

Une eau parfaite pour café à domicile

L'eau idéale pour protéger la machine du calcaire et de la corrosion, et pour obtenir un goût parfait, se situe dans la plage suivante :

Dureté totale:	3 - 6 ° degrés de dureté allemands
Alcalinité/dureté carbonatée:	2 - 4 ° degrés de dureté allemands
PH:	6 - 8

Vous trouverez généralement des informations sur votre eau sur le site Web de votre commune. Il est également possible de déterminer soi-même ces indices à l'aide de kits d'analyse de l'eau.

Rares sont les foyers qui ont de l'eau dans la plage idéale. Nous recommandons dans tous les cas d'utiliser de l'eau filtrée, par exemple avec un filtre de table pour eau potable disponible dans le commerce. Ceux-ci réduisent la dureté totale et l'alcalinité de l'eau et protègent plus longtemps votre machine contre l'entartrage.



Pour que votre machine à espresso distribue en permanence une eau idéale et que votre café ait un goût parfait, nous vous recommandons de remplir le réservoir d'eau fraîche chaque matin. Soutirez ensuite les quantités d'eau suivantes du groupe infuseur:

Avant le premier café:	10 secondes
Avant et après chaque café préparé:	3 secondes

L'utilisation d'eau du robinet non filtrée ou d'eau minérale dure peut altérer la qualité de votre eau et entraîner des dommages consécutifs qui ne sont pas couverts par la garantie.

Ne détartrez pas vous-même la machine avec un détartrant pour machines ménager ! Celui-ci peut provoquer l'obstruction des vannes et laisser des résidus dans la machine. Confiez l'entretien, y compris le détartrage, à un spécialiste.