

Le service de réparations de Café Union est situé au:

148 Jean-Talon Ouest
Montréal, QC
H2R 2X1
514-273-5555 ex. 3
reparations@cafeunion.com



LE DÉTARTRAGE:

- Assure que le café ait toujours le meilleur goût possible
- Permet le fonctionnement optimal de la machine, pour plus longtemps
- Prévient les blocages, réduit les risques de dommages et assure une température optimale

Vous devriez entretenir votre machine à café en la détartrant aux 3 mois, ou mensuellement si vous vivez dans un endroit où l'eau est dure.

INSTRUCTIONS DE DILUTION:

- URNEX DÉTARTRANT LIQUIDE: 1/3 de la bouteille dans 1L d'eau froide
- URNEX DEZCAL: 1 sachet dans 1L d'eau tiède
- CAFETTO RESTORE: 1 sachet dans 1L d'eau tiède
- CAFETTO LOD GREEN: 200mL de produit dans 1L d'eau froide

AVERTISSEMENTS:

- Toujours utiliser un produit détartrant conçu pour l'utilisation avec les cafetières et machines à espresso. L'utilisation d'autres produits peut causer des dommages, blocages, et laisser des odeurs indésirables dans votre appareil.
- Si votre appareil a une bouilloire en aluminium (ex: Gaggia), vérifier que le produit sélectionné est sécuritaire pour ce type de métal.
- Toujours lire les notices de sécurité du produit avant l'utilisation.
- En cas de blocage lors de la procédure de détartrage, éteindre l'appareil, bien rincer le réservoir d'eau, et contacter votre centre de service.
- Il n'est pas recommandé de détartrer les machines à deux bouilloires ou échangeur de chaleur à la maison. Il est plutôt préférable d'utiliser un système de filtration d'eau pour limiter l'accumulation de calcaire et de faire faire un entretien professionnel aux 2-5 ans.

IMPORTANT: En cas de différences majeures, suivre en priorité les instructions de détartrage du manuel d'utilisation de votre appareil.

DÉTARTRAGE D'UNE MACHINE À CAFÉ FILTRE:

1. Diluer le produit selon les instructions de l'emballage.
2. Verser la solution diluée dans le réservoir d'eau de la machine et remplir à capacité.
3. Activer le cycle d'infusion pour faire passer la majorité de la solution dans la cafetière.
4. Jeter la solution. Rincer toutes les pièces. Répéter l'étape 2 à trois reprises avec de l'eau fraîche.

DÉTARTRAGE D'UNE MACHINE À ESPRESSO – THERMOBLOC:

1. Diluer le produit selon les instructions de l'emballage.
2. Verser la solution diluée dans le réservoir d'eau de la machine.
3. Faire couler la moitié de la solution dans un contenant vide par la buse vapeur, sous forme d'eau chaude. Ne pas activer the thermostat vapeur.
4. Faire couler l'autre moitié de la solution, dans un contenant vide, par le groupe café. Ne pas laisser le porte-filtre en place pendant ce processus.
5. Jeter la solution. Rincer le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche. Faire couler la moitié de l'eau par la buse vapeur et l'autre par le groupe café.
6. Répéter l'étape 5 à trois reprises avec de l'eau fraîche.

DÉTARTRAGE D'UNE MACHINE À ESPRESSO – BOUILLOIRE SIMPLE:

1. Diluer le produit selon les instructions de l'emballage.
2. Verser la solution diluée dans le réservoir d'eau de la machine.
3. Faire couler la moitié de la solution, dans un contenant vide, par la buse vapeur, sous forme d'eau chaude.
4. Laisser le produit agir dans la bouilloire pour 30 minutes, pour dissoudre les morceaux de calcaire tenaces.
5. 30 minutes plus tard, faire couler l'autre moitié de la solution, dans un contenant vide, par la buse vapeur, sous forme d'eau chaude.
6. Jeter la solution. Rincer le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche. Faire couler la moitié de l'eau par la buse vapeur et l'autre par le groupe café.
7. Répéter l'étape 6 à trois reprises avec de l'eau fraîche.

DÉTARTRAGE D'UNE MACHINE À ESPRESSO – DOUBLE BOUILLOIRE OU ÉCHANGEUR:

Ne pas utiliser de produit détartrant dans ce type de machine. Utiliser de l'eau filtrée pour limiter l'accumulation de calcaire et apportez la machine pour un entretien professionnel aux 2-5 ans, selon l'usage.