite, vers la fonction vapeur **(D.3.3) (19)**.

Laissez l'eau chauffer pendant 20 secondes **(20)** puis tournez la molette en position O **(D.3.1)** pour arrêter la vapeur **(21)**. Replacez le bouton de sélection **(D.1)** sur la position expresso **(D.1.1) (26)**.

FAIRE UN EXPRESSO

IMPORTANT !
Si la fonction expresso est utilisée pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme cela est décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».

IMPORTANT ! Pour éviter les éclaboussures d'eau chaude, vérifiez que le porte-filtre a bien été serré jusqu'à ce qu'il s'arrête avant de préparer le café. N'enlevez pas le porte-filtre tant que l'eau coule, car l'appareil est encore sous pression.

Avec du café moulu

Le type de café que vous choisissez détermine la force et le goût de votre expresso : plus le café est finement moulu, plus votre expresso sera intense.

- Remplissez le réservoir d'eau tiède et replacez-le sur l'appareil, en vous assurant qu'il est correctement en place.
- Branchez votre machine.
- Pour un meilleur résultat, nous recommandons de préchauffer les accessoires à l'avance (porte-filtre, filtre et tasse) en suivant les étapes ci-dessus, sans ajouter de café.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (marche/arrêt).
- L'indicateur lumineux « On » s'allume.
- Ajoutez le café moulu dans le filtre pour 1 tasse en utilisant la cuillère-mesureur **(K)** (1 cuillère = 1 mesure = 1 espresso) **(22-23)** puis tassez avec le tamper, en le tournant avec un mouvement circulaire **(K) (24)**. Une fois tassée, la mesure de café ne doit pas dépasser le niveau MAX **(25)**.
- Pour une meilleure qualité, tassez le café de manière efficace.
- Nettoyez tout excès de café arésent autour du porte-filtre.
- Assurez-vous que le bouton de sélection est réglé en position expresso **(bouton non enfoncé) (26)**.
- Enclenchez le porte-filtre, puis tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête **(27)**.
- La molette, réglée en position O, indique que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur lumineux expresso s'allume **(28)**.
- Placez une tasse en dessous du porte-filtre et tournez la molette vers la gauche, en position expresso. Le café commence à couler **(29-30)**.
- Lorsque la tasse est pleine, tournez la molette en position O pour arrêter l'écoulement **(31)**.
- Enlevez la tasse (s).
- Déverrouillez le porte-filtre en tournant vers la gauche **(32)**, puis enlevez-le de l'appareil. Ne touchez pas le filtre car il est chaud.
- Pour vider le café, retournez le porte-filtre tout en tenant le filtre avec le rabat de sorte que seul le café tombe **(33)**.
- Lavez le filtre et le porte-filtre sous l'eau du robinet pour enlever le reste de café **(34)**.
- Pour faire 2 expressos, prenez le filtre pour 2 tasses **(F.2)** et ajoutez 2 mesures de café moulu.
- Pour changer le filtre du porte-filtre, veillez à ce que le filtre soit placé avec la fente en face du levier de la poignée.

- IMPORTANT / L'écoulement du café est arrêté manuellement. Ne vous éloignez pas de la machine lorsqu'elle est en fonctionnement.

FONCTION VAPEUR

IMPORTANT ! Si vous voulez faire un café après avoir fait mousser du lait, vous devez tourner la molette en position expresso puis régler le bouton de sélection en position expresso. Après quelques secondes, le voyant lumineux du café s'éteint. Tournez la molette sur la fonction O et attendez jusqu'à ce que l'indicateur lumineux du café s'allume.
Pendant cette opération, si les indicateurs lumineux du café et de la vapeur sont allumés en même temps, répétez les étapes ci-dessus.

La vapeur fait mousser le café (par exemple, lorsque vous préparez des cappuccinos).

- Branchez votre machine.
- Enlevez le réservoir d'eau et remplissez-le. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque « MAX » située sur le réservoir et doit contenir au moins 300 ml. Puis replacez le réservoir d'eau en vous assurant que le couvercle est fermé.
- Appuyez sur le bouton « On » ; le voyant s'allume.
- Appuyez sur le bouton de sélection pour activer **la fonction vapeur (bouton enfoncé) (35)** .
- La molette, réglée en position O, indique que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, l'indicateur lumineux vapeur s'allume **(36)**.
- Placez un récipient ou une tasse vide sous la buse **(37)**.
- Ouvrez le système de la buse en tournant la molette vers la droite, vers la fonction de préparation de la vapeur, pour faire passer l'eau à travers le système avant que la vapeur ne commence à sortir. **(D.3.3) (38)**.
- Tournez la molette sur le programme O **(39)**.
- Remplissez un récipient avec environ 60 à 100 ml de lait pour faire un cappuccino. Afin d'obtenir les meilleurs résultats, utilisez un récipient étroit et relativement petit qui peut être glissé sous la buse vapeur **(G) (40)**. Pour obtenir les meilleurs résultats, le lait et le récipient doivent être très froids.
- Placez la buse dans le récipient de lait et tournez la molette vers la droite en position vapeur.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, faites mousser le lait prés du fond du récipient pendant environ 10 secondes, en faisant attention de ne pas toucher le fond. Puis, inclinez légèrement le récipient et déplacez la buse vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit presque à la surface du lait. Veillez à ce que la buse ne quitte pas le lait. Pour obtenir une excellente mousse, déplacez le récipient avec des mouvements circulaires.
- Pour obtenir la meilleure mousse, nous recommandons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT et d'éviter d'utiliser du lait non pasteurisé ou du lait écrémé.
- Une fois que vous avez obtenu la meilleure mousse, tournez la molette sur la position O **(41)**.
- Afin d'éviter de trop chauffer le lait, n'utilisez pas le dispositif de production de vapeur pendant plus de 45 secondes (pour 100 ml de lait).
- Vous pouvez commencer à préparer un expresso en suivant les étapes détaillées ci-dessus.

- Veuillez nettoyer la buse après chaque utilisation pour éviter que le lait sèche à l'intérieur de la buse. Pour cela, suivez les étapes de moussage du lait en remplaçant 100 ml de lait par 60 ml d'eau. Pour ne pas vous brûler, retirez la buse de la mousse **(G.1)** et nettoyez-la dans de l'eau propre **(42)**. Nettoyez la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon humide **(G) (43)**.
- Enlevez l'égouttoir, videz-le et nettoyez-le en utilisant de l'eau propre **(44-45)**.
- Reportez-vous à la section suivante pour le nettoyage manuel.

IMPORTANT !
Attention ! Pour éviter les éclaboussures de lait, ne soulevez pas la buse hors du lait en mode « vapeur ».

IMPORTANT !
Attention ! La buse de vapeur est encore chaude ! Faites attention de ne pas vous brûler !

IMPORTANT ! Après avoir éteint la fonction vapeur, nettoyez la buse immédiatement et soigneusement, comme indiqué dans la section : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. L'appareil

- Débranchez **(J)** avant chaque nettoyage et laissez d'abord l'appareil refroidir.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide lorsque vous pensez que c'est nécessaire. Nettoyez régulièrement le réservoir, l'égouttoir et sa grille, puis essuyez-les.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche apparaît dans le réservoir, détartrez l'appareil (reportez-vous à la section sur le détartrage)
- N'utilisez pas d'alcool ou de détergents à base de solvant.
- Après avoir débranché l'appareil, nettoyez régulièrement la tête du filtre et le joint **(E)** en utilisant une éponge humide.
- Nettoyez uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents ou de produits abrasifs.

2. Le porte-filtre

- À l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le boîtier du porte-filtre de sorte à enlever tout résidu de café qui pourrait s'être accumulé dans cette zone.
- **N'enlevez pas le joint. N'enlevez pas les vis du filtre et du porte-filtre. Cela ne doit être uniquement effectué que par un centre de service autorisé.**
- Afin de prolonger la vie du joint de la tête du filtre, ne replacez pas le porte-filtre si la machine à café n'est pas utilisée pendant une période prolongée.

3. L'égouttoir

- Le cas échéant, nettoyez l'égouttoir **(I)** et sa grille **(H)** en utilisant de l'eau et un peu de détergent doux **(44-45)**. Rincez et séchez.

DÉTARTRAGE

Détartrez régulièrement votre appareil, comme indiqué dans les sections A et B pour les fonctions café et vapeur, car cela aide à prolonger sa durée de vie. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de votre eau. Consultez les autorités responsables de la distribution de l'eau pour plus d'informations.
Lors du détartrage, ne placez pas votre appareil sur un plan de travail en marbre. L'agent de détartrage pourrait l'endommager.

- Pour vous aider, vous trouverez un tableau de référence concernant la fréquence de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de l'appareil :

FRÉQUENCE DE DÉTARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau dure (19-30°th)	Eau très dure (>30°th)
Moins de 7	Une fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
7 - 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage une fois par mois est conseillé.

La machine à café ne sera pas réparée si :
- le détartrage n'est pas effectué,
- il y a des dépôts de tartre,
- les accessoires ont été lavés dans un lave-vaisselle,

car la garantie cesserait de s'appliquer.

A. Détartrage du système de production du café

- Débranchez l'appareil.
- Enclenchez le porte-filtre (sans café) dans l'appareil et tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- Placez un récipient ayant un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre.
- Vérifiez que la molette soit réglée sur la position O.
- Remplissez le réservoir avec un mélange comprenant 3 volumes d'eau pour 1 volume de vinaigre ou d'acide citrique ou sulfamique (volume total du mélange : 500 ml)
- Branchez l'appareil. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On (marche).
- Réglez le bouton de sélection sur la position expresso. Lorsque le voyant lumineux expresso s'allume, tournez la molette vers la gauche et laissez le mélange s'écouler (¼ du volume).
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (marche/arrêt) et laissez le bouton de sélection réglé sur *Espresso*.
- Attendez 5 à 10 minutes, puis répétez le processus encore deux fois.
- Veillez à ce que le réservoir ne se vide pas complètement (si vous le retirez, reportez-vous au paragraphe : **PREMIÈRE UTILISATION**).

B. Rinçage

IMPORTANT !
Après le détartrage, rincez 2 à 3 fois en utilisant de l'eau propre (pas de café), comme cela est décrit dans le paragraphe « PREMIÈRE UTILISATION ».

N'oubliez pas de rincer la buse. L'appareil est maintenant détartré et prêt à être utilisé à nouveau.

GARANTIE

Votre appareil est sous garantie ; cependant, toute erreur de branchement, de manipulation ou d'utilisation de la machine à des fins autres que celles décrites dans les instructions annulera la garantie.
Cet appareil est sous garantie pour un usage domestique. Tout autre type d'utilisation annule la garantie.
Les réparations de la machine causées par un défaut de détartrage ne sont pas couvertes par la garantie.
Pour tout problème après-vente ou lié à des pièces de rechange, veuillez consulter votre revendeur ou un centre de service agréé.

DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Le café est très humide.	Vous n'avez pas utilisé assez de café.	Ajouter plus de café.
L'expresso coule trop lentement.	Le café est trop fin, trop grossier ou trop farineux.	Choisissez des marcs de café légèrement plus grossiers.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre en utilisant les instructions de la section : **NETTOYAGE ET ENTRETIEN - B. Porte-filtre** Nettoyez également le filtre à café.
	La tête du porte-filtre est bouchée.	Lorsque l'appareil a refroidi, nettoyez la grille par laquelle l'eau s'écoule en utilisant une éponge humide.
	Votre machine est entartrée.	Détartrez votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
	Il y a trop de café.	Respectez les limites maximales lorsque vous remplissez le filtre.
De l'eau s 'écoule en continu du porte-filtre après avoir préparé un expresso.	Votre machine commence à être entartrée car l'eau est particulièrement dure.	Détartrez immédiatement votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
	Le capuchon rouge n'a pas été enlevé.	Enlevez le capuchon rouge.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
De l'eau s 'écoule en continu du porte-filtre après avoir préparé un expresso.	Votre machine commence à être entartrée car l'eau est particulièrement dure.	Détartrez immédiatement votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
Il y a du marc de café dans la tasse.	Le porte-filtre est bouché.	Nettoyez votre porte-filtre en utilisant de l'eau chaude.
	Le marc de café est trop fin.	Choisissez des marcs de café légèrement plus grossiers.
	Le joint de la tête du porte-filtre est bouché.	Nettoyez le porte-filtre et le joint avec une éponge humide.
L'expresso ne mousse pas.	Le marc de café est trop vieux.	Utilisez du café fraîchement moulu.
	Le café moulu n'est pas adapté pour préparer un expresso.	Utilisez du marc de café plus fin.
	Il y a trop peu de café dans le porte-filtre.	Ajouter plus de café.
Le réservoir d'eau fuit lorsqu'il est déplacé.	La valve située au fond du réservoir est sale ou défectueuse.	Nettoyez le réservoir d'eau et faites fonctionner la valve située sous le réservoir avec votre doigt.
	La valve est bloquée par les dépôts de tartre.	Détartrez votre machine en suivant le manuel utilisateur fourni.
Il y a une fuite d'eau sous l'appareil.	Il y a une fuite interne.	Vérifiez que le réservoir est correctement positionné. Si le problème persiste, n'utilisez pas l'appareil et consultez un centre de service agréé.
La pompe est anormalement bruyante.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau et redémarrez la pompe (reportez-vous à la section : **PREMIÈRE UTILISATION)**. Évitez de vider complètement le réservoir.
La machine à expresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas positionné correctement.	Enclenchez le porte-filtre et verrouillez-le (tournez-le vers la droite jusqu'à ce qu'il s'arrête).
		Enlevez tout excès de café qui vous empêche de verrouiller complètement le porte-filtre.
	Le bord du porte-filtre est obstrué par le café.	Enlevez l'excès de café et nettoyez la grille par laquelle l'eau s'écoule en utilisant une éponge humide.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Votre expresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le cycle de rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au manuel utilisateur et vérifiez la qualité du café.
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe est désactivée en raison du manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et redémarrez la pompe (reportez-vous à la section : **PREMIÈRE UTILISATION)**. Évitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir amovible n'est pas correctement positionné.	Placez correctement le réservoir d'eau.
	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez que l'appareil est allumé.
La buse ne fonctionne pas ou produit peu de mousse.	La buse à mousse n'est pas correctement installée. Le lait est trop chaud.	Vérifiez que l'accessoire est correctement monté sur l'appareil : enlevez-le, réinstallez-le sur le bras articulé en effectuant un mouvement ferme vers le haut.
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait frais, pasteurisé ou UHT qui a été récemment ouvert.

S'il est impossible de déterminer la cause de la panne, consultez un revendeur agréé. Ne démontez jamais l'appareil ! (Si l'appareil est démonté, cela annule la garantie).

FIN DE VIE DES PRODUITS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES

Aidez-nous à protéger l'environnement !

ⓘ Votre produit contient un nombre de matériaux récupérables ou recyclables.

➲ Apportez-le à un centre de collecte ou à un centre de service agréé pour le traitement.