

- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devient défectueux, il doit être remplacé uniquement par un centre service agréé. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre espresso est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur O avant de déserrer le porte-filtre.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les jeunes enfants et les personnes handicapées ne doivent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte responsable.
- Ne pas dévisser ou retirer le couvercle de sécurité de la chaudière espresso pendant que l'appareil est en marche. Attendre que toute l'eau et la vapeur soient utilisées. Ne retirez le couvercle de sécurité qu'après s'être assuré que la pression a été libérée par la buse vapeur.
- Ne réchauffez pas le contenu des carafes espresso et cafetière filtre au micro-onde.
- Il y a risque de brûlures si le couvercle de la cafetière est enlevé pendant l'infusion.
- Ne versez jamais de l'eau froide dans le réservoir cafetière filtre, immédiatement après le cycle d'infusion. Laissez refroidir l'appareil avant de remplir à nouveau le réservoir.
- Pour éteindre, tournez le sélecteur sur O puis débranchez.
- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
- Soyez extrêmement prudent lors de l'utilisation de la fonction vapeur.

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Il est recommandé de se familiariser avec toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Insérer le panier-filtre dans le porte-filtre, placer le porte-filtre dans les anneaux prévus à cet effet, retirer et replacer le couvercle du chauffe-eau. Vérifier les différentes positions du sélecteur de fonction. Pour éliminer tout produit résiduel de fabrication, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil (tel que décrit dans la section « Préparation de l'espresso ») une ou deux fois avec de l'eau seulement, sans mouture à café espresso. Laver toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse, bien rincer et sécher.

**Lire attentivement toutes les directives, les avertissements et les commentaires avant d'utiliser l'appareil.**



### **ATTENTION - PRESSION**

**Ne jamais enlever le capuchon de sécurité du chauffe-eau (e1) ni retirer le porte-filtre (e9) pendant que l'appareil est en position « ON » et tant qu'il y a de la pression dans le chauffe-eau.**

**Ne jamais déplacer ni retirer le porte-filtre pendant que l'appareil fonctionne et qu'il est sous pression.**

**Suivre les instructions ci-dessous pour vérifier si l'appareil est toujours sous pression. Respecter ces mesures de sécurité lorsque l'appareil fonctionne ainsi que pendant 10 à 15 minutes suivant la dernière utilisation.**

- \_ Tourner le sélecteur de fonction (S) en position « OFF ».
- \_ Ouvrir le bouton de vapeur avec précaution (e2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si de la vapeur s'échappe de la buse, le chauffe-eau est toujours sous pression. Fermer le bouton de vapeur et suivre les instructions ci-dessous.
- \_ Prendre un pichet rempli d'eau froide et y insérer la buse à vapeur. Mettre en marche le bouton de vapeur (e2) en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Laisser le bouton ouvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur. Arrêter la fonction vapeur en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
- \_ Retirer maintenant le couvercle du chauffe-eau et le porte-filtre

## UN VRAI ESPRESSO

L'espresso est un café bien plus riche et goûteux qu'un café filtre ordinaire. Il doit être onctueux, foncé et savoureux. La plupart des gens préfèrent le déguster en petite quantité car il s'agit d'une boisson riche. C'est pourquoi l'espresso est habituellement servi dans de petites tasses (60 à 80 ml) à demi remplies.

Lorsque cet appareil est utilisé correctement, vous obtenez un espresso onctueux, foncé et savoureux. Il suffit de suivre les instructions et d'utiliser du café espresso frais, bien torréfié et pré-moulu.

L'espresso ou le cappuccino ne se préparent pas comme le café filtre ordinaire. Une des principales différences réside dans le fait que l'eau est amenée à ébullition pour être ensuite forcée à travers le café moulu. Cela signifie que l'appareil à espresso fonctionne sous pression et qu'il nécessite une attention particulière.



### ATTENTION - CHAUD

**Ne pas toucher au capuchon du chauffe-eau (e1) pendant la préparation. Avant de retirer le couvercle, éteindre l'appareil et laisser refroidir au moins 2 ou 3 minutes. Laisser la pression s'échapper. Consulter la section ATTENTION - PRESSION.**

## PREPARER UN CAFE PARFAIT

Le café parfait varie selon les goûts de chacun. Il s'agit d'un art et d'une science et son goût ne dépend pas uniquement de la mouture mais aussi de l'appareil utilisé. L'eau, la température de l'eau, le temps de contact entre l'eau et le café, la mouture, le type de filtre – sont tous des éléments qui jouent un rôle important dans la saveur du café. Une mise au point précise de ces aspects constitue l'art de préparer le café idéal.

Voici les quatre principes de base :

### 1. L'eau

Il est important d'utiliser de l'eau fraîche. Puisque le café est composé à 98% d'eau, toute saveur résiduelle de l'eau se transfère au café. Plus l'eau est saine, meilleur est le café.

### 2. Le café

Utiliser des grains de café haut de gamme selon les goûts de chacun. Il existe deux types principaux de café : l'arabica et le robusta. Les grains de café arabica ont un goût prononcé et contiennent moins de caféine. Les grains robusta en contiennent davantage, sont plus «corsés» et habituellement utilisés dans des mélanges. L'origine des grains de café et la torréfaction en détermineront la saveur. La torréfaction varie de légère à très foncée. Les torréfactions légères offrent un goût velouté, délicat et aromatique, tandis que les torréfactions moyennes à moyennes foncées offrent une saveur légèrement plus prononcée avec un goût plus équilibré et plein, et les torréfactions foncées offrent un goût très prononcé, avec des tons nuancés de fumée.

### 3. La mouture

Utiliser la bonne finesse de mouture et mouliner les grains juste avant de préparer le café. La variation de la finesse de la mouture dépend du type de filtre utilisé. Il est préférable d'utiliser des filtres en papier car ils permettent l'utilisation d'une mouture plus fine, qui entraîne une pleine extraction du café et un temps de contact plus long avec l'eau. Les filtres permanents exigent une mouture légèrement moins fine; par conséquent, le taux d'extraction est réduit. Pour savoir quelle mouture utiliser, considérer la règle générale suivante : plus le temps d'infusion est long, plus la mouture doit être fine.

### 4. Les proportions

Il est recommandé d'utiliser 1 cuillère rase de café moulu par tasse et d'ajuster la quantité selon vos goûts.

## PREPARATION DU CAFE

Avant de préparer la première cafetière de délicieux café, il est recommandé de rincer l'appareil en le faisant fonctionner sans café. Effectuer un ou deux cycles complets, avec de l'eau seulement (sans café dans le panier-filtre). Cela enlèvera toute poussière qui pourrait avoir pénétré dans l'appareil pendant le transport.

S'assurer que le réservoir d'eau est vide. Retirer tout document ou autre item du réservoir d'eau.

- Le couvercle de la carafe doit être mis en place correctement pendant le cycle d'infusion.
- Pour ouvrir le couvercle, appuyer sur le rabat situé sur le dessus de la poignée de la carafe.
- S'assurer que le filtre pivotant est en place correctement pendant le cycle d'infusion. Appuyer fermement jusqu'à ce que la poignée entre en contact avec le côté de l'appareil et que le filtre « clique ».

**Attention : Si le filtre pivotant n'est pas bien en place, la fonction « Arrêter et servir » ne fonctionne pas. Cela peut causer un débordement d'eau chaude ou de café chaud.**

- Le mécanisme « Arrêter et servir » est en fonction tant et aussi longtemps que la carafe en verre est insérée dans l'appareil et déposée à plat sur la plaque chauffante, et que le filtre pivotant est installé correctement. Lors de la préparation du café, s'assurer que la carafe en verre est bien en place (consulter la section « Arrêter et servir »).

Placer l'appareil à proximité d'une prise murale et utiliser la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil (**Figure 1**).

### Pour mettre le café moulu

1. Faire pivoter le porte-filtre (**Figure 2**) et insérer un filtre en papier dans le panier. Il est recommandé d'utiliser des filtres numéro 4. Lorsqu'un filtre en papier est utilisé, s'assurer que la couture est orientée vers la base du porte-filtre (**figure 3**).  
Avec les mains, façonner le filtre de façon à ce qu'il s'adapte au contour du porte-filtre. Cela donnera de meilleurs résultats.
2. Mettre le café moulu dans le filtre (**figure 4**). Il est recommandé d'utiliser une cuillère rase de café moulu pour chaque tasse préparée. Après plusieurs utilisations, on ajuste habituellement la quantité de café selon les goûts de chacun.  
Il n'est pas recommandé d'utiliser un café moulu trop finement, qui a la texture d'une poudre, car cela empêche l'eau de traverser le filtre.
3. Fermer le porte-filtre et s'assurer qu'il est en place correctement (**figure 5**).



## ATTENTION

S'assurer que le filtre en papier ne se replie pas sur lui-même quand le porte-filtre est fermé, car l'eau pourrait alors couler entre le filtre et le porte-filtre, ce qui donnerait un café très faible et fade.

### Remplir le réservoir d'eau

1. Ouvrir le couvercle à charnière (**figure 6**). Verser la quantité d'eau désirée (**figure 7**) et refermer le couvercle. Après le cycle d'infusion, il y aura moins de café frais par rapport à la quantité d'eau utilisée. Cela est dû à l'absorption minimale de l'eau par le café moulu. Pour faciliter la préparation, les niveaux indiqués sur l'appareil et sur la carafe en verre tiennent compte de cette absorption.
2. Placer la carafe en verre, munie de son couvercle, sur la plaque chauffante.
3. Tourner le sélecteur (**S**) en position « ON » du côté café filtre. Le voyant lumineux s'allume pour indiquer le début du cycle de percolation (**figure 8**).
4. Tant que le voyant lumineux bleu est allumé, le café est gardé chaud.

### FONCTION « ARRÊTER ET SERVIR »

La fonction « Arrêter et servir » est la réponse de Rowenta à l'impatience des buveurs de café avides de leur première tasse! Il s'agit d'un mécanisme qui empêche automatiquement le café de couler dans le cône du filtre si la carafe en verre est retirée de la plaque pendant le cycle d'infusion. Environ 20 secondes peuvent s'écouler entre le moment où la carafe est retirée de la plaque et le moment où elle est remise en position.

Le mécanisme « Arrêter et servir » est si efficace qu'aucune goutte de café ne coule sur la plaque. Une fois la carafe remise en place, le cycle d'infusion se poursuit et le café coule à nouveau dans la carafe.



## ATTENTION

Si une quantité importante de café coule sur la plaque lorsque la carafe est retirée, cela signifie habituellement que le sceau du porte-filtre est manquant ou endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Rowenta. Il se peut également que le filtre en papier contienne trop de mouture. Cela entraîne le débordement de l'eau qui coule sur le café et celle-ci s'infiltre entre le cône de papier et le porte-filtre.

S'il y a blocage et qu'un débordement en résulte, remettre immédiatement la carafe sur la plaque chauffante et laisser le cycle se poursuivre jusqu'à la fin. Ne pas faire pivoter le porte-filtre avant la fin du cycle.

## NETTOYER L'APPAREIL

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le porte-filtre, la carafe et le couvercle à l'eau tiède avec du savon doux liquide. Ces pièces sont résistantes au lave-vaisselle; les placer sur le plateau supérieur pour les éloigner des éléments chauffants.
- Ne jamais utiliser d'agents à récurer.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.
- Pour le nettoyer, l'essuyer simplement avec un linge doux et humide.
- Ne jamais utiliser un linge pour nettoyer l'intérieur du réservoir d'eau car cela pourrait y laisser des résidus. Rincer régulièrement le réservoir à l'eau froide.

## DETARTRE L'APPAREIL

**La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.**

L'appareil doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Voici des indices indiquant qu'un détartrage est requis :

- augmentation du bruit lors du cycle de percolation,
- temps de préparation prolongé.

Si l'appareil est utilisé souvent, suivre ces directives de détartrage :

- une fois par année s'il s'agit d'eau douce,
- tous les trois mois s'il s'agit d'une eau de dureté moyenne,
- une fois par mois s'il s'agit d'eau dure.

Si vous ne savez pas jusqu'à quel point l'eau est dure, communiquer avec le service local d'approvisionnement en eau.

Dissoudre un sachet de détartrant pour cafetière dans 300 ml d'eau ou prendre 2 grandes tasses de vinaigre d'alcool blanc. Verser cette solution dans le réservoir d'eau et la faire couler à travers l'appareil 2 ou 3 fois, de la même façon que le café est préparé, mais sans café moulu. Laisser refroidir la solution de détartrage chaude avant de la verser de nouveau dans le réservoir d'eau. Faire couler 2 réservoirs d'eau claire de la même façon.

# ESPRESSO

## PREPARATION DE L'ESPRESSO

1. Placer l'appareil à proximité d'une prise murale et libérer la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil (**figure 1**).
2. Placer le panier-filtre (e8) dans le porte-filtre (e9) et le faire pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé en place (**figure 9**).
3. Remplir de café moulu espresso. Le panier-filtre est doté d'indicateurs pour 2 ou 4 tasses. Tasser légèrement le café et enlever tout résidu sur le pourtour du porte-filtre, afin de pouvoir le placer correctement dans la tête de percolation (**figure 10**).



### ATTENTION

**Ne pas trop tasser le café.**

**Ne pas dépasser le niveau de 4 tasses indiqué à l'intérieur du panier-filtre.**

**Cela pourrait obstruer l'appareil ou le faire déborder.**

4. Pour mettre en place le porte-filtre, orienter la poignée vers la gauche, lever le porte-filtre dans la tête de percolation et le tourner vers la droite, jusqu'à ce qu'il bloque.

Si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée lorsqu'il est en place, ne pas faire fonctionner l'appareil. Retirer le porte-filtre et le réinsérer tel que décrit ci-dessus (**figure 11**).

**Le respect de ces procédures empêche le porte-filtre de se déloger sous l'effet de la pression pendant le cycle d'infusion.**

5. Ouvrir le couvercle à charnière et dévisser le capuchon de sécurité du chauffe-eau en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (**Figures 12 et 13**).
6. Remplir le chauffe-eau avec de l'eau froide au moyen de la verseuse en verre graduée (**figure 14**).



### ATTENTION

**Ne jamais remplir le chauffe-eau si l'appareil est en position « ON ».**

**Ne jamais verser plus de 300 ml d'eau dans le chauffe-eau.**

**Utilisez la verseuse espresso pour maîtriser la quantité d'eau à verser.**

La carafe en verre est graduée pour 2 ou 4 tasses.

Pour mousser le lait du cappuccino, ajouter la quantité d'eau correspondant au niveau de vapeur indiqué sur la carafe.

La capacité maximale correspond à la partie inférieure de l'anneau métallique de la carafe en verre, soit 4 tasses d'espresso plus l'eau nécessaire à la production de vapeur pour la mousse du cappuccino.



## ATTENTION

**Ne jamais remplir la carafe au-dessus du niveau inférieur de l'anneau métallique!**

## COMMENTAIRE

Il est très important de verser uniquement la quantité d'eau nécessaire dans le chauffe-eau. L'appareil videra le contenu du chauffe-eau **au complet**.

7. Fermer le couvercle du chauffe-eau en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (**figure 15**).
8. Placer la carafe sous le porte-filtre et s'assurer que la fente du couvercle de la carafe est directement sous l'orifice de sortie du porte-filtre (**figure 16**).



## ATTENTION

**S'assurer que la grille de débordement (e7) est en place.**

9. S'assurer que le bouton latéral (e2) est en position espresso. Tourner le sélecteur (**S**) vers la gauche en position « ON » du côté espresso. Le voyant lumineux bleu de gauche s'allume (**figure 17**).

Il faut environ 2 minutes pour que l'eau soit suffisamment chaude.

L'eau est ensuite forcée à travers le café, jusqu'à la carafe en verre.

10. Attendre que l'eau du chauffe-eau soit complètement utilisée. Éteindre l'appareil en tournant le sélecteur (**S**) en position centrale.
11. **Ne pas dévisser le capuchon du chauffe-eau pendant que l'appareil fonctionne. Attendre la fin du cycle et que toute l'eau et la vapeur soient totalement utilisées (consulter la section « ATTENTION - PRESSION »).**



## ATTENTION

**Retirer le porte-filtre prudemment car les pièces métalliques peuvent être chaudes. Une fois l'appareil éteint, il est recommandé d'attendre environ 2 minutes avant de retirer le porte-filtre. Pour ce faire, tourner le porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce qu'il se détache de l'appareil.**

## CAPPUCCINO

On dit que le cappuccino tient son nom de la couleur des robes portées par les moines capucins qui appréciaient particulièrement cette boisson savoureuse servie au dessert. Le cappuccino est traditionnellement fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait mousseux et peut être parfumé selon les goûts de chacun avec de la cannelle, du sucre, des flocons de chocolat ou même de l'alcool. Sa polyvalence en fait une boisson gourmet de choix à l'échelle mondiale.



## Préparation du cappuccino

Si l'accessoire à cappuccino n'est pas en place, l'installer (**figure 18**).

1. Verser de 120 à 180 ml de lait frais et froid dans un petit récipient. Ne pas utiliser un récipient lavé à l'eau chaude s'il est encore chaud. Le récipient doit pouvoir se glisser sous la buse de l'accessoire à cappuccino. Il est recommandé d'utiliser du lait 1/2 écrémé pour obtenir une mousse dense et consistante. Le lait entier ordinaire donne une mousse plus crémeuse.
2. Suivre les directives des étapes 1 et 2 de la section « Préparation de l'espresso ».
3. Aussitôt que les premières gouttes de café passent à travers le porte-filtre, commencer à mousser le lait.  
Immerger la moitié de la buse à vapeur dans le récipient de lait.
4. a) Tourner le bouton de vapeur (e2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour laisser échapper la vapeur (**figure 19**).  
b) Incliner légèrement le récipient de façon à toujours voir la position de la buse pendant que le lait mousse  
Toujours s'assurer qu'il y a un espace entre l'extrémité de la buse et le fond du récipient pour laisser échapper la vapeur.

En quelques secondes, le lait commence à mousser. Pendant que la mousse monte, baisser lentement le récipient afin de maintenir l'extrémité de la buse légèrement au-dessous de la surface de la mousse.  
**Commentaire** : ne pas faire bouillir le lait (si de grosses bulles se forment sur la surface du lait, le lait est à ébullition).

c) Une fois la mousse prête à servir, maintenir l'extrémité de la buse dans le lait mousseux afin d'éviter les éclaboussures et tourner le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter son fonctionnement.

d) Pour une mousse plus ferme, laisser le lait mousseux reposer une minute.



### ATTENTION

#### Buse à vapeur obstruée

Les résidus de lait s'accumulent dans l'extrémité de la buse à vapeur. Pour éviter l'obstruction de la buse, retirer le socle en plastique de l'accessoire à cappuccino (**figure 20**) lorsque l'appareil est froid afin de faciliter le nettoyage. Suivre les étapes pour nettoyer la buse à vapeur décrites dans la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino ».

- Ne pas oublier de remettre l'extrémité de la buse et de la visser en place solidement (**figure 21**).

## MOUSSER SANS PREPARER D'ESPRESSO (STEAMPLUG)



### ATTENTION

S'assurer que l'appareil est froid et qu'il n'est plus sous pression (consulter la section « ATTENTION – PRESSION »).

1. Remplir le récipient d'eau froide.



### ATTENTION

Pour obtenir uniquement de la vapeur, ne pas remplir la carafe en verre au-delà du niveau de 2 tasses. Cette quantité d'eau suffit pour mousser le lait.

2. Préparer le récipient de lait à mousser ou réchauffer.

3. Placer la carafe en verre munie de son couvercle sous le porte-filtre (figure 16). S'assurer que le bouton latéral de vapeur (e2) est en position espresso. Tourner le sélecteur (S) vers la gauche en position « ON » du côté espresso. Le voyant lumineux bleu de gauche s'allume (figure 17).

4. Ouvrir le bouton de vapeur immédiatement après avoir mis l'appareil en marche. Rester près de l'appareil et se préparer à mousser le lait.



### ATTENTION

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance à ce moment.

Il faut environ 30 à 60 secondes pour que la vapeur s'échappe de la buse.

Suivre les étapes 4.a) et 4.b) de la section «Préparation du cappuccino».

5. Une fois toute la vapeur échappée, fermer le bouton et éteindre l'appareil.

#### Attention :

Si l'eau n'est pas complètement utilisée :

a) Eteindre l'appareil.

b) Laisser le reste de vapeur s'échapper dans un autre récipient.

**Ne pas fermer le bouton de vapeur avant que la vapeur ne soit entièrement échappée ou que l'appareil soit éteint. (Consulter la section –« ATTENTION - PRESSION»).**



### ATTENTION

La partie en plastique de la buse à cappuccino (e4) a 2 petits trous latéraux qui permettent d'injecter l'air dans le lait.

Si ces trous sont obstrués, le lait ne moussera pas correctement. Ne pas immerger la buse à la hauteur de ces trous car le lait risque alors de les obstruer.

## NETTOYER L'APPAREIL A ESPRESSO ET A CAPPUCCINO

Avant de nettoyer l'appareil, l'éteindre, le débrancher et le laisser refroidir. Le porte-filtre, le panier-filtre, la carafe, le couvercle de la carafe ainsi que la grille de débordement ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Utiliser seulement de l'eau chaude et du savon doux. Ne jamais utiliser d'accessoire ou de produit abrasif.

L'appareil peut être nettoyé avec un linge humide. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyer la tête de percolation à l'aide d'un linge humide et enlever toute mouture de café résiduel. S'il reste de l'eau dans la chaudière, laisser refroidir, retirer toutes les pièces amovibles puis vider par l'ouverture supérieure en tournant l'appareil à l'envers.

### **Nettoyer la buse à cappuccino**

Nettoyer la buse chaque fois qu'elle est immergée dans du lait, autrement l'intérieur de la buse s'obstrue et les dépôts de lait sèchent sur la surface extérieure et sont difficiles à nettoyer par la suite.

- Si la buse est obstruée, retirer le socle en plastique de la buse à cappuccino (**figure 20**) une fois que l'appareil est froid et dévisser l'extrémité de la buse (**figure 21**).

Retirer les particules de lait à l'aide d'une aiguille et rincer sous l'eau du robinet. Remettre l'extrémité de la buse en place et s'assurer qu'elle est bien vissée. Essuyer l'extérieur de la buse avec un linge mouillé. Maintenir le linge à l'extrémité de la buse de façon à la couvrir et ouvrir la buse de vapeur. Laisser la vapeur s'échapper dans le linge une ou deux secondes, puis refermer la buse. Tout résidu de lait devrait alors être évacué. Rincer le socle de plastique de la buse à cappuccino à l'eau tiède. Si les orifices qui servent à aspirer l'air sont obstrués, une petite aiguille peut être utilisée pour les nettoyer.

### **Nettoyage du plateau d'égouttage**

- La grille de débordement et la cavité sous cette grille peuvent être nettoyées en retirant la grille (**figure 22**).



### **ATTENTION**

**Ne pas tenter d'ouvrir ou de démonter le corps de l'appareil.**

## **DETARTRAGE DE L'APPAREIL A ESPRESSO**

**La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.**

- À cause des substances acides utilisées pour le détartrage, il est recommandé de protéger les surfaces de travail et l'évier pendant cette opération, plus particulièrement s'ils sont faits de marbre ou de pierre. Isoler l'appareil à l'aide d'une serviette, d'un linge de table ou d'un plateau.

L'appareil à espresso doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Avant d'effectuer le détartrage, il faut d'abord dévisser la grille située à l'intérieur de la tête de percolation.

1. Retirer le tartre et les résidus de café de la grille et de la tête de percolation.
  2. Retirer le socle de plastique de l'accessoire à cappuccino (**figure 20**).
  3. Dissoudre un sachet de solution de détartrage 300 ml d'eau tiède et verser dans la chaudière. Placer un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse à vapeur.  
(**Commentaire** : ne pas utiliser le porte-filtre pendant le détartrage)
  4. Ouvrir la buse et mettre en marche l'appareil. Laisser la solution de détartrage s'écouler de la tête de percolation et de la buse.
  5. Une fois le cycle complété, éteindre l'appareil et le laisser refroidir.
  6. Répéter les étapes 4 et 5.
- Remplir la chaudière d'eau claire et la laisser s'écouler complètement. Répéter ce processus. Éteindre l'appareil et le laisser refroidir. Replacer la grille dans la tête de percolation et remettre en place le socle de plastique de l'accessoire à cappuccino.

## DEPANNAGE

(Toujours s'assurer que l'appareil est branché et qu'il est en position « ON »).

### Problème :

1. L'espresso coule autour du porte-filtre.

#### Cause :

- Le porte-filtre n'est pas bien placé.
- Le porte-filtre n'est pas engagé à fond.
- Le joint est sale et doit être nettoyé.
- Le joint manque d'élasticité, le remplacer.
- Il y a des résidus de café sur le pourtour du porte-filtre.

### Problème :

2. L'espresso ne coule pas.

#### Cause :

- Il n'y a pas d'eau dans la chaudière.
- Il n'y a pas de café dans le porte-filtre.
- Le filtre est obstrué parce que le café est trop finement moulu ou trop tassé.

### Problème :

3. La vapeur ne s'échappe pas de la buse.

#### Cause :

- Il n'y a pas suffisamment d'eau dans la chaudière.
- La buse est obstruée (consulter la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino »).

**Problème :**

4. Le lait ne mousse pas suffisamment.

**Cause :**

L'extrémité de la buse touche le fond du récipient.

La buse est obstruée : les petits trous sur la partie supérieure du socle en plastique de l'accessoire à cappuccino sont obstrués (consulter la section « Nettoyer l'accessoire à cappuccino »).

Le lait n'est pas assez gras ou pas assez froid (plus de 8°C).

**Pour de meilleurs résultats.....**

....Toujours utiliser de l'eau fraîche et froide (l'eau chaude peut être croupie et contenir des dépôts de minéraux qui peuvent altérer la saveur du café).

....Il est recommandé de moulin le café soi-même. Des grains fraîchement moulus offrent un arôme et une saveur plus riches. Utiliser la cuillère à grains Rowenta pour mesurer le dosage adéquat de café par tasse.

....Servir le café aussitôt qu'il est prêt.

....Ne jamais réchauffer le café.



**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.