

Le café ne coule plus bien, est moins chaud ou moins crémeux. Puis-je régler cette situation moi-même ?

Si votre appareil est récent, vous avez sans doute mal positionné le bouton de votre moulin à café.

- placez le bouton sur une position moyenne (4 à 5) et faites quelques cafés. Le bouton ne peut être tourné que lorsque le moulin à café fonctionne. Ne changez jamais le positionnement du bouton du moulin à café que d'un seul cran à la fois.

Si votre appareil a fonctionné quelques temps, il s'agit probablement d'un entretien à faire.

- Enlevez le groupe d'infusion et nettoyez-le.
- Lancez une procédure de détartrage.

Pour ces différentes opérations, veuillez suivre scrupuleusement les procédures indiquées dans votre mode d'emploi.

Le nettoyage ou le détartrage d'un appareil n'est pas couvert par la garantie.

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.



Ceci ne vous aide pas?

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