
EC950

COFFEE MACHINE

Instruction for use

MACCHINA DA CAFFÈ

Istruzioni per l'uso

MACHINE À CAFÉ

Mode d'emploi

SIEBTRÄGERMASCHINE

Bedienungsanleitung

CAFETERA

Instrucciones de uso

ماكينة القهوة

تعليمات الاستخدام



For more details please check out the
De'Longhi How to videos



More languages available here



DeLonghi

EN

page 4

IT

pag. 11

FR

page 19

DE

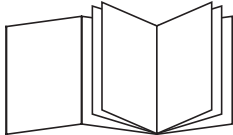
Seite 27

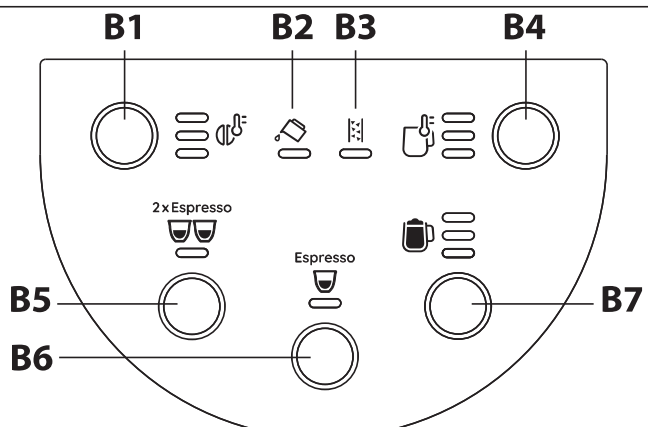
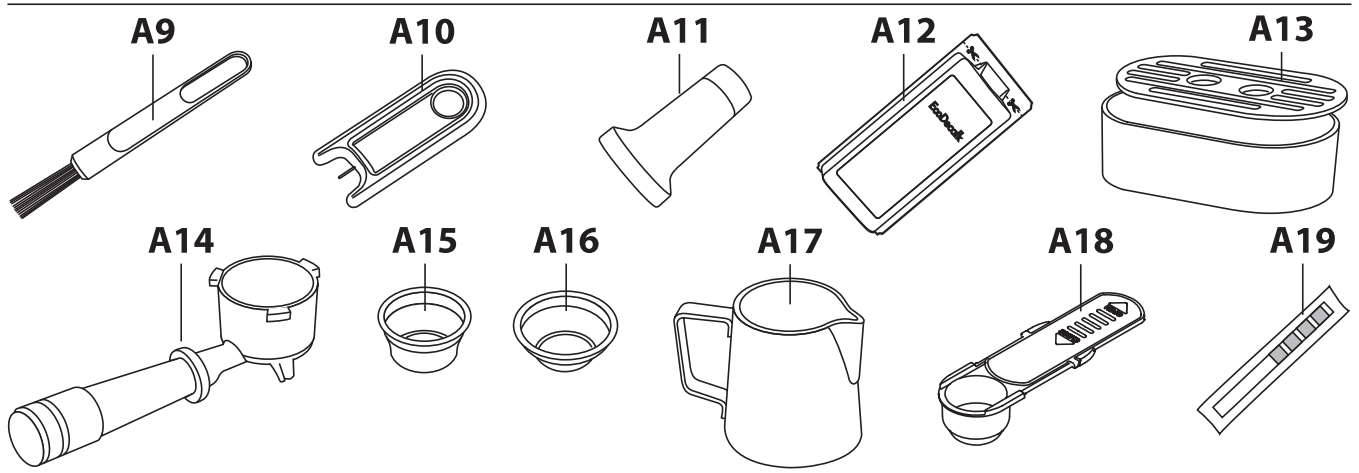
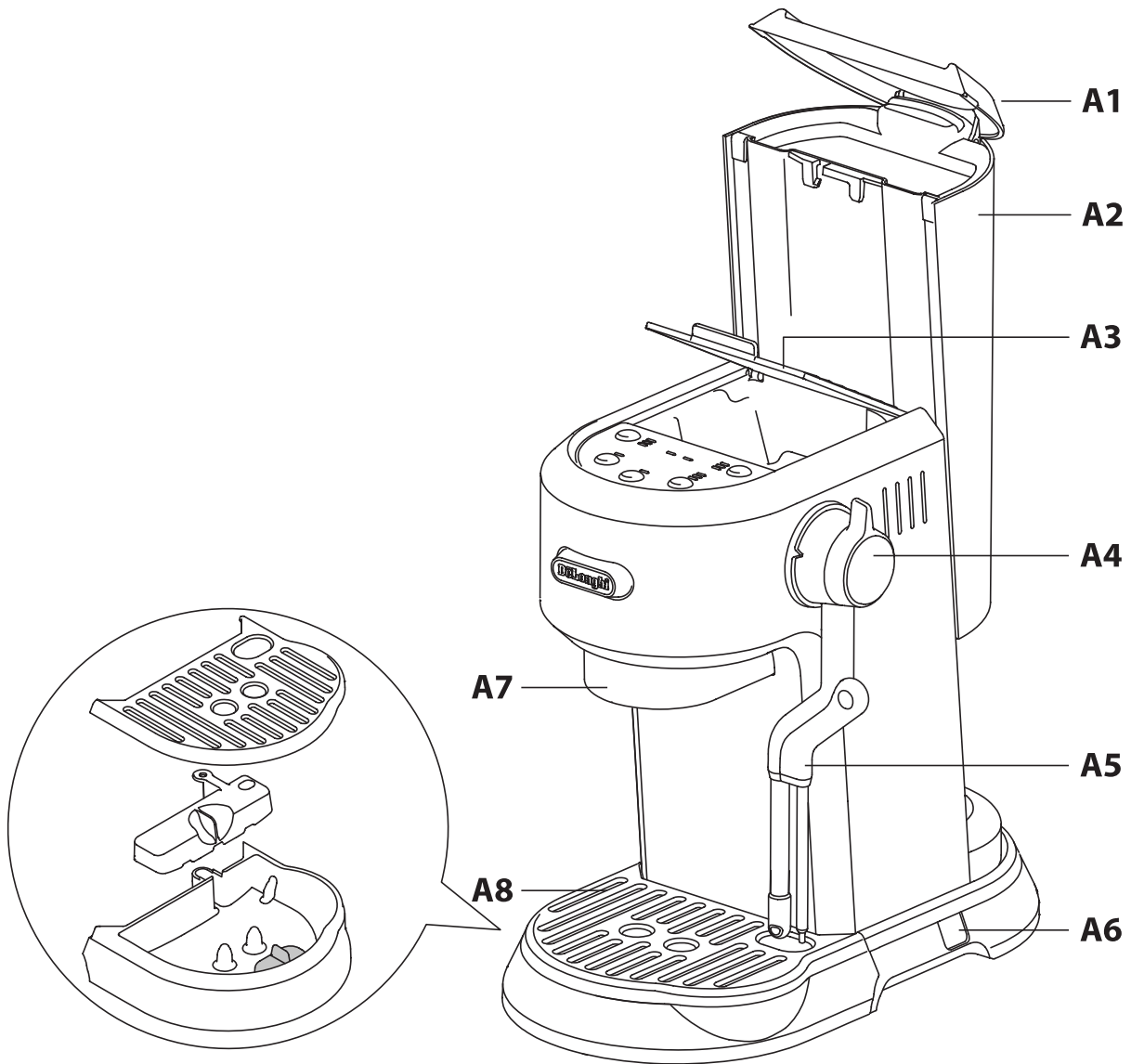
ES

pág. 35

AR

2





Avant d'utiliser l'appareil, toujours lire les consignes de sécurité.

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

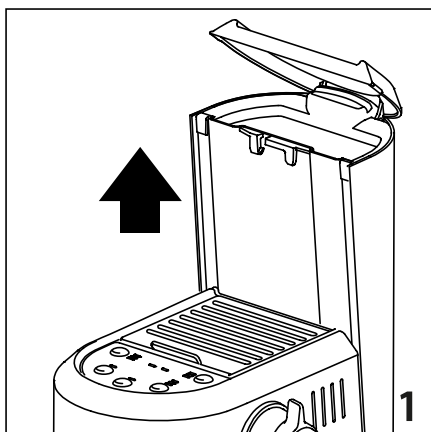
- A1. Couvercle du réservoir d'eau
- A2. Réservoir d'eau
- A3. Porte accessoires
- A4. Levier de vapeur
- A5. Buse de vapeur
- A6. Interrupteur On/Off
- A7. Bec verseur
- A8. Bac égouttoir
- A9. Brossette
- A10. Aiguille de nettoyage
- A11. Presse-café
- A12. Détartreur (uniquement pour certains modèles)
- A13. Appui pour petite tasse
- A14. Porte-filtre
- A15. Filtre 2 tasses
- A16. Filtre 1 tasse
- A17. Pichet à lait
- A18. Doseur
- A19. Papier indicateur pour test de dureté de l'eau

1.1 Panneau de commande

- B1. Touche température d'infusion
- B2. Voyant lumineux réservoir d'eau
- B3. Voyant lumineux détartrage
- B4. Touche température du lait
- B5. Touche 2 x Espresso
- B6. Touche Espresso
- B7. Touche niveau de mousse

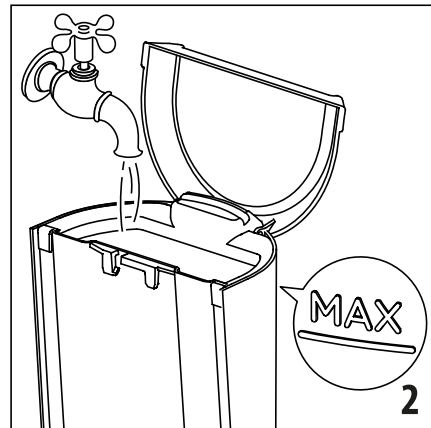
2. PREMIÈRE UTILISATION

- Lavez et essuyez tous les accessoires, y compris le réservoir d'eau (A2) à l'eau chaude et avec du savon. Aucun des composants ou accessoires n'est adapté au lave-vaisselle.
- Extraire le réservoir d'eau en le tirant vers le haut (fig 1).

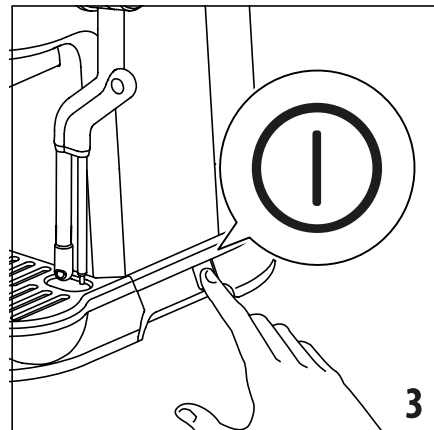


- Ouvrir le couvercle du réservoir d'eau (A1) et remplir le ré-

servoir (A2) avec de l'eau fraîche et propre, en ayant soin de ne pas dépasser le niveau MAX (fig 2).



- Replacer le réservoir d'eau sur la machine en exerçant une légère pression pour ouvrir les vannes situées au fond du réservoir.
- Brancher l'appareil à une prise de courant. Allumer la machine en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) (fig. 3).



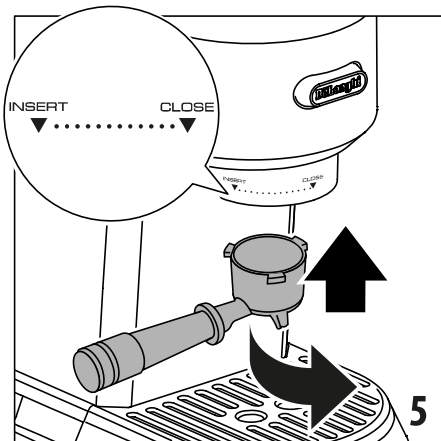
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) (fig. 4). La distribution commence et s'arrête automatiquement. Vider le bac égouttoir.



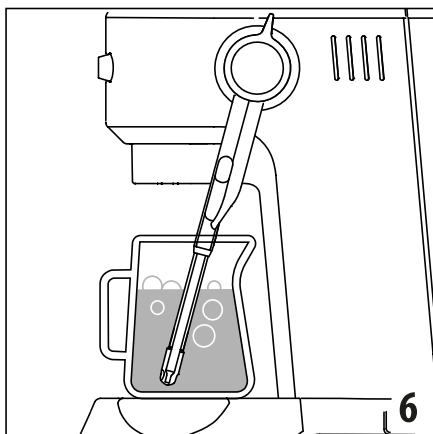
Avant d'utiliser la machine à café, rincer les circuits internes de la machine. Procéder comme suit :

- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14).
- Accrocher le porte-filtre à la machine en alignant sa poignée

à l'inscription « INSÉRER » puis en tournant la poignée vers la droite pour l'aligner en position « FERMER » (fig. 5).



- Placer un récipient sous le porte-filtre.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6). L'appareil fait s'écouler l'eau du porte-filtre. Répéter cette opération 5 fois.
- Placer une carafe remplie d'eau froide sous la buse à vapeur (A5) et procéder à un rinçage à la vapeur automatique (fig. 6) (voir le paragraphe Vapeur automatique).



Remarque : Ne jamais utiliser la machine sans eau dans le réservoir d'eau ou sans le réservoir.

L'appareil est équipé d'un détecteur du niveau d'eau.

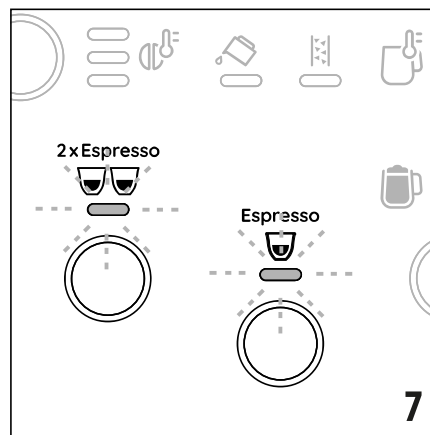
Si, lors de la percolation de la boisson sélectionnée, le voyant lumineux (B2) clignote, cela signifie que le réservoir d'eau est presque vide. Il est possible de terminer la distribution de la boisson sélectionnée.

Le voyant (B2) s'allume lorsque le réservoir d'eau est vide. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Il est normal que de l'eau se trouve dans l'espace situé sous le réservoir d'eau. Il faut l'essuyer régulièrement avec une éponge propre.

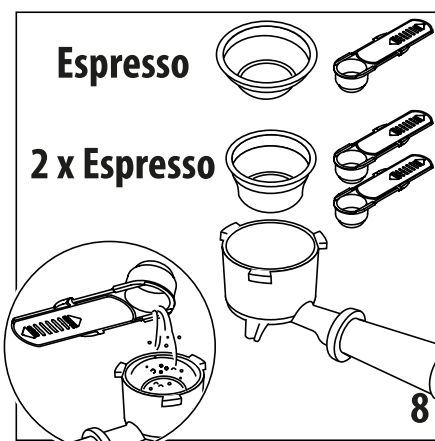
3. PRÉPAREZ UN EXPRESSO Espresso

- Les voyants lumineux Espresso et 2x Espresso clignotent, indiquant que la machine est en train de chauffer (fig. 7).



Quand les lumières arrêtent de clignoter et que tous les voyants du panneau de commande restent allumés de manière fixe, la machine est prête pour l'utilisation.

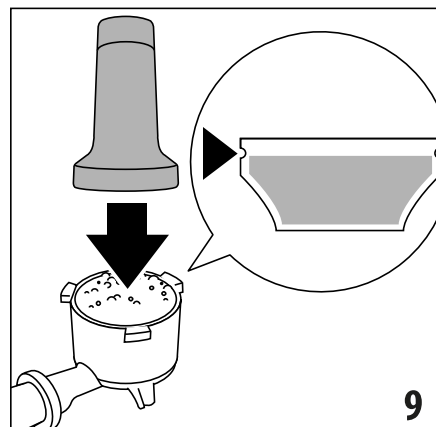
- Placer le filtre à café (A15) ou (A16) dans le porte-filtre (A14) (fig. 8).



- Remplissez le filtre de café moulu à l'aide du doseur (A18). S'assurer que le café utilisé est moulu finement et est spécifique pour espresso.

Avant de remplir le filtre avec le café moulu, s'assurer qu'aucun résidu de café n'est resté dans le filtre après le dernier café préparé.

- Tapotez plusieurs fois le porte-filtre pour une distribution régulière du café dans le filtre à café.
- Distribuer régulièrement le café moulu et presser fermement avec le tasse-mouture (A11). S'assurer que le café se trouve au niveau recommandé après le pressage (fig. 9).



Il pourrait être nécessaire d'ajouter du café. Un tassement correct du café moulu est essentiel pour obtenir un bon espresso. Si l'on presse trop fort, le café s'écoulera lentement et sera fort. Si l'on presse trop doucement, le café s'écoulera rapidement et sera léger.


Les conseils barista : Avant de placer le porte-filtre dans la machine, faites couler un peu d'eau à travers la buse à café (A7). La température se stabilise ainsi avant l'extraction.







- Retirer l'excès de café du bord du porte-filtre et accrocher celui-ci à la machine (fig. 5).
- Placer une ou deux tasses sur le bac égouttoir (A8) sous les becs verseurs du porte-filtre. Utiliser l'appui pour petite tasse (A13) pour les tasses plus petites.



3.1 Température de préparation du café

La température de l'eau est contrôlée pendant tout le processus de préparation afin de garantir sa stabilité lors de la phase d'extraction. La machine a 3 températures d'infusion.

La température effectivement utilisée dépend en général de la variété de grains et de la torréfaction : Les grains Robusta nécessitent une température plus basse, tandis que les grains Arabica ont besoin d'une température plus élevée. La même règle s'applique, respectivement, pour la torréfaction foncée ou pour la torréfaction claire des grains.

- Appuyer sur la touche  (B1) pour régler le niveau de température d'infusion souhaité :

Niveau de température	Voyant lumineux correspondant	Niveau de torréfaction
Min (~ 92 °C)	 	Foncée
Moy (~ 94 °C)	 	Moyenne - foncée
Max (~ 96 °C)	 	Clair - moyenne

- Appuyer sur la touche  (B6) ou  (B5). La machine prépare le café et l'écoulement est interrompu automatiquement. Pendant la distribution du café, on peut interrompre l'écoulement à tout moment en appuyant sur la touche précédemment enfoncée.
- Pour retirer le porte-filtre, tourner la poignée de droite à gauche. Pour éviter les éclaboussures, ne jamais retirer le porte-filtre pendant que la machine distribue le café. Toujours attendre quelques secondes après la distribution.



Remarques : Il est recommandé de chauffer les tasses avant de faire le café :



En rinçant à l'eau chaude ou en accrochant le porte-filtre (A14) à la machine avec le filtre à café (A15 ou A16) en place, sans ajouter de café, en utilisant la même tasse dans laquelle on

fera le café, appuyer sur la touche  (B6) et faire couler l'eau chaude dans la tasse pour la chauffer.

3.2 Programmation de la quantité de café dans la tasse

La machine est programmée par défaut pour distribuer automatiquement des quantités standard. Pour modifier ces quantités, procéder comme suit :


- Appuyer sur la touche  ou  que l'on souhaite programmer et la maintenir enfoncée.
- La machine à café commence à distribuer le café et le voyant lumineux clignote rapidement, indiquant que la machine est en mode programmation.
- Une fois que la quantité de café désirée a été distribuée dans la tasse, relâcher la touche. La distribution s'arrête et la machine à café est prête pour l'utilisation.

	Quantité par défaut	Quantité programmable
Espresso 	35 ml	de ≈20 à ≈90 ml
2 x Espresso 	70 ml	de ≈40 à ≈180 ml

Pour revenir aux quantités par défaut, voir les instructions du paragraphe 5.4.

4. PRÉPARATION DE BOISSONS LACTÉES


4.1 Vapeur automatique

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Appuyer sur la touche  (B4) pour régler la température du lait souhaitée :

  Température min (60 °C)

  Température moy (65 °C)

  Température élevée (70 °C)

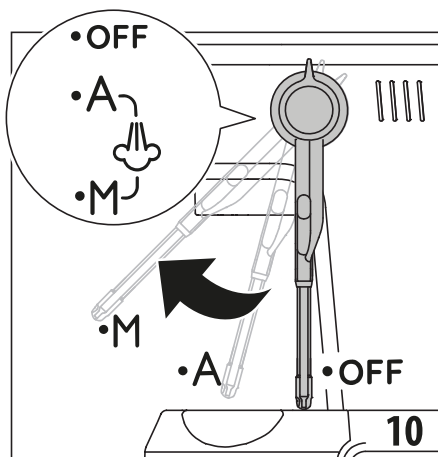
- Appuyez sur la touche  (B7) pour définir le type de consistance du lait souhaité :

  LatteArt - Texture Micromousse

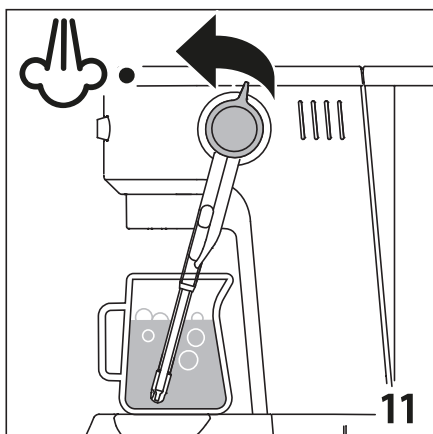
  Texture fine

  Texture dense

- Soulevez la buse à vapeur (A5) en position « M » (fig. 10) afin de faciliter le placement de la carafe à lait (A17) sous la buse à vapeur.



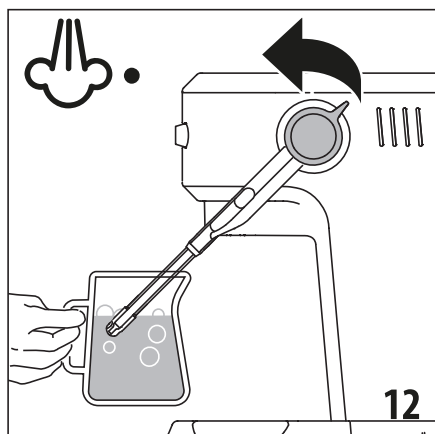
- Placez la buse à vapeur en position « A » (vapeur automatique). Tourner le levier de vapeur (A4) en position ☞ (fig. 11).



- Le voyant lumineux ☞ clignote. La machine prépare la mousse et l'écoulement est interrompu automatiquement. Retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation.

4.2 Vapeur manuelle :

- Remplissez une carafe à lait (A17) avec du lait frais bien froid (entre les positions min et max). Le lait peut monter jusqu'au triple de son volume. Pour une mousse plus dense, il faut utiliser le lait du réfrigérateur (environ 5 °C).
- Pour faire mousser le lait manuellement, placez la buse à vapeur en position « M » (vapeur manuelle), placez la carafe à lait sous la buse à vapeur et tournez le bouton en position ☞ (fig. 12).



- Pour faire mousser le lait, poser la buse de vapeur à la surface du liquide. Cette opération mélange l'air avec le lait et la vapeur. Garder la buse de vapeur en contact avec la surface en veillant à ne pas faire entrer trop d'air, ce qui créerait des bulles excessivement grandes. Immerger la buse de vapeur en-dessous de la surface du lait, ce qui génère un tourbillon dans le liquide.
- Une fois le lait chauffé à la température souhaitée, tourner à nouveau le levier de vapeur en position ☞.
- Attendez que la vapeur soit complètement dissipée avant de retirer la carafe à lait. Placer la buse à vapeur en position « OFF » après chaque utilisation pour démarrer le rinçage automatique.

Les conseils barista : Le lait frais est plus indiqué. Toujours utiliser du lait frais que l'on vient de sortir du réfrigérateur. Pour de meilleurs résultats, toujours replacer le pichet à lait au réfrigérateur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les résultats seront meilleurs avec du lait entier. L'apparence et la texture de la mousse dépendent de la nature du lait de vache ou végétal utilisé.

Après avoir fait mousser le lait, éliminer les bulles non désirées en agitant doucement le pichet.

Remarques : Lors du fonctionnement normal de la machine, de l'eau est évacuée dans le bac égouttoir pour une performance optimale.

Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon doux humidifié et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Un rinçage automatique est effectué lorsque l'appareil s'éteint si la buse de vapeur reste en position « A » (vapeur automatique).

5. MENU PARAMÈTRES

Appuyer sur les touches ☞ (B1) et ☞ (B4) et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes pour accéder au menu des paramètres. Au bout de quelques secondes d'inactivité, la machine quitte automatiquement le menu.

Les voyants lumineux ☞ (B2) et ☞ (B3) clignotent.

Les paramètres suivants seront enregistrés au bout de quelques secondes, lorsque l'appareil quittera automatiquement le menu paramètres.

5.1 Temps de délai entre pré-infusion et infusion

Pour définir le temps de délai, appuyez sur la touche ☞ (B1) :

- ☞ ☞ Pas de délai de pré-infusion
- ☞ ☞ 1 seconde
- ☞ ☞ 2 secondes




5.2 Détartrage

Pour définir la fonction de détartrage, appuyez sur la touche Espresso (B6) ; le voyant lumineux (B3) clignote et le voyant lumineux Espresso s'allume. Appuyer sur la touche Espresso (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage (consulter les instructions à la section Détartrage).

Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche Espresso (B6) pendant au moins 10 secondes.

5.3 Arrêt automatique

Pour définir le temps d'arrêt automatique, appuyez sur la touche (B7) :




-  5 minutes
-  1,5 heure
-  3 heures

5.4 Valeurs par défaut

Pour réinitialiser les valeurs par défaut, appuyez sur la touche 2x Espresso (B5) ; le voyant lumineux clignote. Maintenez enfoncée la touche 2x Espresso (B5) pendant 3 secondes pour réinitialiser tous les réglages du menu.

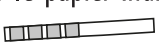
5.5 Dureté de l'eau

Pour définir l'un des 3 niveaux de dureté de l'eau, appuyez sur la touche (B4) :

Résultat du test de dureté de l'eau	Voyant lumineux correspondant	Niveau
■		1 eau douce
■ ■		2 eau moyenne
■ ■ ■ ■		3 eau dure ou très dure

5.6 Mesure de la dureté de l'eau

Le voyant lumineux (B3) s'allume à la suite d'une période d'utilisation prédéfinie qui dépend du réglage de la dureté de l'eau. La machine peut également être programmée en fonction de la dureté réelle de l'eau du réseau local, dans ce cas le détartrage peut être exigé moins fréquemment.

- Retirer le papier indicateur pour test de dureté de l'eau (A19)  de son emballage.
- Immerger complètement le papier dans un verre d'eau pendant une seconde.
- Retirer le papier de l'eau et le secouer légèrement. Au bout

d'environ une minute, 1, 2, 3 ou 4 carrés rouges apparaissent, en fonction de la dureté de l'eau.

6. NETTOYAGE

Important : Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage de l'appareil, mettre celui-ci hors tension, débrancher la prise principale et le laisser refroidir.

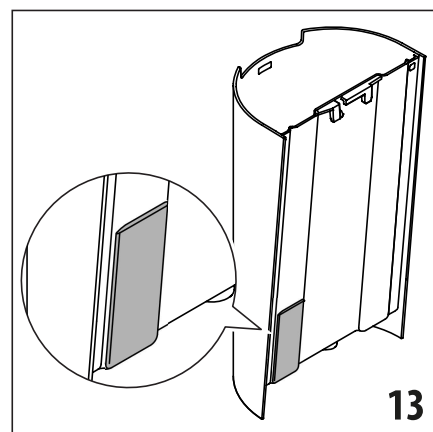
Ne pas utiliser de solvants, de produits abrasifs ou d'alcool pour nettoyer la machine à café.

Ne pas utiliser d'objets métalliques pour retirer les incrustations ou les dépôts de café car ils pourraient rayer les surfaces en métal ou en plastique.

Aucun des composants ou accessoires n'est adapté au lave-vaisselle. Si la machine n'est pas utilisée pendant plus d'une semaine, il est fortement recommandé de procéder à un cycle de rinçage avant de l'utiliser à nouveau.

Les parties de la machine mentionnées ci-dessous doivent être régulièrement nettoyées à la main et essuyées :

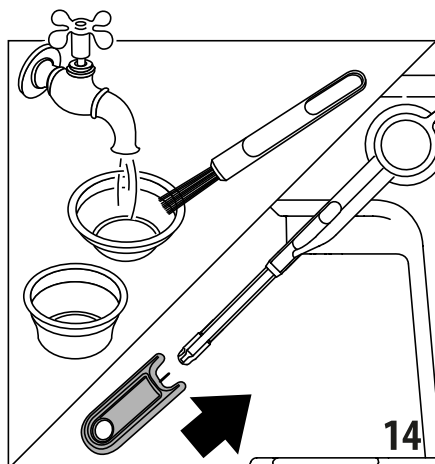
- **bac égouttoir (A8) :** le bac égouttoir devrait être vidé et nettoyé après chaque utilisation ou quand le voyant de niveau (rouge) s'élève à travers la grille métallique. Retirer le bac égouttoir, vider l'eau et nettoyer le bac égouttoir avec un chiffon, essuyer et remonter le bac égouttoir.
- **filtre à café (A15), (A16) :** Après l'utilisation de l'appareil, toujours rincer abondamment les filtres sous l'eau courante. Utiliser la brosse (A9) pour nettoyer (fig. 14).
- **buse à café (A7) :** Tous les 200 cafés préparés, rincer le bec verseur en faisant s'écouler environ 0,5 l d'eau par le bec verseur (appuyer sur la touche Espresso (B6) sans mettre de café moulu).
- **réservoir d'eau (A2) :** Nettoyer le réservoir d'eau régulièrement (environ une fois par semaine) et chaque fois que l'on remplace le filtre adoucisseur d'eau (le cas échéant) avec un chiffon humide et un peu de liquide détergent doux, notamment à l'intérieur, dans la zone des capteurs (fig. 13) ; rincer à l'eau courante.



- **buse à vapeur (A5) :** Après chaque utilisation, retirer les résidus de lait de la buse de vapeur à l'aide d'un chiffon

doux humidifié. Soulever la buse de vapeur et la placer en position « OFF » (nettoyage automatique) (fig. 10). L'appareil distribue l'eau par la buse de vapeur.

Attendre que la buse de vapeur ne refroidisse, puis ouvrir l'orifice de la buse à l'aide de l'aiguille de nettoyage (A10) (fig. 14).



7. DÉTARTRAGE ☼

Avant l'utilisation, lire les instructions et l'étiquette sur l'emballage du détartrant.

Il est important de n'utiliser que le détartrant De'Longhi. L'utilisation d'un détartrant inapproprié et/ou une procédure de détartrage incorrecte peut entraîner des défaillances non couvertes par la garantie du fabricant.

Le détartrant pourrait endommager les surfaces délicates. Si le produit est renversé par inadvertance, l'essuyer immédiatement.

- Détartrer la machine lorsque le voyant lumineux ☼ (B3) s'allume.
- Retirer et vider le bac égouttoir (A8), puis le replacer sur la machine.
- Vider le réservoir d'eau (A2) (le cas échéant, retirer le filtre adoucisseur d'eau).
- Verser le détartrant dans le réservoir d'eau jusqu'au niveau « A » marqué à l'intérieur du réservoir (correspondant au contenu d'un paquet de 100 ml).
- Ajouter de l'eau (1 litre) jusqu'au niveau « B ». On peut maintenant remettre en place le réservoir d'eau sur la machine.
- S'assurer que le porte-filtre (A14) n'est pas accroché et placer un récipient sous le bec verseur de café chaud (A7) et la buse de vapeur (A5).
- Appuyez sur les touches ☼ (B1) et ☼ (B4) et maintenez-les enfoncées pendant 3 secondes.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) ; le voyant lumineux ☼ (B3) clignote et le voyant lumineux Espresso devient orange.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour démarrer le détartrage. Le voyant

lumineux (B6) commence à clignoter.

- Le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant s'écoule de la buse de vapeur et du bec verseur. Le programme de détartrage retire les dépôts calcaires de l'intérieur de l'appareil en effectuant automatiquement une série de rinçages et de pauses jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
- L'écoulement s'arrête et le voyant lumineux ☼ (B2) s'allume, le voyant lumineux Espresso devient blanc.
- Vider et rincer le réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et vider le récipient utilisé pour collecter la solution détartrante, puis le replacer vide.
- Appuyer sur la touche Espresso (B6) pour démarrer le cycle de rinçage.
- À la fin du processus de rinçage, le voyant lumineux ☼ (B3) s'éteint, indiquant que le détartrage est terminé et l'appareil est à nouveau prêt pour l'utilisation.

Remarque : Si vous activez accidentellement le détartrage, vous pouvez l'arrêter en maintenant enfoncée la touche Espresso (B6) pendant au moins 10 secondes.

8. DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance absorbée :	1450 W
Capacité maximum du réservoir d'eau :	1,6 l
Dimensions LxPxh :	207x346x328 mm
Poids :	5 kg

9. STATISTIQUES

Ce mode permet de visualiser toutes les données statistiques.

- S'assurer que la machine est éteinte.
- Appuyer sur la touche 2x Espresso (B5) et la maintenir pendant 3 secondes tout en appuyant sur l'interrupteur On/Off (A6) pour saisir les réglages des statistiques.
- Appuyer sur les boutons ci-dessous pour sélectionner les données de l'appareil :

Boutons	Données
☼	durée totale de moussage automatique du lait (minutes)
2x Espresso	quantité d'eau distribuée (litres)
Espresso	nombre total de cafés
☼	nombre total de détartrages
☼	nombre total de distributions de vapeur

9.1 Voyant lumineux :

 nombre de clignotements indiquant les unités (de 1 à 9)

 nombre de clignotements indiquant les dizaines (de 10 à 90)

Espresso
 nombre de clignotements indiquant les centaines (de 100 à 900)

2x Espresso
 nombre de clignotements indiquant les milliers (de 1000 à 9000)

 nombre de clignotements indiquant les dizaines de milliers (de 10000 à 90000)

10. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
L'expresso n'est pas distribué	Pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2)	Remplir le réservoir d'eau
	Le café est moulu trop finement	Régler la quantité et le niveau de mouture
	Colmatage dans le filtre à café (A15) ou (A16)	Rincer les filtres sous l'eau courante
	Le réservoir d'eau (A2) n'est pas correctement mis en place et les vannes en son fond ne sont pas ouvertes	Appuyer légèrement sur le réservoir pour ouvrir les vannes du fond
L'expresso s'écoule par les bords du porte-filtre (A14) et non par les orifices	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartre l'appareil
	Le porte-filtre a été mal inséré ou est sale	Accrocher correctement le porte-filtre et le tourner énergiquement aussi loin que possible
	Colmatage dans le filtre à café (A15) ou (A16)	Rincer les filtres sous l'eau courante
Le porte-filtre (A14) ne s'accroche pas à la machine	Le joint de la buse à café a perdu de son élasticité ou est sale	Nettoyez le joint du bec verseur. Faire remplacer le joint de la buse à café par notre Service clients
	Le filtre a été rempli avec trop de café	Utilisez le doseur (A18) fourni et assurez-vous d'utiliser le filtre correct pour le type de préparation
La crème du café est trop légère (la buse à café l'a distribuée trop vite)	Le café prémoulu n'a pas été pressé assez fort	Tassez le café moulu plus fort
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Augmenter la quantité de café prémoulu
	Le café prémoulu est trop grossier	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le type de café prémoulu utilisé n'est pas correct	Changer le type de café prémoulu
		→

Problème	Cause	Solution
De l'eau se trouve dans le bac égouttoir (A8)	Cette eau provient des circuits internes de la machine et est une conséquence normale de leur fonctionnement	Vider et nettoyer régulièrement le bac égouttoir
La mousse du café est trop foncée (distribuée trop lentement par le bec verseur)	Le café prémoulu a été pressé trop fort	Presser moins fort le café prémoulu
	Il n'y a pas assez de café prémoulu	Réduire la quantité de café prémoulu
	Le bec verseur d'expresso (A7) est colmaté	Nettoyer le bec verseur
	Le filtre à café (A15) ou (A16) est colmaté	Nettoyer le filtre à café
	Le café prémoulu est trop fin	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso
	Le café prémoulu est trop fin ou humide	N'utiliser que du café prémoulu pour machines à café expresso et s'assurer que celui-ci n'est pas trop humide
Après avoir distribué le café, le filtre reste attaché au bec verseur		Insérer à nouveau le porte-filtre (A14), distribuer le café puis retirer le porte-filtre
L'indicateur du réservoir d'eau (B2) clignote le voyant Espresso est allumé (B6)	Présence d'air dans le circuit hydraulique	Vérifiez la position du réservoir d'eau et s'il contient de l'eau. Appuyez sur la touche Espresso (B6) et attendez la fin de la distribution dans le bac égouttoir
La machine ne prépare aucune boisson et le voyant du réservoir d'eau est allumé	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau (A2) ou le réservoir d'eau ne se trouve pas sur la machine	Remplir le réservoir avec de l'eau ou replacer le réservoir d'eau
La machine ne fonctionne pas et tous les voyants clignotent		Débrancher immédiatement la machine et contacter notre Service client.
Le lait ne mousse pas lors de la préparation d'un cappuccino	Le lait n'est pas assez froid	Toujours utiliser du lait qui sort du réfrigérateur
	Si l'on se trouve en mode « distribution de vapeur manuelle », la procédure de distribution de vapeur pourrait être incorrecte	Relire le paragraphe « distribution de vapeur manuelle »
	La buse est sale	Nettoyer la buse à vapeur (A5)
	Calcaire dans le circuit d'eau	Détartrer comme décrit dans la section « Dé-tartrage »
Aucune vapeur n'est produite	La buse est colmatée/sale	Nettoyer les tuyaux de la buse avec l'outil
Le capteur d'eau dans le réservoir d'eau ne fonctionne pas correctement	Le réservoir d'eau est sale	Nettoyer le réservoir d'eau à l'intérieur, et essuyer le panneau arrière
Le voyant de détartrage est allumé	Le détartrage est demandé	Procéder au détartrage