

Le lait ne mousse plus bien

1 - Appareils équipés d'une carafe à lait

Le lait est un produit qui sèche très vite. Il est important de nettoyer la carafe à lait (Lattecrema System) après chaque préparation à base de lait (ou après chaque série de préparations à base de lait).

Lorsque le lait ne mousse plus bien, dans la plupart des cas, cela provient de résidus de lait dans le couvercle de la carafe à lait. Vous pouvez nettoyer ce couvercle vous-même. Démontez toutes les pièces du couvercle comme indiqué dans votre mode d'emploi et laissez les tremper dans de l'eau tiède additionnée d'un produit dégraissant. Nous recommandons le produit De'Longhi Eco Multiclean. Si le couvercle est trop bouché, il sera nécessaire d'acheter une nouvelle carafe à lait complète.



Chaque appareil peut avoir des caractéristiques différentes, c'est pourquoi nous vous demandons de relire votre mode d'emploi, section nettoyage de la carafe à lait. Disponible sur : <https://www.delonghi.com/fr-be/manuals/>

A l'avenir, soyez attentif au respect des points suivant :

- Ü Utilisez la fonction «clean » après chaque utilisation d'une préparation à base de lait
- Ü Le Lattecrema System de la carafe à lait doit obligatoirement être démonté et nettoyé dans les quelques heures qui suivent une utilisation à base de lait.
- Ü Si vous avez tardé à le faire, vérifiez attentivement s'il y a des traces de lait séché sur le connecteur entre la carafe à lait et l'appareil. Si oui, nettoyez-le soigneusement en utilisant une petite brosse.

Nous vous recommandons d'utiliser le produit De'Longhi Eco MultiClean pour l'entretien de votre appareil.

Il est aussi possible de demander un entretien complet de votre appareil. Nous le recommandons tous les 5.000 cafés.

Le nettoyage et le détartrage d'un appareil ne sont pas couverts par la garantie.

Ceci ne vous aide pas?

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

2 - Appareils sans carafe à lait, équipés d'une buse vapeur pour faire mousser le lait.

Lorsque le lait ne mousse plus bien, il ne s'agit pas d'un défaut technique et l'appareil ne doit pas être envoyé dans un centre de réparation. Un nettoyage de la buse vapeur suffit dans la plupart des cas.

Enlevez la buse vapeur et laissez-la tremper dans de l'eau tiède additionnée d'un produit dégraissant. La partie intérieure de la buse vapeur ne doit pas être retirée. Soyez prudent lors du démontage de la buse vapeur afin de laisser en place les deux joints toriques.



Nous vous recommandons d'utiliser le produit DeLonghi Eco MultiClean pour l'entretien de votre appareil.

Il est aussi possible de demander un entretien complet de votre appareil. Nous le recommandons tous les 5.000 cafés.

Le nettoyage et le détartrage d'un appareil ne sont pas couverts par la garantie.



Ceci ne vous aide pas?

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