

FICHE PRODUIT

DeLonghi

DINAMICA 3515/3555

DeLonghi propose des appareils électroménagers innovants qui marient de manière originale design et performances

La conception des produits prend en compte la diversité des cultures et des milieux de vie des consommateurs.

Cela, au travers de personnes engagées et passionnées pour perpétuer le succès de la marque.

LES AVANTAGES DE LA MACHINE À CAFÉ DELONGHI

DES BOISSONS PARAMÉTRABLES

La Dinamica dispose de touches d'accès direct personnalisables. Tous les utilisateurs pourront accéder en un seul geste aux boissons pré-enregistrées. Découvrez les 4 boissons café : Espresso, Café Classique, Café long et Lungo. Choisissez de réaliser 1 ou 2 tasses simultanément.

Une buse vapeur simple vous permettra de réaliser un Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, Flat White et Lait Chaud... La buse vapeur offre la possibilité d'obtenir de l'eau chaude pour vos thés et tisanes.

SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Le panneau de commande de l'expresso broyeur Dinamica est simple et intuitif pour une grande facilité d'utilisation. Grâce à son écran tactile, vous réaliserez vos boissons en un tour de main. Vous pouvez programmer facilement l'ensemble des boissons proposées ainsi que le niveau de mouture souhaité grâce au moulin acier (13 niveaux).

SIMPLICITÉ D'ENTRETIEN

L'égouttoir de la Dinamica a été entièrement repensé : Avec sa grille intérieure amovible et démontable, l'égouttoir passe au lave-vaisselle pour un entretien encore plus simple. Le système de rinçage et de détartrage de la machine est totalement automatisé. Le groupe de percolation est amovible, et plusieurs éléments de la machine passent au lave-vaisselle.



BRÂAM

Utilisation optimale



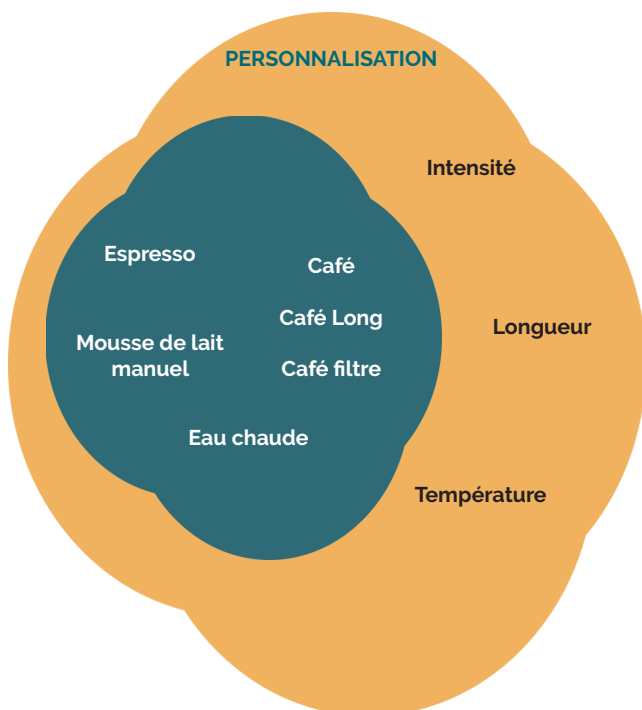
Réservoir à grains



Réservoir d'eau



RECETTES



- Broyeur 13 positions
- Café moulu fraîchement
- Système Thermoblock De'Longhi
- Nettoyage facile

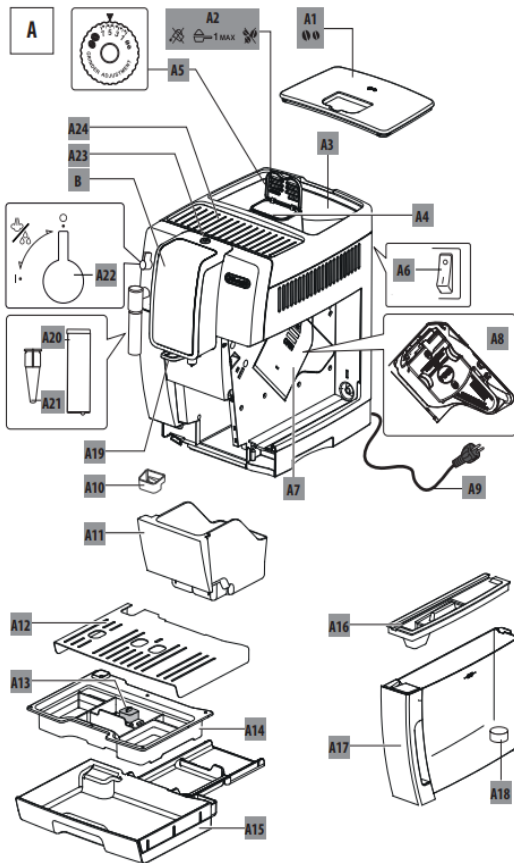
DONNÉES TECHNIQUES


Niveaux d'intensité	5
Niveau de température de percolation	3
Broyeur	A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment)
Récipient à marc de café (portions)	14 galettes
Tension / Puissance	230~50
Intensité du courant	10 A
Poids	9,5 KG
Dimensions LxPxH	236 x 429 x 348 mm

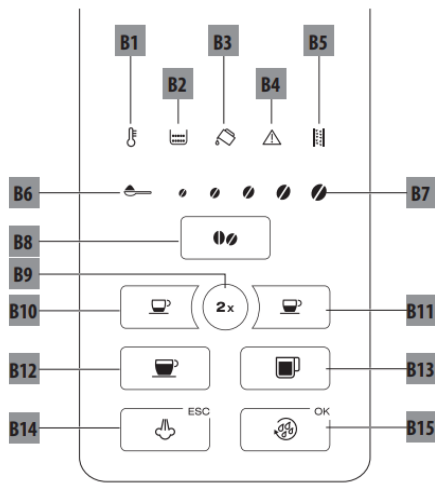
ZOOM SUR LA MACHINE



LES ÉLÉMENTS DE COMMANDE



- A1. Couverture du réservoir à grains
- A2. Couverture de l'entonnoir pour le café prémoulu
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction de café prémoulu
- A5. Manette de réglage du degré de mouture
- A6. Interrupteur général
- A7. Volet infuseur
- A8. Infuseur
- A9. Cordon d'alimentation
- A10. Bac de récupération de la condensation
- A11. Tiroir à marc de café
- A12. Plateau d'appui pour tasses
- A13. Indicateur du niveau de l'eau de l'égouttoir
- A14. Grille égouttoir
- A15. Égouttoir
- A16. Couverture réservoir à eau
- A17. Réservoir à eau
- A18. Logement du filtre adoucisseur d'eau
- A19. Bec verseur café (hauteur réglable)
- A20. Buse à cappuccino (amovible)
- A21. Buse eau chaude et vapeur (amovible)
- A22. Bouton de distribution vapeur/eau chaude
- A23. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (veille)
- A24. Plateau à tasses



- B1. Voyant clignotant : l'appareil chauffe
 B2. Voyant :
 - fixe : mettre en place le bac à marcs (A11)
 - clignotant : il est nécessaire de vider le tiroir à marc
 B3. Voyant :
 - fixe : remettre le réservoir à eau (A17)
 - clignotant : il indique que l'eau dans le réservoir n'est pas suffisante.
 B4. Voyant : indique une alarme générique (voir chapitre « 24. Signification des voyants ».
 B5. Voyant :
 - fixe : le détartrage est en cours
 - clignotant : il est nécessaire de procéder au détartrage
 B6. : fonction prémoulu
 B7. : arôme café
 B8. : sélection arôme

- B9. : pour faire couler 2 tasses d'« espresso » ou d'« espresso lungo »
 B10. : distribution «Espresso»
 B11. : distribution «Espresso Lungo»
 B12. : distribution «Café»
 B13. : distribution «Long»
 B14. **ESC** :
 - fixe : pour activer la fonction vapeur (Dans les opérations de programmation: appuyer pour quitter la programmation en cours)
 - clignotant : il est nécessaire de tourner le bouton vapeur/eau chaude (A22)
 B15. **OK** : pour effectuer un rinçage.
 (Dans les opérations de programmation: appuyer pour confirmer la programmation)

RÉSERVATION TECHNIQUE



1 prise 240V cordon de 1150mm

LES PRÉ-REQUIS D'INSTALLATION

SURFACE

Lors de l'installation de votre Dinamica, respectez les consignes suivantes : Placez la Dinamica sur une surface horizontale, insensible à l'eau (hauteur 80 cm minimum). Choisissez l'emplacement de votre Dinamica de sorte qu'elle soit à l'abri d'une source de chaleur excessive. La machine doit se trouver près d'une prise électrique éloigné de maximum 1m.

CONDITIONS AMBIANTES

Hygrométrie max. 80 %

TEMPÉRATURE AMBIANTE

10–35 °C