

LATTISSIMA PRO - La qualità della schiuma di latte non è ottimale

Last Modified on 31/01/2025 5:47 pm CET

Step 1:

Per una schiuma di latte ottimale, assicurati che il latte sia fresco e che sia ad una temperatura che fa dai 2° ai 6° massimo.

Step 2:

Controlla che la leva relativa alla schiuma di latte sia nella posizione corretta

Step 3:

Controlla anche ci sia abbastanza quantità di latte (minimo 100ml)

Step 4:

Controlla che il tubicino del latte di plastica sia inserito correttamente nel coperchio nero (non deve esserci spazio tra il coperchio e il contenitore del latte)

Step 5:

Il sistema RCS (Rapid Cappuccino System) potrebbe necessitare di un lavaggio seguendo le istruzioni riportate [qui](#).

Step 6:

Gentile cliente, se necessiti di ulteriore assistenza ti invitiamo a contattarci tramite uno dei nostri canali, comunicando al nostro specialista del caffè il seguente codice come riferimento del test che hai effettuato: **OLAPRO009**

- Scrivici via Whatsapp cliccando [qui](#) - da lunedì a domenica, dalle 8:00 alle 22:00
 - Scrivici via Live chat cliccando [qui](#) - dalle 8:00 alle 22:00
-