

# Rowenta



GB

DE

FR

NL

ES

PT

IT

GR

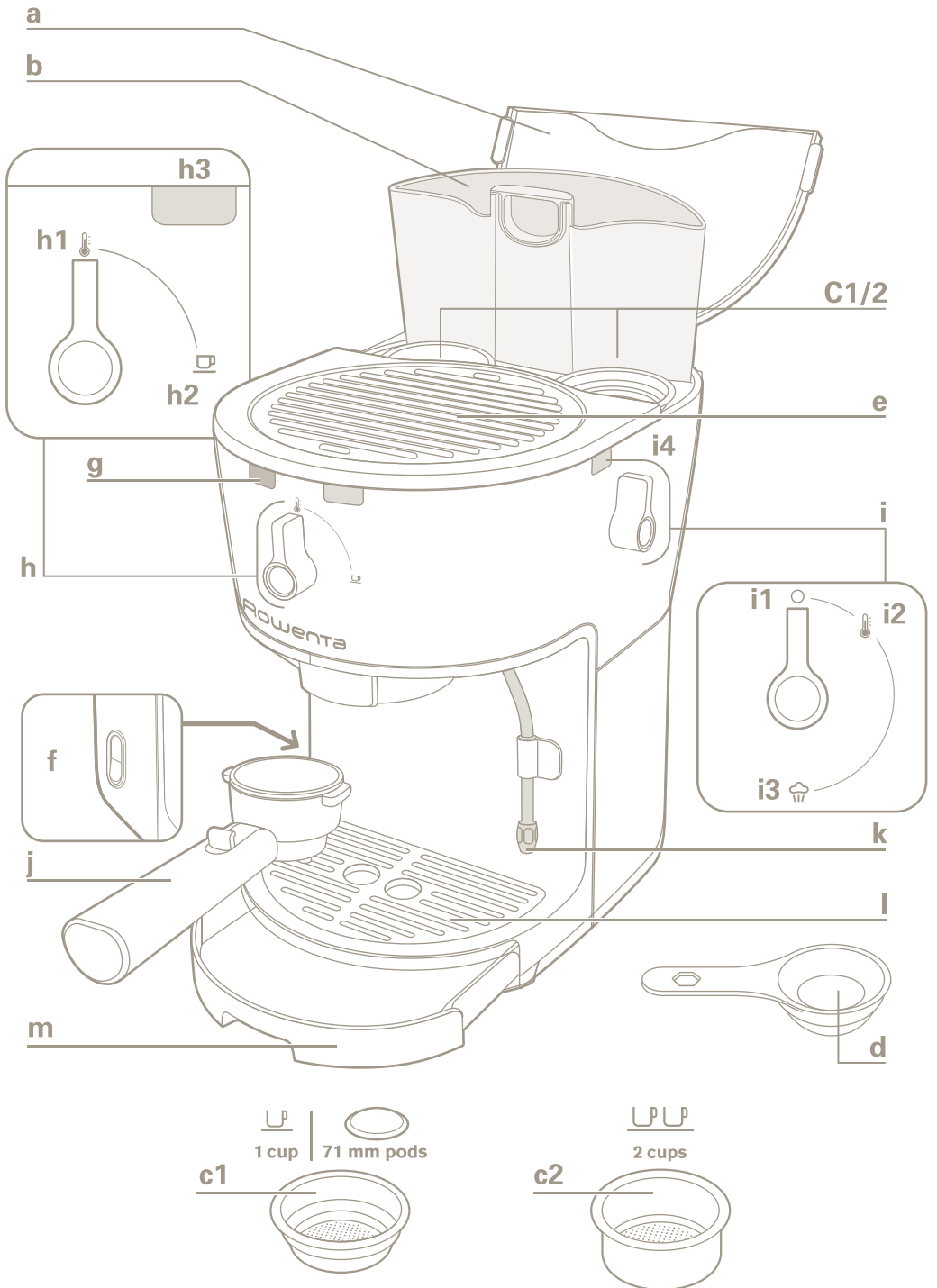
N

S

FIN

DK

[www.rowenta.com](http://www.rowenta.com)



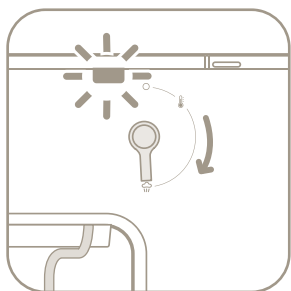


fig.13

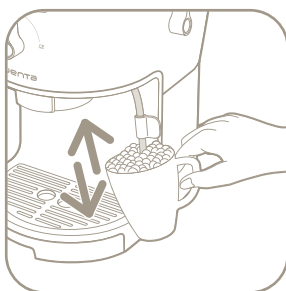


fig.14

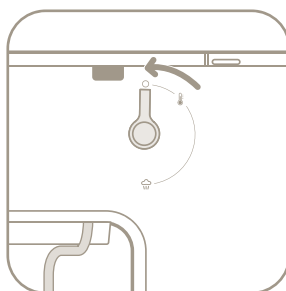


fig.15

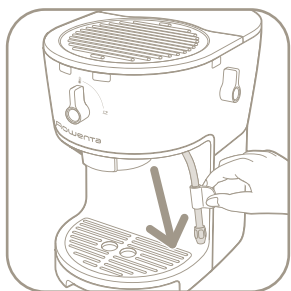


fig.16

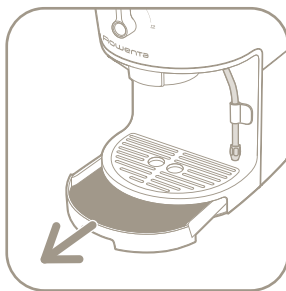


fig.17

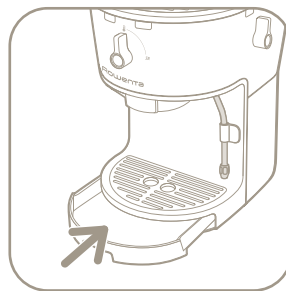






fig.18

# 1. DESCRIPTION

- a. Couvercle du réservoir
- b. Réservoir d'eau amovible
- c. Rangement des filtres
  - c1. Filtre pour café moulu (1 tasse) et dosette souple.
  - c2. Filtre pour café moulu (2 tasses)
- d. Cuillère doseuse
- e. Plaque repose-tasses
- f. Interrupteur Marche / Arrêt
- g. Témoin lumineux Marche / Arrêt (rouge)
- h. Sélecteur de fonction Café
  - h1.  Position préchauffage Espresso

- h2.  Position Espresso
- h3. Témoin lumineux Café (vert)
- i. Sélecteur de fonction vapeur
  - i1. Position O
  - i2.  Position préchauffage Vapeur
  - i3.  Position Vapeur
  - i4. Témoin lumineux Vapeur (vert)
- j. Porte-filtre
- k. Buse vapeur
- l. Grille récolte-gouttes
- m. Tiroir récolte-gouttes

# 2. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil sur une prise avec mise à la terre.

# 3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique.

- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec mise à la terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre appareil sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme. Placez-le sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le tiroir et la grille récolte-gouttes ne sont pas en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Évitez tout contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plaque chauffante pour tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.

- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Conformez-vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou ne fonctionne pas correctement, ou si le cordon est en mauvais état.
- En cas de défaut du cordon ou de tout autre élément spécifique, ceux-ci doivent impérativement être remplacés par un centre de service agréé afin d'éviter un danger. Par mesure de sécurité, l'appareil ne doit en aucun cas être ouvert par vos soins.
- N'exposez pas l'appareil à des températures inférieures à zéro degré car l'eau contenue à l'intérieur pourrait l'endommager.
- Débranchez la machine lorsqu'elle n'est pas utilisée.


# 4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre machine à café pour la première fois, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse, puis séchez-les.

Effectuez un rinçage en procédant de la manière suivante :

Ouvrez le couvercle (a) et enlevez le réservoir à


l'aide de la poignée (fig. 1). Remplissez le réservoir (b) d'eau froide et remplacez-le fermement sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place, et refermez le couvercle (fig. 2 et 3).


Insérez et tournez le porte-filtre vers la droite  (fig 7).

Placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre.

Mettez l'appareil en marche (fig. 4).

Le témoin lumineux « Marche / Arrêt » (g) s'allume de manière fixe.

Sans attendre, tournez le sélecteur de fonction Café (h) sur la position  (h2) et laissez s'écouler toute l'eau du réservoir (fig. 5). Lors de cette première utilisation le système doit se remplir donc l'eau ne coulera pas immédiatement.

Si besoin, pour vider l'eau du récipient vous pouvez interrompre l'écoulement en ramenant le sélecteur de fonction café (h)  (h1).

## 5. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

### AVEC DU CAFE MOULU :


- Remplissez le réservoir d'eau froide et remplacez-le sur l'appareil, en vous assurant qu'il est bien en place (fig. 1, 2 et 3).

- Placez le filtre (c.1) pour 1 tasse ou le filtre (c.2) pour 2 tasses dans le porte-filtre (j) (fig 6).

- à l'aide de la cuillère doseuse (d) mettez votre café moulu.


(1 dose = 1 tasse, 2 doses = 2 tasses) dans le filtre. (fig 8, 9).


- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre


- Insérez et tournez le porte-filtre vers la droite  (fig 7).

- Placez une ou deux tasses à espresso sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux Café (h3) s'allume.


- Tournez alors le sélecteur de fonction Café (h) sur la position  (h2).

- Quand les tasses sont remplies à votre convenance, remettez le sélecteur sur la position  (h1).

- Retirez le porte-filtre en le tournant vers la gauche .

- Pour éjecter la mouture, retournez le porte filtre en maintenant le filtre avec la languette pour ne faire tomber que la mouture (fig 11).


Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage des accessoires (porte-filtre, filtre et tasse) en suivant les étapes ci-dessus sans mettre de mouture.

Attention ! Ne retirez pas le porte-filtre lorsque le sélecteur de fonction Café (h) se trouve en position  (h2), et que le café coule.

### AVEC DES DOSETTES SOUPLES :

Outre le café moulu, cette machine peut également fonctionner avec une dosette de café moulu.

- Placez la dosette espresso dans le filtre (c1). Veillez à placer tout le papier à l'intérieur du filtre pour éviter les fuites et obtenir un bon résultat en tasse.

- Insérez et tournez le porte-filtre vers la droite  (fig.7).

- Ensuite, suivez la procédure de préparation d'Espresso avec du café moulu.

## 6. FONCTION VAPEUR ET PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO

Vous pouvez utiliser la vapeur pour faire mousser du lait.


On obtient cette mousse de lait en plaçant un récipient de lait froid sous la buse vapeur. Elle peut être ensuite ajoutée à un Espresso pour faire un cappuccino.


Afin d'éviter la formation d'une pression excessive à l'intérieur du filtre, nous vous conseillons de retirer le porte-filtre avant d'utiliser la vapeur.


### PURGE SYSTEMATIQUE DU CIRCUIT VAPEUR :

**Avant chaque moussage de lait, vous devez purger le circuit vapeur :**

- Placez un récipient vide sous la buse vapeur (k).

- Réglez le sélecteur de fonction Vapeur (i) sur la position  (i2) (fig. 12). Le témoin lumineux Vapeur (i4) s'allume.


- Tournez le sélecteur de fonction Vapeur (i) en position  (i3) (fig. 13) afin de purger le circuit.

- Lorsque toute l'eau se trouvant à l'intérieur du circuit est sortie, remettez le sélecteur de fonction Vapeur (i) en position  (i2) (fig. 12).

- Enlevez votre récipient d'eau.

- Votre appareil est prêt pour faire mousser du lait.

## MOUSSAGE DU LAIT :

- Plonger la buse dans du lait froid (100ml) sans toucher le fond du récipient, tourner le sélecteur de fonction vapeur (i) en position  (i3) (fig.13). Maintenir la buse dans cette position pendant 15 secondes.
- Baissez et inclinez progressivement votre récipient de façon à ce que la buse vapeur soit juste à la surface du lait.
- Une fois la quantité de mousse souhaitée obtenue, ramenez le sélecteur de fonction Vapeur (i) sur la position « O » (fig. 15). L'appareil refroidit automatiquement (bruit de pompe). A la fin de cette opération le témoin lumineux Café (h3) s'allume. De l'eau chaude s'écoule dans le tiroir récolte-gouttes (m).
- Votre appareil est prêt pour réaliser un Espresso et finaliser votre cappuccino.

### IMPORTANT !

Attention ! La buse vapeur est encore chaude ! Veillez à ne pas vous brûler !

Après l'arrêt de la vapeur, nettoyez rapidement et soigneusement la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide (afin que les résidus ne collent pas).

Placez un récipient contenant de l'eau sous la buse vapeur et répétez la procédure de moussage de lait à l'identique afin de nettoyer correctement la buse.

Retirez régulièrement l'accessoire en plastique de la buse vapeur (k) (fig. 16) et rincez le en le passant sous le robinet.

Pour déboucher l'orifice de sortie de la buse vapeur, vous pouvez utiliser une aiguille.

## 7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### DE L'APPAREIL :

Assurez-vous que la machine à café est débranchée et complètement refroidie avant de commencer à la nettoyer.

Les pièces amovibles peuvent être nettoyées dans une eau savonneuse.

Ne plongez pas la machine à café dans de l'eau ou un quelconque autre liquide.

### DU LOGEMENT DU PORTE-FILTRE :

A l'aide d'un chiffon humide, nettoyez régulièrement le logement du porte-filtre, afin de retirer d'éventuels résidus de café collés à cet endroit.

Afin de prolonger la durée de vie du joint d'étanchéité de la tête de percolation, ne remettez pas le porte-filtre en place en cas d'inutilisation prolongée de la machine à café.

## DU TIROIR RECOLTE-GOUTTES :

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé

Si plusieurs espressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (Toutes les 6 tasses d'Espresso environ) (fig.17).

La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyez le tiroir récolte-gouttes (m) et sa grille (l) avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez.

Assurez-vous que le tiroir récolte-gouttes est bien remis en place (fig. 18).

Attention ! Ne placez aucune des pièces dans le lave-vaisselle.

FR

## 8. DÉTARTRAGE


**La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.**


La machine à café doit être détartrée régulièrement de la façon suivante :

- Remplissez le réservoir avec un mélange composé de trois volumes d'eau pour un volume de vinaigre blanc ou d'un mélange composé de ½ litre d'eau et d'un sachet de détartrant du commerce.

Mettez un récipient sous le logement du porte-filtre.

Mettez l'appareil en marche (fig 4).

- Faites passer environ 1/3 du liquide du réservoir en tournant le sélecteur de fonction Café (h) sur la position  (h2).

- Arrêtez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche / Arrêt (fig. 4) et en laissant le sélecteur (h) sur la position  (h2).

- Attendez 10 à 15 min pour laisser agir le détartrant.

- Remettez ensuite l'appareil en marche en appuyant de nouveau sur l'interrupteur Marche / Arrêt et laissez s'écouler le reste du liquide du réservoir.

- Enfin, effectuez 2 cycles de rinçage de la machine réservoir plein d'eau afin de bien évacuer le détartrant.

Le détartrage régulier de votre appareil est le gage principal de sa durée de vie. La fréquence de détartrage de votre appareil dépend de la dureté de votre eau ainsi que de l'utilisation de la cafetière. Vous trouverez un tableau ci après récapitulatif des fréquences de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation.

Nombre de café par semaine	Eau douce (< 19° th)	Eau calcaire (19° - 30° th)	Eau très calcaire (> 30° th)
Moins 7	Tous les 6 mois	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois
De 7 à 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute sur la dureté de votre eau, détartrer tous les deux mois votre appareil.

**FR** Remarque : Aucune réparation de cafetière pour cause de :

- détartrage non effectué
- entartrage

ne sera couverte par la garantie.

Attention : Les substances chimiques des détartrants peuvent endommager le plan de travail (marbre ou pierre) ou toute autre surface avec laquelle elles entrent en contact.

## 9. GARANTIE

Votre appareil est garanti mais toute erreur de branchement, manipulation ou utilisation autres que celles décrites dans la notice annule la garantie.

Cet appareil est garanti dans le cadre d'un usage domestique, tout autre type d'utilisation annule la garantie.

Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie.

Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, consultez votre revendeur ou un centre service agréé.

## 10. RÉPARATIONS

Si votre appareil tombe en panne, confiez-le à un centre de service technique agréé.

Ne démontez jamais l'appareil ! (En cas de démontage la garantie pourra ne plus être assurée).

## 11. REPONSES AUX PROBLEMES EVENTUELS

Problèmes	Solutions
L'espresso n'est pas assez chaud.	Préchauffez la tasse.
	Détartrez la machine à café.
	Attendez que le voyant de préchauffage café soit allumé.
Le café ne s'écoule pas ou très lentement. Le débit est considérablement réduit ou l'eau ne passe pas.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir et que celui-ci est correctement installé.
	Assurez-vous que le porte-filtre est correctement installé.
	Mettez moins de café dans le filtre.
	Utilisez une mouture moins fine ou tassez moins la mouture.
	Détartrez la machine à café.
Le café déborde du porte-filtre.	Nettoyez le joint d'étanchéité de la tête de percolation (chapitre nettoyage) ou faites le remplacer si nécessaire.
	Vérifiez que votre dosette souple soit correctement installée : pas de papiers à l'extérieur du filtre.
L'espresso n'a pas suffisamment de mousse sur le dessus.	Essayez une mouture plus fine ou plus fraîche.
	Tassez plus la mouture.
	Vérifiez que votre dosette souple soit correctement installée : pas de papiers à l'extérieur du filtre.
Pas de vapeur.	Assurez-vous que la buse vapeur n'est pas obstruée
	Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
La pompe fait trop de bruit.	Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir et que celui-ci est correctement installé.
Le lait ne mousse pas ou pas assez.	Attendez que le voyant de préchauffage vapeur soit allumé.
	Utilisez du lait frais froid.
	Assurez-vous que la buse est propre et non bouchée.
	Assurez-vous de bien purger le circuit vapeur avant de faire le moussage.

FR

## 12. PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

### 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.