ENTRETENIR VOS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS POUR AMÉLIORER LEURS PERFORMANCES ET LEUR DURÉE DE VIE

Voici quelques conseils pour utiliser vos appareils ménagers de manière adaptée et prolonger leur durée de vie.

1. **Évitez les surcharges** : C'est une règle d'or pour tous les appareils électroménagers : il faut éviter de les surcharger.
2. **Respectez les instructions** : N'oubliez pas de lire le manuel d'utilisation de vos appareils électroménagers
3. **Nettoyez-les régulièrement** : Le nettoyage périodique de vos appareils ménagers sera d'une grande aide si vous voulez les faire durer plus longtemps.
4. **Suivez les consignes d'entretien**

ANRH

EN CAS DE PANNE, PENSEZ À LA RÉPARATION !



SI LA RÉPARATION EST IMPOSSIBLE, N'OUBLIER PAS DE RECYCLER VOS APPAREILS



ANRH

BOUILLOIRES ET MACHINES À CAFÉ



The picture can't be displayed.



Quelle eau dois-je utiliser pour remplir le réservoir d'eau et préparer ma boisson ?

- L'**eau du robinet** convient parfaitement tant qu'elle ne contient pas d'odeurs susceptibles d'altérer le goût de la boisson. L'**eau en bouteille** convient également.
- Ne pas utiliser d'eau réfrigérée ou chaude car cela pourrait avoir une incidence sur la température de la boisson. Pour les boissons froides, utilisez de l'eau à température ambiante, jamais de l'eau réfrigérée, et placez deux ou plusieurs glaçons (20 g par glaçon) dans la tasse.
- Utilisez toujours de l'eau fraîche et **remplacez l'eau si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 2 jours**.

Pourquoi est-il important de détartrer régulièrement ?

- Le calcaire se dépose naturellement dans votre appareil, **un détartrage régulier le préservera et lui assurera une plus longue longévité**. Si la résistance ou le fond chauffant est entartrée, la chaleur produite ne sera que partiellement transférée à l'eau pour la chauffer. D'autre part, le tartre favorise l'apparition du phénomène de rouille.
- Notez que la dureté de l'eau est la première cause de calcification de la machine. Il est donc recommandé de détartrer la machine fréquemment (tous les 3 mois ou moins selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation). Le détartrage assure une qualité de café constante dans le temps. Le calcaire risque d'altérer de façon définitive les performances de la machine.
- Un **détartrage complet avec un produit double-emploi** (détartrant et détergent) est recommandé pour un nettoyage complet de votre machine à café.

Est-ce que la résistance nécessite un entretien particulier ?

- **OUI**, ne jamais la nettoyer avec une éponge ou tout autre nettoyant abrasif. Le détartrage est la seule opération de nettoyage nécessaire.

ANRH

ROBOT-CAFÉ



Quelle eau dois-je utiliser pour remplir le réservoir d'eau et préparer ma boisson ?

- L'**eau du robinet** convient parfaitement tant qu'elle ne contient pas d'odeurs susceptibles d'altérer le goût de la boisson. L'**eau en bouteille** convient également.
- Ne pas utiliser d'eau réfrigérée ou chaude car cela pourrait avoir une incidence sur la température de la boisson. Pour les boissons froides, utilisez de l'eau à température ambiante, jamais de l'eau réfrigérée, et placez deux ou plusieurs glaçons (20 g par glaçon) dans la tasse.
- Utilisez toujours de l'eau fraîche et **remplacez l'eau si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 2 jours**.

Quelles méthodes de filtration de l'eau ?

Filtrer l'eau de votre machine à café automatique permet de la préserver car le calcaire est l'ennemi n°1 des machines expresso. La filtration est possible, grâce à un **adoucisseur d'eau** intégré à votre installation, par une filtration manuelle à l'aide d'une **carafe filtrante**.

Une **cartouche filtrante** directement branchée dans le réservoir de votre machine à café doit également être utilisée. Chaque fabricant de machines à café automatiques propose des cartouches adaptées à leurs produits.



Pourquoi est-il important de détartrer régulièrement ?

Même si la filtration élimine quasiment tout le calcaire, il va rester une infime partie qui risque de s'accumuler petit à petit dans les conduits de votre machine et qui va entrainer : **un ralentissement de l'écoulement et un surplus de consommation électrique de la machine à café automatique**.

Il est recommandé d'utiliser du détartrant une fois par trimestre minimum (si vous utilisez déjà une cartouche filtrante) et jusqu'à une fois par mois pour les zones très calcaires (si vous choisissez de ne pas filtrer votre eau).



Nettoyage du groupe d'extraction café

A chaque utilisation de votre machine automatique, du café moulu et des huiles du café vont se coller sur les parois du groupe d'extraction et dans les tuyaux. Ces résidus risquent de rancir au fil des semaines et ainsi de dégrader la qualité d'extraction et le goût du café si vous ne faîtes rien. Pour éviter cela, l'entretien de votre machine à café passe principalement par le **nettoyage de votre groupe café, une fois par semaine** :

Il suffit de **rincer l'infuseur sous l'eau tiède** une fois par semaine et le **laisser sécher à l'air libre**.

ANRH

ASPIRATEUR





Qu'il soit avec ou sans sac, votre aspirateur mérite la plus grande attention afin que sa puissance d'aspiration ne soit pas endommagée.

Les aspirateurs avec sac :

- Pensez à **changer le sac** de votre aspirateur quand celui-ci est rempli aux trois quarts.
- **Changez le filtre** de l'aspirateur qui empêche les particules de poussière d'atteindre le moteur et de l'endommager. **Fréquence : au minimum une fois par an.**

Les aspirateurs sans sac :

- **Lavez le filtre** à poussière quand ce dernier est sale.
- Débranchez l'aspirateur avant de le nettoyer et lavez-le si nécessaire à l'eau tiède.
- Le filtre moteur doit être changé par un spécialiste **Fréquence : au minimum une fois par an.**



ASTUCE

Pour éviter les mauvaises odeurs, vous pouvez verser une cuillère à soupe de lessive en poudre dans le sac ou des sticks

ANRH

CENTRALE VAPEUR / FER



Quelle eau dois-je utiliser pour remplir le réservoir d'eau ?

- L'**eau du robinet** convient parfaitement tant qu'elle ne contient pas d'odeurs. L'**eau en bouteille** convient également.

Faut-il détartrer l'appareil ?

Le détartrage n'est pas nécessaire sur ce type d'appareil, cependant il est recommandé de **rincer la chaudière toutes les 10 utilisations**. N'utilisez jamais de produit détartrant ou de vinaigre pour effectuer cette opération.

Centrale avec collecteur de tartre :

→ Rincez le collecteur sous l'eau. Si le voyant « Anti calc » était allumé, appuyez sur le bouton « Restart » lors de la prochaine utilisation (selon modèle).

Centrale sans collecteur de tartre :

→ Rincez la chaudière. Si le voyant « Anti calc » était allumé, appuyez sur le bouton « Restart » lors de la prochaine utilisation (selon modèle).

Fer à repasser

N'utilisez **jamais de produit détartrant ou de vinaigre** pour effectuer cette opération.

• **Auto nettoyage** : Faites chauffer le fer, débranchez-le, enlevez la tige anticalcaire et faites-le vaporiser au-dessus d'un évier.

• **Nettoyage de la tige anticalcaire** : Retirez la tige anticalcaire et faites-la tremper pendant 4h dans du jus de citron ou du vinaigre blanc.

Comment nettoyer la semelle de mon fer ?

Semelle Durillium :

Il est conseillé d'utiliser une éponge abrasive, mais non métallique, humide sur une semelle tiède. Si l'encrassement est important, utilisez un bâtonnet spécifique pour le nettoyage des semelles Durillium.

Semelle Inox :

Il est conseillé d'utiliser un chiffon humide ou une éponge non abrasive sur une semelle tiède.

Semelle Ultimate Autoclean :

Il est conseillé d'utiliser un chiffon doux et humide sur la semelle encore tiède afin de ne pas endommager le revêtement.

L'utilisation d'un tampon abrasif ou d'un bâtonnet nettoyant endommagera le revêtement autonettoyant de votre semelle.



CONSEILS

- Après utilisation, videz le réservoir, fermez la commande vapeur, mettez le thermostat au minimum et rangez le fer sur le talon ou sur sa base.
- Ne posez pas votre fer à plat sur des surfaces rugueuses

ANRH



BLENDER

Comment nettoyer le blender ? Puis-je le mettre au lave-vaisselle ?

- Pour nettoyer le corps de l'appareil, il faut d'abord le débrancher et utiliser un chiffon humide.
- Pour nettoyer le bol, utilisez de l'eau savonneuse ou un produit vaisselle.
- Certains bols sont compatibles « lave-vaisselle », reportez-vous à votre mode d'emploi.

BLENDER CHAUFFANT

Comment nettoyer le fond du bol ?

Pour enlever les traces blanches ou les coloration « arc-en-ciel » au fond du bol, suivez les 3 étapes suivantes :

1. Dans le bol muni de l'entraîneur commun, versez **10 cl de vinaigre blanc** et laissez agir pendant 1 heure.
2. Videz le bol et **passez une éponge** à l'intérieur.
3. **Rincez le bol plusieurs fois** à l'eau claire.

COOKÉO

Comment entretenir le couvercle de mon Cookeo ?

Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil puis **démonter le couvercle** et ses composants (cache-valve, cache-bille et bille) pour les **nettoyer avec de l'eau savonneuse**.

Avant remontage, assurez-vous du fonctionnement correct de la soupape en la manœuvrant et vérifier que l'orifice situé sous la bille ne soit pas bouché.



ANRH