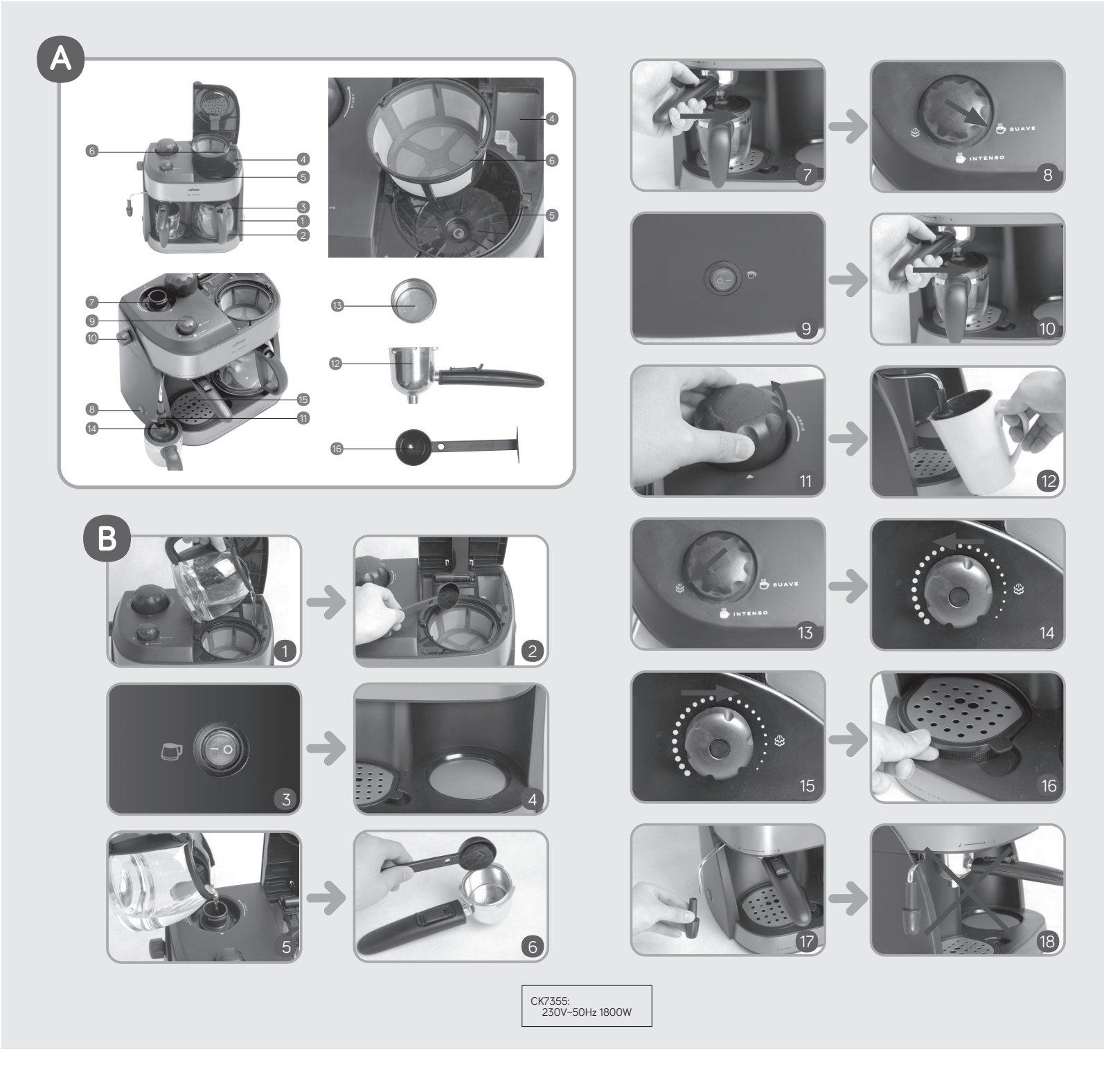




ATENÇÃO: para reduzir o risco de incêndio ou de choque elétrico, não remova nenhuma das tampas.

Em caso de anomalia nas peças internas do aparelho, reportar ao serviço qualificado. A reparação e substituição de fichas devem ser realizadas exclusivamente por um Centro de Serviço Técnico Autorizado.

Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.

Este aparelho só pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou formação sobre como utilizar o aparelho de forma segura e percebam os perigos inerentes.

As crianças não devem utilizar este aparelho como um brinquedo.

A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Antes de utilizar a máquina de café, lave todos os acessórios e ponha-a em funcionamento sem qualquer café.

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ DE GOTAS

1. Interruptor luminoso ON/OFF
2. Placa de aquecimento
3. Jarro de café com tampa e indicador do nível da água
4. Depósito de água
5. Suporte de filtro giratório
6. Filtro permanente

DESCRIÇÃO DA MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO

7. Depósito de água
8. Interruptor luminoso ON/OFF
9. Selector de aroma - Selector de café/vapor
10. Regulador de vapor
11. Bico de vapor
12. Suporte do filtro
13. Filtro
14. Jarro de café com tampa e indicador do nível da água
15. Bandeja protectora
16. Colher de café

PREPARAÇÃO DO FILTRO DE CAFÉ (B1 - 4)

1. Encha o depósito com água fria, utilizando o indicador do nível da água do jarro de café para medir. Uma quantidade inferior a duas chávenas não é recomendada.
2. Coloque um filtro adequado no suporte do filtro giratório (5). Coloque uma colher cheia de café para cada chávena de água.
3. Para um funcionamento correcto, não utilize café com moagem muito fina.
4. Coloque o jarro de café (3) com a tampa fechada na placa de aquecimento (2). Ligue o aparelho a tomada e prima o interruptor Café ON/OFF (8). A lâmpada piloto indica que a máquina de café está a funcionar.
5. A póde ser servida uma chávena de café antes do ciclo de infusão ser terminado. Sempre que o jarro for removido da placa de aquecimento, o fluxo de café será interceptado temporariamente.
6. Volte a colocar a tampa e a aperte de forma segura.

PREPARAÇÃO DO EXPRESSO (B5 - 9)

1. Ligue o aparelho à tomada e certifique-se que o interruptor ON/OFF (8) está desligado. Feche o regulador de vapor (9) ao rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio.
2. Encha o depósito com água fria, utilizando o indicador do nível da água do jarro de café para medir. Uma quantidade inferior a duas chávenas não é recomendada.
3. Coloque um filtro adequado no suporte do filtro giratório (5). Coloque uma colher cheia de café para cada chávena de água.
4. Para um funcionamento correcto, não utilize café com moagem muito fina.
5. Coloque o jarro de café (3) com a tampa fechada na placa de aquecimento (2). Ligue o aparelho a tomada e prima o interruptor Café ON/OFF (8). A lâmpada piloto indica que a máquina de café está a funcionar.
6. A póde ser servida uma chávena de café antes do ciclo de infusão ser terminado. Sempre que o jarro for removido da placa de aquecimento, o fluxo de café será interceptado temporariamente.
7. Volte a colocar a tampa e a aperte de forma segura.

8. Coloque o jarro (13) no suporte do filtro (12). Utilize as marcas do nível do filtro entre duas ou quatro chávenas para medir a quantidade de pó necessária. Para três chávenas, encha o filtro entre a marca do nível de duas e quatro chávenas. Limpe os vestígios de pó.

de café que possam ter ficado à volta do suporte do filtro.

Note: Para melhores resultados, utilize café de moagem mais grossa, tipo espresso italiano.

Para um funcionamento correcto, NÃO utilize um café de moagem fina. Não pressione muito o pó de café.

B7 Utilize o jarro de café para medir a quantidade certa de água. Logo que as primeiras gotas de café comecem a sair pelo suporte do filtro, pode começar a bater o leite.

B12 Coloque a ponta do bico de vapor a meio de um jarro.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

B15 Posicione o selector de vapor do café (9) na posição "vapor".

B14 Abra o regulador de vapor (10) ao rodá-lo no sentido contrário aos ponteiros do relógio. A água em excesso que sai pela saída do expresso está quente e pode causar queimaduras. Quando o jarro estiver cheio, feche o regulador de vapor (10), rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

2. Dilua três chávenas de vinagre em nove chávenas de água e encha o depósito (4) com essa mistura.

3. Deixe a máquina de café ligada durante um minuto. Desligue-a e deixe-a durante meia hora.

4. Ligue novamente a máquina de café para que seja lavada a solução de água e vinagre. Deixe este líquido ferver e limpe o jarro.

5. Para limpar qualquer traço de vinagre, utilize o filtro da máquina de café durante mais dois ciclos com água da torneira.

6. Antes de começar a operação de descalcificação, remova o suporte do filtro (12) e o filtro (13).

7. Remova com um pano húmido os vestígios de café que possam permanecer à volta e da frequência de utilização.

8. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

9. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

10. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

11. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

12. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

13. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

14. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

15. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

16. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

17. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

18. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

19. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

20. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

21. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

22. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

23. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

24. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

25. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

26. Coloque a máquina de café na posição "vapor" e deixe-a durante 10 minutos.

Nessayez pas ouvrir le couvercle du réservoir si ce dernier est encore sous pression (consultez la section "Important") page 10 du manuel.

B7 Tournez le sélecteur d'arôme / vapeur (9) et sélectionnez la position désirée. La position "vapeur" produit un café normal et la position "arôme" produit un café plus fort.

B9 Appuyez sur l'interrupteur Espresso ON / OFF (8). L'indicateur lumineux s'allume et votre expresso commence à couler après une courte période de préchauffage. Lorsque le café a fini de couler, remplacez l'interrupteur sur la position OFF.

B12 Placez le bout de la buse à vapeur approximativement au milieu de la carafe de lait froid.

B13 Réglez le sélecteur de vapeur du café (9) sur la position "vapeur".

B14 Ouvrez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B15 Pour couvrir la sortie de vapeur, fermez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

B16 Nettoyez le régulateur d'arôme / vapeur (9) sur la position "steam". Ouvrez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B17 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B18 Après utilisation, vérifiez que les deux réservoirs à eau (4 et 7) soient complètement vides. Ne rangez pas la cafetière si le porte-filtre pour expresso (12) est toujours installé.

B19 Nettoyez le régulateur d'arôme / vapeur (9) sur la position "steam". Ouvrez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B20 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B21 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B22 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B23 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B24 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B25 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B26 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B27 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B28 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B29 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B30 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B31 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B32 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B33 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B34 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B35 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B36 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B37 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B38 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B39 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B40 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B41 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B42 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B43 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B44 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B45 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

B46 Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

Une demie heure.

4. Rallumez la cafetière de sorte que la solution à base de vinaigre et d'eau s'écoule. Jetez ensuite la solution et nettoyez la carafe.

5. Pour éliminer les éventuels résidus de vinaigre, faites fonctionner la machine à l'eau tiède pendant deux cycles en utilisant de l'eau du robinet.

6. Débrancher de la cafetière à expresso.

1. Avant de lancer le détartrage, retirez le porte-filtre (12) et le filtre (13).

2. Retirez les restes de café pouvant se trouver sur la sortie de café à l'aide d'un chiffon humide.

3. En vous aidant des marques stables sur la carafe à expresso (14), diluez une mesure de vinaigre pour trois mesures d'eau puis versez le mélange dans le réservoir à eau (7). Placez un récipient sous la buse de café et sous la buse à vapeur. Placez l'interrupteur ON / OFF sur ON.

4. Réglez le sélecteur d'arôme / vapeur (9) sur la position "steam". Ouvrez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

5. Fermez le régulateur de vapeur (10) puis laissez le reste de la solution s'écouler via la bouche de sortie du café.

6. Placez la machine à expresso sur la position OFF et laissez-la refroidir.

7. Pour éliminer les éventuels résidus de vinaigre, faites fonctionner la machine à expresso pendant deux cycles en utilisant de l'eau du robinet. Laissez la machine refroidir entre chaque cycle.

8. Nettoyez le régulateur d'arôme / vapeur (9) sur la position "steam". Ouvrez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

9. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

10. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

11. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

12. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

13. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

14. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

15. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

16. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

17. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

18. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

19. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

20. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

21. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

22. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

23. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

24. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

25. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

26. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

27. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

28. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

29. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

30. Nettoyez le régulateur de vapeur (10) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. L'excédent d'eau s'écoule alors via la sortie expresso. Lorsque la mousse est prête, déposez doucement la carafe de haut en bas pour richifier le lait.

31. Netto