

Le café ne coule plus bien, est moins chaud ou moins crémeux.

Afin de bien entretenir votre robot café, il faut distinguer deux interventions différentes : le détartrage de l'appareil et le nettoyage des accessoires.

Le détartrage :

Si votre eau est fort calcaire, vous ne devez pas changer les réglages d'usine. L'appareil est programmé pour vous demander un détartrage régulier.

Ensuite, il suffit de détartrer sans attendre lorsque la lampe d'avertissement s'allume. Nous vous conseillons d'utiliser exclusivement le produit De'Longhi EcoDecalk car il a été développé spécialement pour votre appareil. Il est efficace sans être trop agressif.

Le nettoyage des accessoires :

Nous conseillons de nettoyer les accessoires au moins une fois par semaine. Le groupe d'infusion doit faire l'objet d'un soin tout particulier. Laissez-le tremper 30 minutes dans de l'eau chaude, sans aucun additif. Surtout, ne le placez pas dans votre lave-vaisselle.



Le secret d'un excellent espresso chaud et crémeux :

1. un appareil propre et bien détartré.
2. un réservoir propre contenant de l'eau fraîche.
3. un café espresso d'une marque de bonne qualité.
4. un café espresso frais, conservé dans un récipient hermétique.



2X100 ml



500 ml

Ceci ne vous aide pas?

N'hésitez pas à contacter notre service consommateurs, nous sommes à votre entière disposition.