

Je n'arrive pas à obtenir une bonne mousse sur mon espresso.

Dans la plupart des cas, il ne sera pas nécessaire d'envoyer l'appareil en réparation. Veuillez vous assurer que l'appareil ait été détartré récemment et que les filtres ne soient pas bouchés.

N'oubliez pas que le secret d'un excellent espresso chaud et crémeux, c'est :

1. un appareil propre et bien détartré selon la procédure de votre mode d'emploi.
2. un réservoir propre contenant de l'eau fraîche.
3. un café espresso de bonne qualité.
4. un café espresso frais, conservé dans un récipient hermétique.

La crème du café est trop claire et sort trop rapidement de l'appareil :

- le café moulu est trop peu pressé.
- la quantité de café moulu est trop faible.
- la mouture est trop grosse. N'utilisez que du café pour machine à espresso. Les autres cafés ont une mouture trop grosse.

La crème du café est trop foncée et sort trop lentement de l'appareil :

- le café moulu est trop pressé.
- la quantité de café moulu est trop élevée.
- le café moulu n'a pas été conservé dans un endroit sec, hermétique. Il est trop humide.

Le premier café n'est pas assez chaud :

- préchauffez l'appareil et les tasses en y faisant couler un peu d'eau chaude.
- utilisez des tasses dont la dimension est adaptée à l'espresso choisi.

Pour le détartrage de l'appareil, nous vous recommandons l'EcoDecalk de De'Longhi qui convient parfaitement à votre appareil. Il est efficace sans être agressif.

Pour garder propre votre réservoir à eau, nous vous conseillons d'utiliser les SoftBalls de De'Longhi.

Ceci ne vous aide pas?

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