



www.delonghi.ch

Kenwood Swiss AG T: +41 41 766 87 87
Lüttichstrasse 6 F: +41 41 766 87 77
CH-6340 Baar E: info.swiss@delonghigroup.com

MANUEL D'ENTRETIEN

machine à café automatique



CONSEILS D'ENTRETIEN

*pour votre machine à café
automatique*



Il est important d'entretenir correctement votre machine à café automatique pour prolonger sa durée de vie et garantir une expérience de dégustation parfaite. Déterminez et nettoyez régulièrement votre machine pour pouvoir profiter tous les jours des spécialités à base de café de votre machine automatique De'Longhi.

DÉTARTREZ

votre machine à café automatique

Un détartrage régulier prolonge la durée de vie de votre machine! C'est la durée de l'eau préconfigurée qui décide de la fréquence de détartrage. Utilisez uniquement des détartrants à base d'acide lactique pour détartrer votre machine.

Le degré de dureté de l'eau peut être déterminé à l'aide d'une bandelette de test. Vous trouverez la bandelette dans votre manuel d'utilisation.

○
DURETÉ DE L'EAU 1
env. tous les 160 l

○○
DURETÉ DE L'EAU 2
env. tous les 120 l

○○○
DURETÉ DE L'EAU 3
env. tous les 80 l

○○○○
DURETÉ DE L'EAU 4
env. tous les 40 l

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN:
DÉTARTRANT ECO DECALK



Le produit appartient à la classe de danger CORROSION ou IRRITATION CUTANÉE. Contient 30 à 50 % d'acide lactique.



ÉTAPE 1

Le message DÉTARTREZ s'affiche sur l'écran de votre machine; pour les modèles sans écran, le symbole correspondant clignote. Cet avertissement est le signe qu'il est temps de détartrer votre machine.



ÉTAPE 2

Démarrez le programme de détartrage comme décrit dans votre manuel d'utilisation et suivez les instructions.



ÉTAPE 3

la fin du programme de détartrage, rincez la machine à l'eau claire.

Merci de respecter les consignes du manuel d'utilisation.

A la fin, vous pouvez de nouveau déguster votre café comme d'habitude.

SAVIEZ-VOUS que les dépôts calcaires augmentent de jusqu'à 30% la consommation d'énergie nécessaire pour chauffer et pomper l'eau?



A close-up photograph of a black plastic coffee machine filter basket being rinsed with water. The water is spraying from the top, creating a misty effect. The filter basket has two red plastic components. The background is a light-colored, wet surface with water droplets.

LE MEILLEUR ENTRETIEN

pour votre infuseur

L'infuseur breveté compact de De'Longhi est le cœur de votre machine.

Nettoyez-le exclusivement à l'eau chaude claire. **N'utilisez en aucun cas pour le nettoyage le lave-vaisselle, du liquide vaisselle, de l'acide citrique, du vinaigre ou un produit abrasif.**

Nous recommandons de nettoyer l'infuseur au moins une fois par mois.

Les **5 étapes** suivantes garantissent un entretien parfait.


SAVIEZ-VOUS que des germes et des moisissures peuvent se développer dans les appareils sans infuseur amovible? Le nettoyage régulier de l'infuseur amovible de De'Longhi permet d'éviter la formation de germes.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de l'infuseur



ÉTAPE 1

Éteignez votre produit à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt . Le groupe de brassage se déplace vers sa position d'origine. Ensuite, éteignez complètement l'interrupteur principal ou débranchez la fiche secteur. La machine est maintenant prête à être nettoyée.



ÉTAPE 2

Ouvrez le couvercle d'entretien. En fonction du type de machine, il faut au préalable sortir le réservoir d'eau.



ÉTAPE 3

Appuyez sur les deux touches de déverrouillage situées sur l'infuseur et tirez-les en même temps vers l'extérieur.

Merci de respecter les consignes du manuel d'utilisation.



ÉTAPE 4

Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergent. Rincez l'infuseur à l'eau chaude claire, ou faites-le tremper dans de l'eau chaude claire pendant env. 5 minutes.

Retirez, le cas échéant, les résidus de café de l'intérieur de l'appareil.

Grâce à sa structure compacte, l'infuseur est particulièrement simple d'entretien; il n'est pas nécessaire de graisser les pièces après nettoyage.

Nettoyage simple de l'infuseur à l'eau claire chaude.



ÉTAPE 5

Après le nettoyage, replacez l'infuseur dans le support et appuyez fermement sur l'inscription PUSH jusqu'à ce que l'unité d'infusion s'encliquette.

Refermez le couvercle d'entretien et replacez si nécessaire le réservoir d'eau.

REPLACEMENT

du filtre à eau



L'utilisation d'un filtre à eau permet non seulement de limiter les dépôts de calcaire mais aussi d'améliorer les performances de la machine et le goût du café, de façon notable.

SAVIEZ-VOUS que la forte teneur en minéraux et les résidus présents dans l'eau dure compliquent l'extraction du goût du café et des nutriments?

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN:
FILTRE À EAU DLSC002



ÉTAPE 1

Le message **REPLACER FILTRE** s'affiche sur l'écran de votre machine; pour les modèles sans écran, le symbole correspondant clignote. Sortez le réservoir d'eau et le filtre usagé qui s'y trouve.



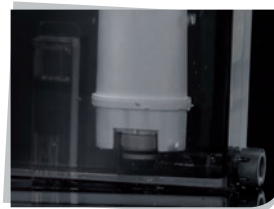
ÉTAPE 2

Pour activer le nouveau filtre, faites couler de l'eau du robinet dans l'ouverture du filtre pendant un peu plus d'une minute. L'eau ressort alors par les ouvertures latérales.



ÉTAPE 3

Remplissez le réservoir d'eau, compressez légèrement le filtre et plongez-le complètement dans le réservoir d'eau pendant env. 10 secondes. Inclinez le filtre pour permettre aux bulles d'air de s'échapper.



ÉTAPE 4

Placez le nouveau filtre en position dans le réservoir d'eau. Le filtre doit être changé tous les 2 mois.

Merci de respecter les consignes du manuel d'utilisation.

NETTOYAGE

du réservoir à lait



En plus de l'expérience de dégustation, le maniement hygiénique du lait est un argument essentiel dans le choix d'une machine à café automatique.

SAVIEZ-VOUS que les réservoirs à lait avec système LatteCrema empêchent le lait d'entrer en contact avec les composants internes de la machine?

CE DONT VOUS AVEZ BESOIN:
ECO MULTI CLEAN



Le produit appartient à la classe de danger CORROSION ou IRRITATION CUTANÉE < 5% de tensioactifs amphotères. Entre 5 et 15% de tensioactifs non ionique.



ENTRETIEN AUTOMATIQUE

ÉTAPE 1

Pour nettoyer le circuit du lait, l'eau chaude et l'Eco MultiClean sont mélangés dans la carafe dans la bonne proportion. Tournez le régulateur sur le volume maximum de mousse et rincez la conduite de mousse de lait.



ENTRETIEN MANUEL

ÉTAPE 1

Pour un nettoyage à fond, le système LatteCrema peut être facilement démonté en quelques éléments.



ÉTAPE 2

Nettoyez le couvercle à l'eau chaude et Eco MultiClean ou en le plaçant dans le chariot supérieur de votre lave-vaisselle, pour un lavage rapide et efficace.



ÉTAPE 3

Retirez les résidus de lait dans la carafe avec de l'eau tiède et de l'Eco MultiClean et avec un chiffon propre, ou passez la carafe au lave-vaisselle.

Merci de respecter les consignes du manuel d'utilisation.

LES BONS ACCESSOIRES

pour un entretien parfait



DÉTARTRANT ECODECALK

La solution de détartrage contient uniquement des produits de base naturels de qualité d'origine végétale (acide lactique) **biodégradables et non nocifs pour l'environnement.**

500 ml | PVC incl. TVA CHF 19.00



Le produit appartient à la classe de danger CORROSION ou IRRITATION CUTANÉE < 5% de tensioactifs amphotères. Contient 30 à 50 % d'acide lactique.



DÉTARTRANT ECODECALK

Détartrer les machines à café automatiques grâce au détartrant **100% écologique** EcoDecalk de De'Longhi.

Mini 2x 100 ml | PVC incl. TVA CHF 14.00



Le produit appartient à la classe de danger CORROSION ou IRRITATION CUTANÉE < 5% de tensioactifs amphotères. Contient 30 à 50 % d'acide lactique.



FILTRE À EAU DLSC002

Le filtre à eau De'Longhi filtre les particules de calcaire de l'eau, ce qui évite les dépôts calcaires dans la machine et améliore le goût du café. Adapté à toutes les machines à café De'Longhi avec filtre à eau.

PVC incl. TVA CHF 14.90



ECO MULTICLEAN

Dégraisse et nettoie toutes les pièces entrant en contact avec le lait, et protège tous les matériaux.

250 ml | PVC incl. TVA CHF 7.90



Le produit appartient à la classe de danger CORROSION ou IRRITATION CUTANÉE < 5% de tensioactifs amphotères. Entre 5 et 15% de tensioactifs non ionique.

Nous vous recommandons d'utiliser le ECO MultiClean de De'Longhi à intervalles réguliers pour l'entretien automatique et manuel du carafe au lait.