

# PHILIPS

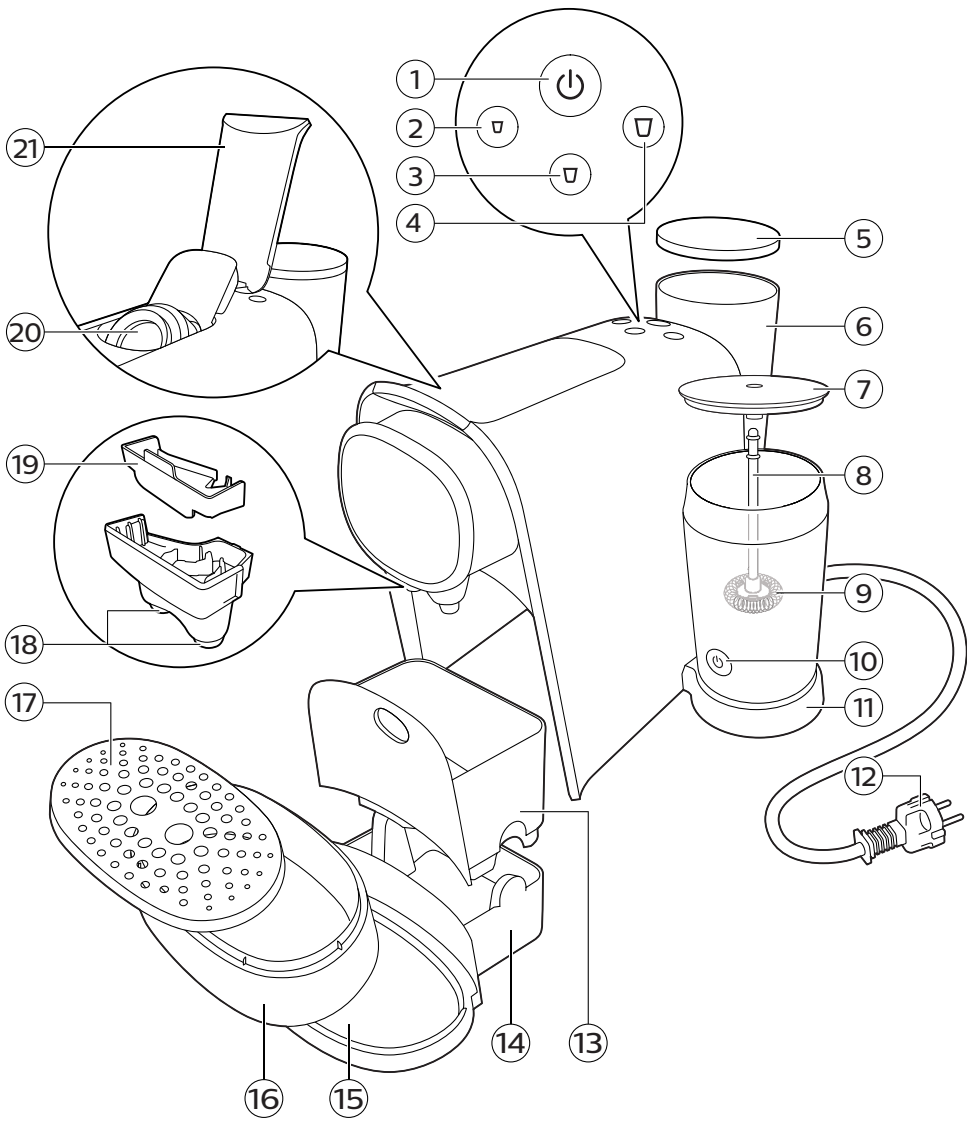
## SENSEO

### LM8014/60

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ? Rendez-vous sur [www.communaute.darty.com](http://www.communaute.darty.com)



# Présentation de la machine

- 1 Bouton marche/arrêt
- 2 Bouton Ristretto
- 3 Bouton Espresso
- 4 Bouton Lungo
- 5 Couvercle du réservoir d'eau
- 6 Réservoir d'eau
- 7 Couvercle du mousser à lait
- 8 Support du fouet
- 9 Fouet
- 10 Bouton marche/arrêt du mousser à lait
- 11 Socle du mousser à lait
- 12 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 13 Tiroir à capsules usagées
- 14 Tiroir de récupération des eaux usées
- 15 Plateau égouttoir inférieur
- 16 Plateau égouttoir
- 17 Support pour tasse
- 18 Unité d'écoulement du café
- 19 Bouchon de buse de distribution de café
- 20 Compartiment de la capsule
- 21 Levier

## Introduction

Bienvenue dans l'univers de L'OR Barista ! Le système à café L'OR Barista est le seul système à capsules de café qui vous permet de préparer deux tasses de café en même temps grâce à une buse de distribution du café à double unité d'écoulement.

Les nouvelles capsules de café double dose exclusives L'OR Barista vous permettent de préparer deux tasses ou deux doses de café.

La machine à café L'OR Barista est également compatible avec les capsules de café simple dose L'OR Espresso. Grâce à la technologie de reconnaissance de capsule double, la machine reconnaît automatiquement la taille de la capsule et adapte le volume en conséquence. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.

Ce modèle de machine à café L'OR Barista comporte un mousser à lait intégré permettant de préparer du café accompagné de mousse de lait frais.

## Compatibilité des capsules

La machine à café L'OR Barista est conçue pour fonctionner avec les capsules simple dose L'OR Espresso et les capsules double dose L'OR Barista, ainsi qu'avec les capsules Nespresso\* et les capsules en aluminium de marques de café produites par Jacobs Douwe Egberts, tels que Douwe Egberts, JACOBS, Jacqmotte, Jacques Vabre, Grand Mère, L'OR, Marcilla, Moccona, Saimaza et Senseo.

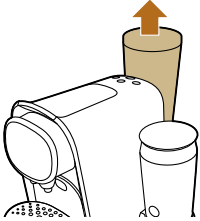
\* marque de tiers non associée à JACOBS DOUWE EGBERTS ou PHILIPS

## Avant utilisation

Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage de la machine.

Lorsque vous utilisez la machine pour la première fois ou si vous ne l'utilisez pas pendant 1 jour ou plus, procédez comme suit :

**1** Retirez le réservoir d'eau de la machine.



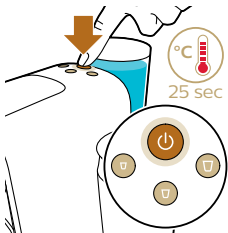
**2** Rincez le réservoir d'eau et remplissez-le sous le robinet. Replacez le réservoir d'eau sur la machine.

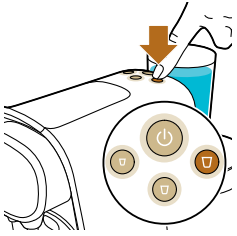


**3** Placez un bol sous la buse de distribution du café. N'insérez pas de capsule et assurez-vous que le levier est fermé.



**4** Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.  
- Le bouton marche/arrêt clignote lentement pour indiquer que la machine chauffe.





5 Lorsque tous les boutons s'allument en continu, appuyez sur le bouton Lungo.

- L'eau s'écoule de l'unité d'écoulement du café.

Remarque : Lorsque le circuit d'eau interne est vide, l'appareil émet un bourdonnement. Lorsque la machine verse de l'eau, le bourdonnement est moins fort. Ce phénomène est normal.

6 La machine est prête lorsque tous les boutons s'allument en continu.

7 Videz le plateau égouttoir et le tiroir de récupération des eaux usées (voir 'Nettoyage du tiroir à capsules usagées et du tiroir de récupération des eaux usées').

L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

## Pour faire du café

### Boissons et capsules

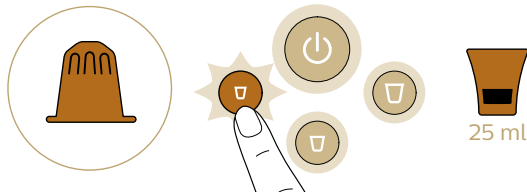
#### Capsules

Les capsules en aluminium L'OR sont disponibles en ligne sur [www.lorespresso.com](http://www.lorespresso.com) et dans les magasins. Vous pouvez choisir parmi une variété de capsules de café pour les divers types de café.

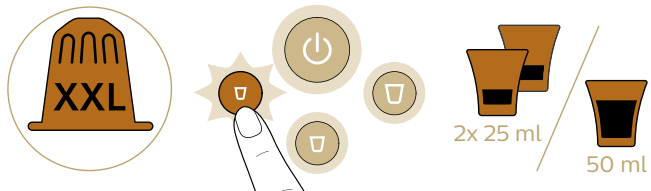
#### Boissons

Grâce à la technologie de reconnaissance de capsule double, la machine reconnaît automatiquement la taille de la capsule et adapte le volume de votre boisson en conséquence. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.

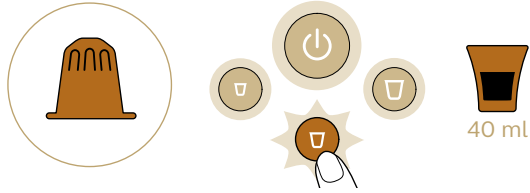
#### Ristretto



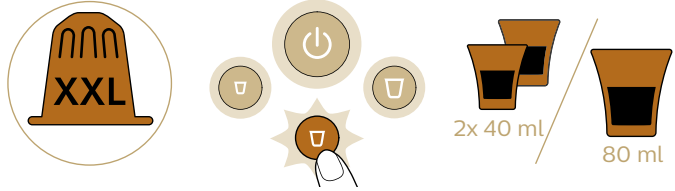
#### Double ristretto / Double shot of ristretto



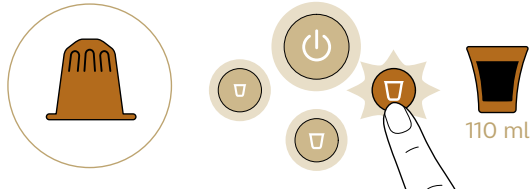
### Espresso



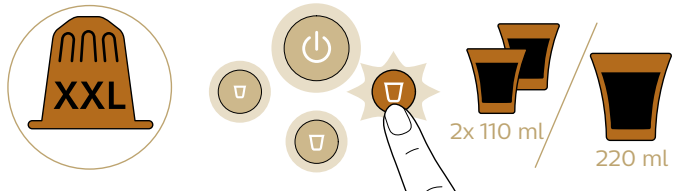
### Double espresso / Double shot of espresso



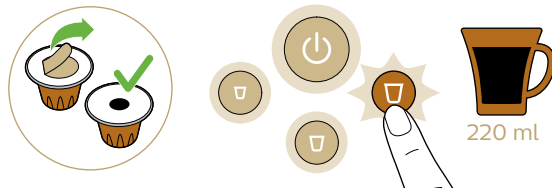
### Lungo



### Double lungo / Double shot of lungo

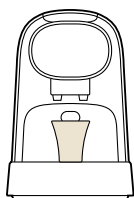


### Grand Café Filtre

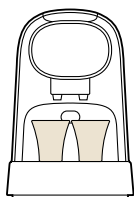


## Préparation du café

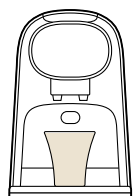
- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Le bouton marche/arrêt commence à clignoter pour indiquer que la machine chauffe.



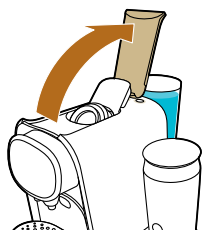
2 Pour un café, placez une tasse sous l'unité d'écoulement du café.



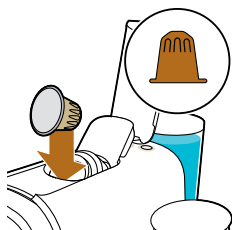
3 Pour deux cafés, placez deux tasses sous l'unité d'écoulement du café.



4 Pour un grand café ou un Grand Café Filtre, retirez le support pour tasse et le plateau égouttoir, placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir inférieur, puis placez une grande tasse ou un grand mug sur le support pour tasse, sous l'unité d'écoulement du café.



5 Soulevez le levier.



6 Insérez une capsule.

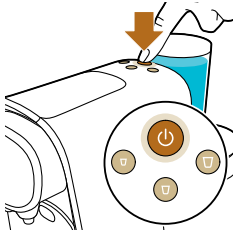
- Pour une seule tasse de café, insérez une capsule simple dose L'OR Espresso.



- Pour deux tasses de café ou un grand café, insérez une capsule double dose L'OR Barista.

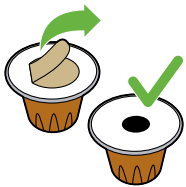


- 7 Fermez le levier en exerçant une pression vers le bas.

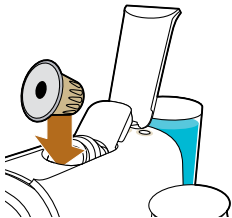


- 8 Lorsque le bouton marche/arrêt cesse de clignoter et que tous les boutons s'allument en continu, appuyez sur le bouton correspondant au type de café que vous souhaitez.
- 9 Ne soulevez pas le levier tant que le cycle de préparation n'est pas terminé. La préparation du café est terminée lorsque les voyants cessent de clignoter et que le café cesse de s'écouler des unités d'écoulement du café.

## Préparation d'un Grand Café Filtre



- 1 Retirez entièrement la protection hermétique de la capsule.



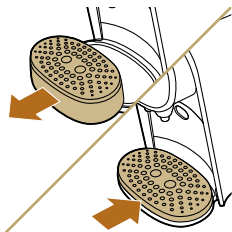
- 2 Soulevez le levier et insérez la capsule.



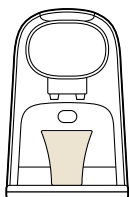
3 Fermez le levier.



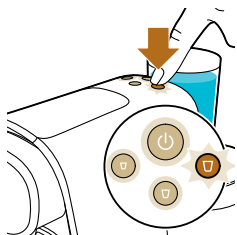
4 Retirez le plateau égouttoir avec le support pour tasse. Mettez le plateau égouttoir de côté et placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir inférieur.



5 Placez une grande tasse ou un grand mug sur le support pour tasse, sous la buse de distribution du café.



6 Appuyez sur le bouton Lungo pour lancer le cycle de préparation.



## Réglage de la quantité de café

Chaque bouton du café a été programmé pour préparer du café à la configuration idéale. Néanmoins, vous pouvez adapter la quantité de café selon vos souhaits, de manière à garantir une qualité de café optimale.

Capsule simple dose L'OR Espresso	min	standard	max
Ristretto	20 ml	25 ml	40 ml
Espresso	30 ml	40 ml	50 ml
Lungo	85 ml	110 ml	135 ml

Capsule double dose L'OR Barista	min	standard	max
Ristretto	40 ml	50 ml	60 ml
Espresso	60 ml	80 ml	100 ml
Lungo/Grand Café Filtre	170 ml	220 ml	270 ml

La quantité de café des capsules simple dose et double dose L'OR Espresso est ajustée séparément :

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Remplissez le réservoir d'eau.
- 3 Insérez une capsule et fermez le levier.
  - Si vous souhaitez ajuster la quantité de capsules espresso simple dose L'OR, insérez une capsule L'OR Espresso normale.
  - Si vous souhaitez ajuster la quantité d'une capsule double dose L'OR Barista, insérez une capsule L'OR Barista.
- 4 Maintenez le bouton de café enfoncé en ajustant la quantité pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le bouton clignote rapidement. Puis, relâchez le bouton. La machine commence la préparation du café.
- 5 Appuyez à nouveau sur le même bouton lorsque la tasse contient la quantité de café souhaitée.

Remarque : Si vous appuyez sur le bouton de café trop tôt, la machine à café programme la quantité minimale de café selon le tableau ci-dessus. Si vous n'appuyez pas sur le bouton de café, la machine programme la quantité maximale de café.

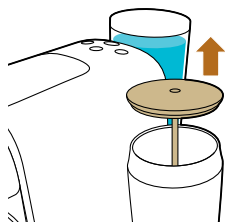
### Réinitialisation des quantités de café

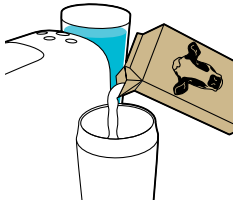
Pour rétablir les paramètres de quantités de café par défaut :

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Patientez jusqu'à ce que la machine ait fini de chauffer et que tous les boutons s'allument.
- 3 Maintenez enfoncé les boutons Ristretto, Espresso et Lungo simultanément jusqu'à ce que tous les boutons clignotent rapidement pour indiquer que la machine a été réinitialisée avec les paramètres par défaut.

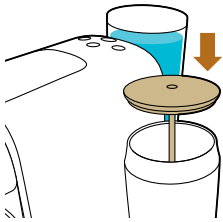
### Préparation du lait

- 1 Retirez le mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait.

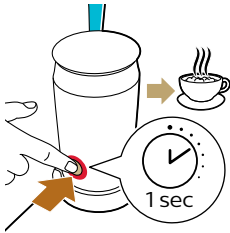




- 2 Remplissez le mousser à lait avec du lait jusqu'au niveau désiré. Ne remplissez pas au-delà du niveau maximal (MAX).



- 3 Remplacez le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet sur le mousser à lait.



- 4 Appuyez sur le bouton pendant 1 seconde pour chauffer et faire mousser le lait. Le voyant du bouton marche/arrêt s'allume.



Remarque : Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour la mousse de lait froid.

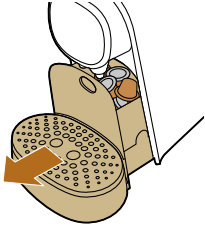
- 5 La mousse de lait est prête lorsque le voyant marche/arrêt s'éteint. Vous pouvez maintenant retirer le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait. Versez la mousse de lait sur le café fraîchement préparé.

## Nettoyage et entretien

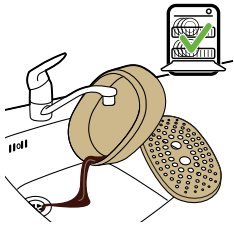
### Nettoyage du tiroir à capsules usagées et du tiroir de récupération des eaux usées

Vérifiez régulièrement l'état des tiroirs à capsules usagées et de récupération des eaux usées.

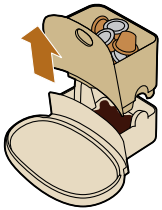
Remarque : Pour une hygiène optimale, tirez le levier après utilisation pour garantir que la dernière capsule usagée tombe dans le tiroir à capsules.



1 Retirez le tiroir à capsules usagées et le tiroir de récupération des eaux usées de la machine.

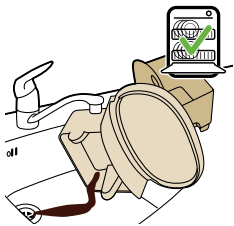


2 Retirez le plateau égouttoir du plateau égouttoir inférieur, et rincez le plateau égouttoir et le repose-tasses sous le robinet d'eau chaude.



3 Retirez le tiroir à capsules usagées en le tirant, puis videz-le.

**Attention : Faites attention lorsque vous retirez le tiroir à capsules usagées. Les capsules sont encore chaudes juste après la préparation.**



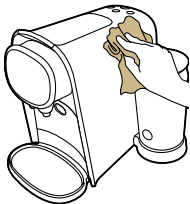
4 Rincez toutes les pièces sous le robinet d'eau chaude. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux. Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

5 Réinsérez le tiroir à capsules usagées dans le tiroir de récupération des eaux usées.

6 Insérez le tiroir de récupération des eaux usées avec le tiroir à capsules usagées dans la machine.

7 Remplacez le plateau égouttoir sur le plateau égouttoir inférieur. Placez le support pour tasse sur le plateau égouttoir.

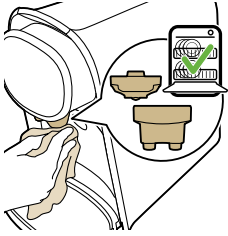
## Nettoyage des autres parties de la machine à café



1 Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon doux et humide.

**Attention : N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits abrasifs ou de détergents agressifs tels que de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer la machine.**

**Avertissement : N'insérez pas le doigt dans le compartiment de la capsule pour éviter toute blessure. Il contient un perforateur pointu invisible.**



- 2 Nettoyez l'avant de la machine avec un chiffon doux et humide, puis nettoyez les deux parties de la buse de distribution du café (l'unité d'écoulement du café et le couvercle de la buse) sous le robinet d'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- 3 Nettoyez le réservoir d'eau en le rinçant sous le robinet d'eau chaude. Le réservoir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle.

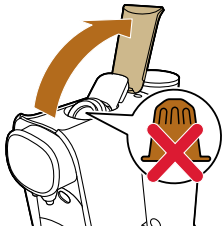
Remarque : Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau claire toutes les 24 heures.

## Nettoyage du circuit de café

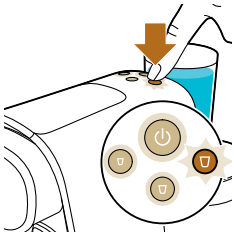
Nettoyez le circuit de café toutes les semaines afin de garantir à votre café une qualité et un goût optimaux.



- 1 Placez une tasse sous la buse de distribution du café.
- 2 Soulevez le levier pour garantir que la dernière capsule usagée tombe dans le tiroir à capsules usagées.



- 3 N'insérez pas de nouvelle capsule et fermez le levier.

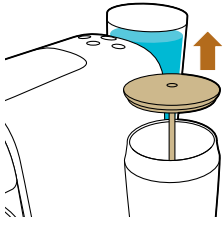


- 4 Appuyez sur le bouton Lungo.
- 5 Videz la tasse après que la machine a terminé de verser l'eau.
- 6 Levez le levier et répétez les étapes 3 à 5 pour garantir un nettoyage correct du circuit de café.

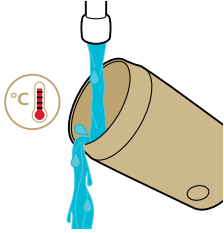
L'appareil est désormais prêt à l'emploi.

## Nettoyage du mousser à lait

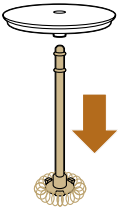
- 1 Retirez le mousser à lait de son socle.



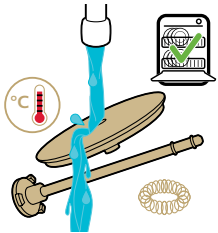
2 Retirez le mousser à lait avec le support du fouet fixé du mousser à lait.



3 Rincez l'intérieur du mousser à lait sous l'eau du robinet chaude.  
4 Nettoyez l'extérieur du mousser à lait à l'aide d'un chiffon humide.  
5 Retirez le support du fouet du couvercle du mousser à lait.

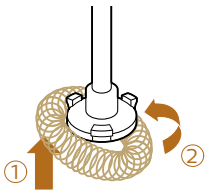


6 Retirez le fouet de son support.

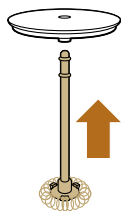


7 Rincez le couvercle du mousser à lait ainsi que les pièces du support du fouet sous l'eau chaude du robinet.

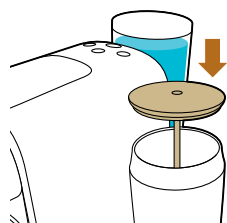
Remarque : Le couvercle ainsi que les pièces du support du fouet peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.



8 Fixez le fouet à son support.



9 Fixez l'axe du support du fouet sur le couvercle du mousser à lait.

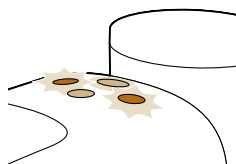


10 Remplacez le couvercle du mousser à lait avec le support du fouet dans le mousser à lait.

## Détartrage

### Fréquence de détartrage

- Détartrez la machine lorsque les boutons Ristretto et Lungo clignotent rapidement quelques fois après la préparation. La procédure de détartrage dure jusqu'à 40 minutes et consiste en un cycle de détartrage et un cycle de rinçage. N'interrompez pas le processus de détartrage.



### Nécessité du détartrage

Un détartrage est essentiel pour les raisons suivantes :

- Il prolonge la durée de vie de votre machine à café L'OR Barista.
- Il garantit un volume de tasse maximal.
- Il assure une température de café optimale.
- Il réduit le bruit de la machine lors de la préparation du café.
- Il prévient les dysfonctionnements.

Si vous ne respectez pas la procédure de détartrage, les résidus de calcaire restent bloqués dans la machine. Le calcaire se forme alors plus rapidement. À terme, cela peut endommager définitivement la machine.

### Utilisation d'un agent de détartrage approprié

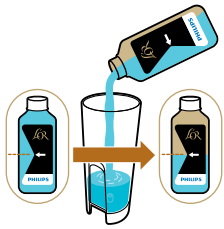
Seuls les détartrants à base d'acide citrique conviennent au détartrage de la machine à café L'OR Barista. Ce type de détartrant agit sur la machine sans

l'endommager. Nous vous conseillons d'utiliser le détartrant liquide spécial L'OR Barista (CA6530). Il est offert sous forme de bouteilles qui contiennent du détartrant liquide pour deux procédures de détartrage. Utilisez la moitié d'une bouteille pour une procédure de détartrage et conservez l'autre moitié pour la procédure de détartrage suivante.

## Procédure de détartrage

Remarque : Si un problème survient pendant la procédure de détartrage, par exemple si vous interrompez accidentellement le cycle de détartrage, vous devez redémarrer la procédure de détartrage à partir de l'étape 1.

- 1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- 2 Versez la moitié d'une bouteille de détartrant liquide L'OR Barista (CA6530) dans le réservoir d'eau.



- 3 Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet.



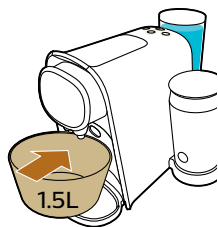
- 4 Assurez-vous que le compartiment de la capsule est vide.



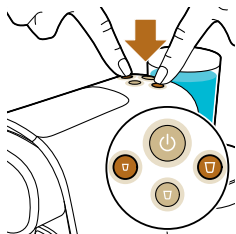
- 5 Fermez le levier.



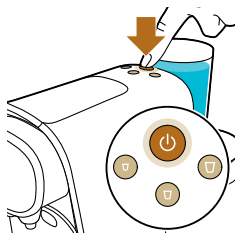




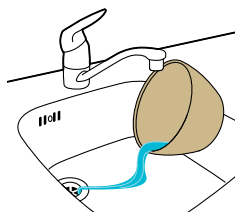
- 6** Placez un bol pouvant contenir au moins 1,5 litre sur le plateau égouttoir inférieur, sous la buse de distribution de café, pour recueillir la solution de détartrage.



- 7** Appuyez brièvement sur les boutons Ristretto et Lungo en même temps.

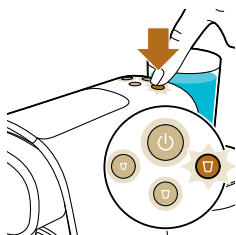


- 8** Le bouton Ristretto se met à clignoter rapidement. Appuyez sur le bouton Ristretto pour activer le cycle de détartrage. La machine verse la totalité de la solution de détartrage à intervalles réguliers. Ce processus dure jusqu'à 30 minutes.
- Lorsque le bouton Lungo commence à clignoter rapidement de nouveau, la première phase du cycle de détartrage est terminée.



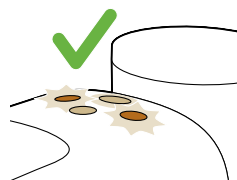
- 9** Retirez et videz le bol. Replacez le bol sur le plateau égouttoir inférieur, sous la buse de distribution du café.

- 10** Retirez le réservoir d'eau et rincez-le sous l'eau du robinet. Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet et replacez-le sur l'appareil.



- 11** Appuyez sur le bouton Lungo pour démarrer le cycle de rinçage.

Remarque : Le réservoir d'eau se videra sans interruption. Le cycle de rinçage dure environ 3 minutes.



**12** Une fois le cycle de rinçage terminé, les boutons Ristretto et Lungo clignotent quelques fois.

Remarque : Il est normal qu'un peu d'eau reste dans le réservoir d'eau après la procédure de détartrage.

La machine s'éteint. La procédure de détartrage est terminée.

## Signification des voyants

- Le bouton marche/arrêt clignote lentement : la machine chauffe.
- Le bouton marche/arrêt clignote rapidement : le réservoir d'eau est vide ; remplissez-le avec de l'eau du robinet.
- Tous les boutons s'allument de manière continue : la machine est prête à l'emploi.
- Le bouton du café sélectionné clignote lentement : la machine prépare le café selon la recette.
- Le bouton du café sélectionné clignote rapidement :
  - La programmation est activée.
  - La nouvelle quantité de café est enregistrée.
- Les boutons Ristretto et Lungo clignotent simultanément après la préparation du café : vous devez détartrer la machine.

## Dépannage

Cette rubrique récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre machine. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, visitez le site Web [www.lorbarista.com/support](http://www.lorbarista.com/support) et consultez la liste de questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

### Dépannage de la machine à café

Problème	Cause possible	Solution
La machine ne s'allume pas.	La machine n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.
Le bouton marche/arrêt clignote lentement.	La machine chauffe.	Ce phénomène est normal.
Le temps de préparation du café est plus long qu'auparavant.	La machine à café est obstruée par des résidus de calcaire.	Détartrez la machine.
La température du café fraîchement préparé diminue progressivement.	La machine à café est obstruée par des résidus de calcaire.	Détartrez la machine.

Problème	Cause possible	Solution
La pompe fait du bruit.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet.
	Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement.	Placez le réservoir d'eau correctement et poussez-le vers le bas.
La préparation du café s'arrête soudainement.	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet. Appuyez sur le bouton correspondant au type de café souhaité pour continuer la préparation. Lorsque la tasse est remplie, appuyez sur le même bouton pour arrêter le processus de préparation du café.
Le bouton marche/arrêt clignote rapidement.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet. Appuyez sur le bouton correspondant au type de café souhaité pour continuer la préparation. Lorsque la tasse est remplie, appuyez sur le même bouton pour arrêter le processus de préparation du café.
Je ne parviens pas à fermer complètement le levier du compartiment à capsule.	Vérifiez si vous utilisez la capsule L'OR recommandée. D'autres capsules peuvent provoquer des problèmes en cours d'utilisation.	
	Le tiroir à capsules usagées est plein.	Videz le tiroir à capsules usagées et insérez la capsule de nouveau.
	La capsule n'est pas insérée correctement.	Insérez la capsule de nouveau et vérifiez si elle est correctement insérée.
	La capsule est coincée.	Ouvrez et fermez le levier à plusieurs reprises en forçant modérément pour retirer la capsule.
Je ne parviens pas à ouvrir complètement le levier.	Le tiroir à capsules usagées est plein.	Videz le tiroir à capsules usagées.
La machine ne verse pas de café ou seulement quelques gouttes.	Vous n'avez pas rincé la machine avant la première utilisation.	Rincez la machine avant la première utilisation (voir 'Avant utilisation').
	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet.
	Du calcaire s'est formé à l'intérieur de la machine (voir 'Détartrage').	Détartrez la machine (voir 'Détartrage').

Problème	Cause possible	Solution
Il y a du marc dans les tasses de café.	Il y a toujours un peu de marc au fond de la tasse.	Ce phénomène est normal.
L'écoulement du café est divisé ou n'est pas droit.	Le bouchon de la buse de distribution de café n'est pas placé correctement ou est manquant.	Fixez la buse de distribution de café sur les unités d'écoulement du café.
Les voyants des boutons Ristretto et Lungo clignotent après la préparation.	Cela signifie qu'il est temps de détartrer la machine pour éviter toute accumulation de calcaire pouvant obstruer le circuit.	Détartrez la machine (voir 'Détartrage').
Pourquoi y a-t-il de l'eau dans le tiroir de récupération des eaux usées ?	Le tiroir à capsules usagées et le tiroir de récupération des eaux usées recueillent l'eau résiduelle après la préparation du café.	Ce phénomène est normal.
La quantité de café ne correspond pas à mes attentes.	La quantité de café a été ajustée.	Réajustez la quantité (voir 'Réglage de la quantité de café') de café ou réinitialisez la quantité (voir 'Réinitialisation des quantités de café') de café.
Mon café n'est pas assez chaud.	Lorsque vous préparez la première tasse de la journée, ou votre précédente tasse de café remonte à un certain temps, l'intérieur de la machine est encore froid lorsque vous préparez du café.	Vous pouvez préchauffer la machine et la tasse en préparant un café sans capsule.
	Si vous utilisez une tasse froide à parois épaisses, le café se refroidira immédiatement.	Utilisez des tasses à parois fines, car celles-ci absorbent moins de chaleur que les tasses à parois épaisses. Vérifiez que la taille de la tasse est adaptée à la quantité de café. Ne préparez pas une petite quantité de café dans une grande tasse.
	La machine à café est obstruée par des résidus de calcaire.	Détartrez la machine lorsque les boutons Ristretto et Lungo clignotent rapidement quelques fois après la préparation (voir 'Détartrage').
	Vous avez utilisé du lait froid.	Si vous buvez du café avec du lait froid et frais, votre café se refroidira. Vous pouvez éviter cette situation en préchauffant le lait.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La machine s'éteint subitement après un certain temps.	Il s'agit d'une fonction d'arrêt automatique.	La fonction d'arrêt automatique est programmée pour éteindre la machine au bout de 9 minutes d'inactivité pour économiser de l'énergie.

### Dépannage du mouseur à lait

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le voyant du bouton marche/arrêt clignote mais l'appareil ne fonctionne pas.	Vous venez de préparer de la mousse de lait chaud ou du lait chaud et avez appuyé sur le bouton pour le lait ou la mousse de lait chaud sans laisser l'appareil refroidir.	Si vous voulez préparer de nouveau de la mousse de lait chaud ou du lait chaud, le pot à lait doit refroidir pendant quelques minutes avant d'être utilisé à nouveau. Tant que le pot à lait est toujours chaud, le limiteur de température empêche le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez rincer l'intérieur du pot à lait à l'eau froide pour le refroidir plus rapidement.
	La température du lait est trop élevée.	Remplacez le lait chaud par du lait froid ou laissez l'appareil refroidir.
L'appareil ne fait pas mousser le lait.	Le couvercle n'est pas placé correctement sur l'appareil.	Placez le couvercle correctement.
	Vous n'avez pas fixé la spirale du mouseur à son support.	Fixez la spirale du mouseur au support de la spirale.
	Vous avez utilisé un type de lait qui ne convient pas à cet usage.	De nombreux facteurs peuvent influencer la qualité de la mousse de lait (comme la teneur en protéines). Si le lait ne mousse pas comme vous le souhaiteriez, essayez un autre type ou une marque différente de lait. Utilisez du lait de vache demi-écrémé à température réfrigérée pour une mousse optimale.
	L'intérieur du pot à lait contient des résidus de lait qui empêchent le support de la spirale de tourner.	Nettoyez le support et l'intérieur du pot à lait.
Du lait s'échappe sous le couvercle.	Vous mettez trop de lait dans le pot à lait.	Ne remplissez pas le pot à lait au-delà de l'indication MAX.

Problème	Cause possible	Solution
Le lait n'est pas très chaud.	Ce phénomène est normal.	Le lait est chauffé à environ 74 °C pour garantir une mousse et un goût optimaux. Les protéines de lait commencent à se décomposer et brûlent si le lait est trop chauffé.
Tout le lait n'a pas été transformé en mousse.	Ce phénomène est normal.	L'appareil ne mousse pas tout le lait. L'appareil crée une proportion de mousse et de lait optimale. Le lait se mélange facilement avec le café ou d'autres boissons et une délicieuse mousse de lait flotte à la surface.