

# ROWENTA



FR  
EN  
NL  
DE  
IT  
ES  
PT

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

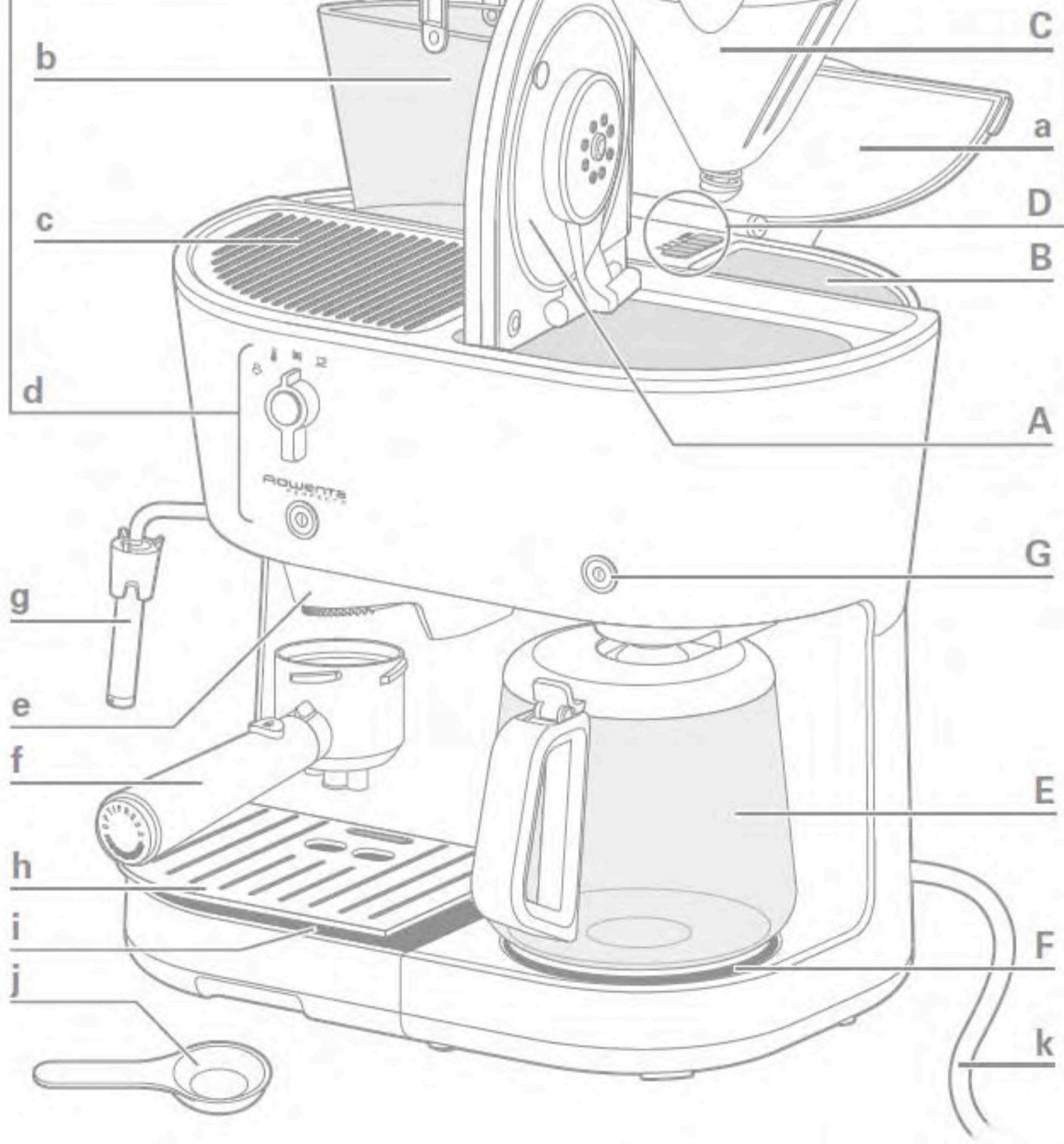
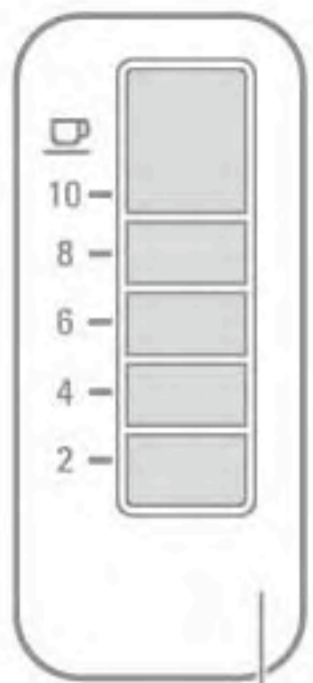
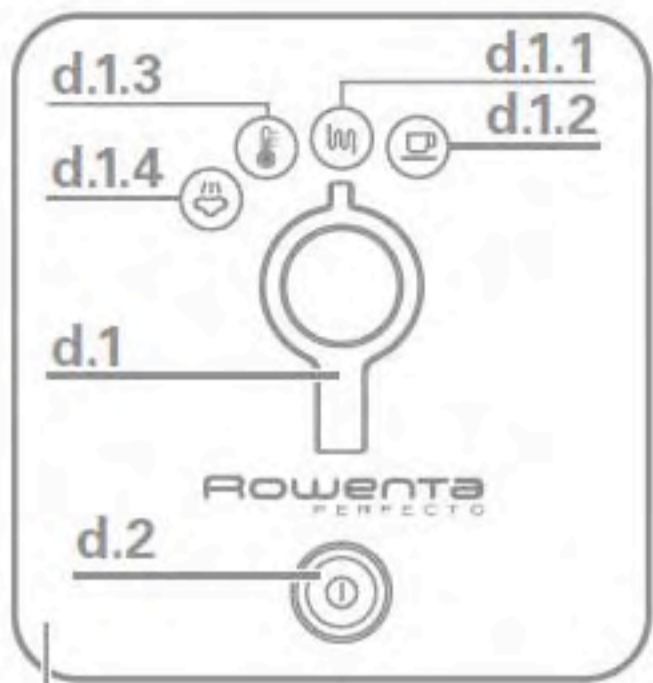




fig.1a



fig.1b



fig.1c



fig.2



fig.3



fig.4



fig.5

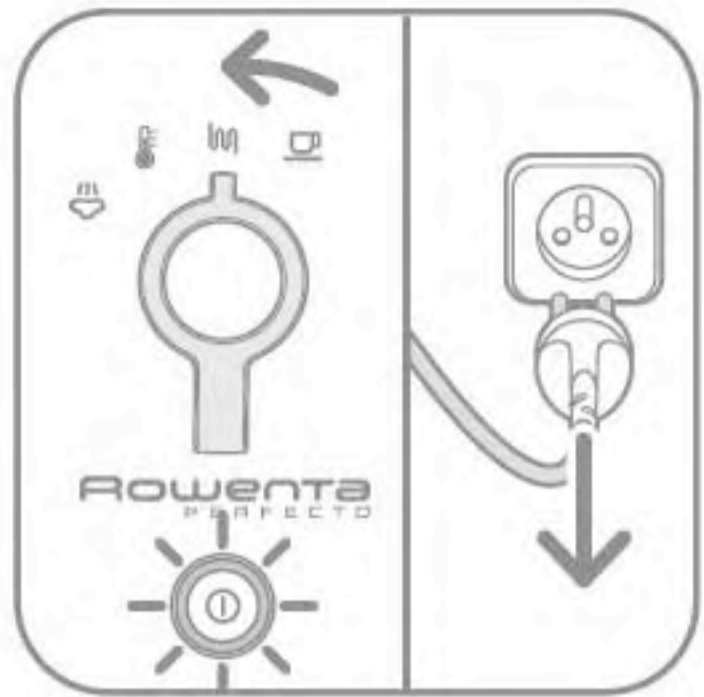


fig.6



fig.7

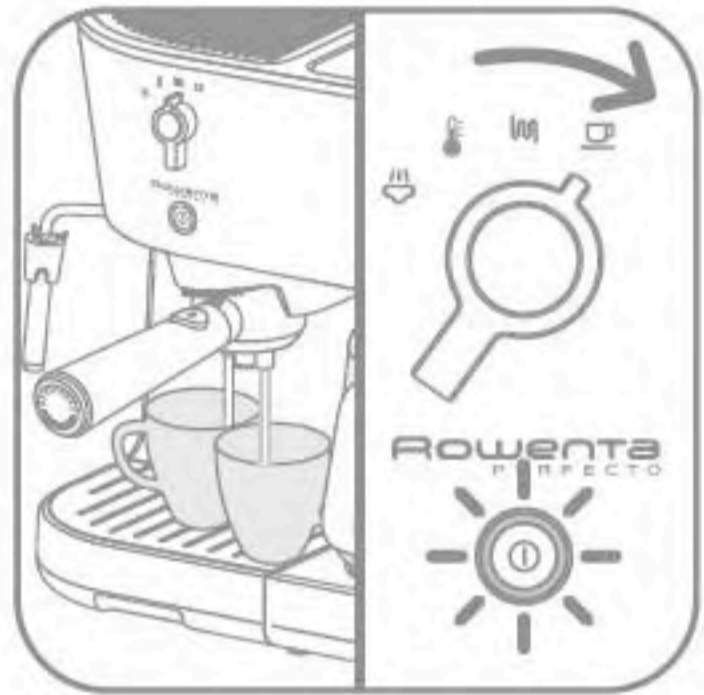


fig.8

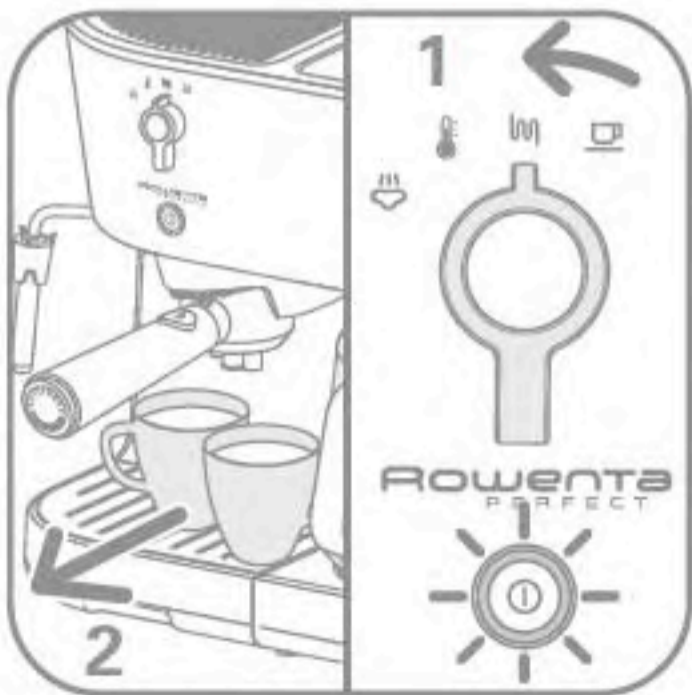


fig.9



fig.9a



fig.9b



fig.10



fig.11



fig.12



fig.13



fig.14



fig.15



fig.16



fig.17



fig.18



fig.19



fig.20



fig.21



fig.22

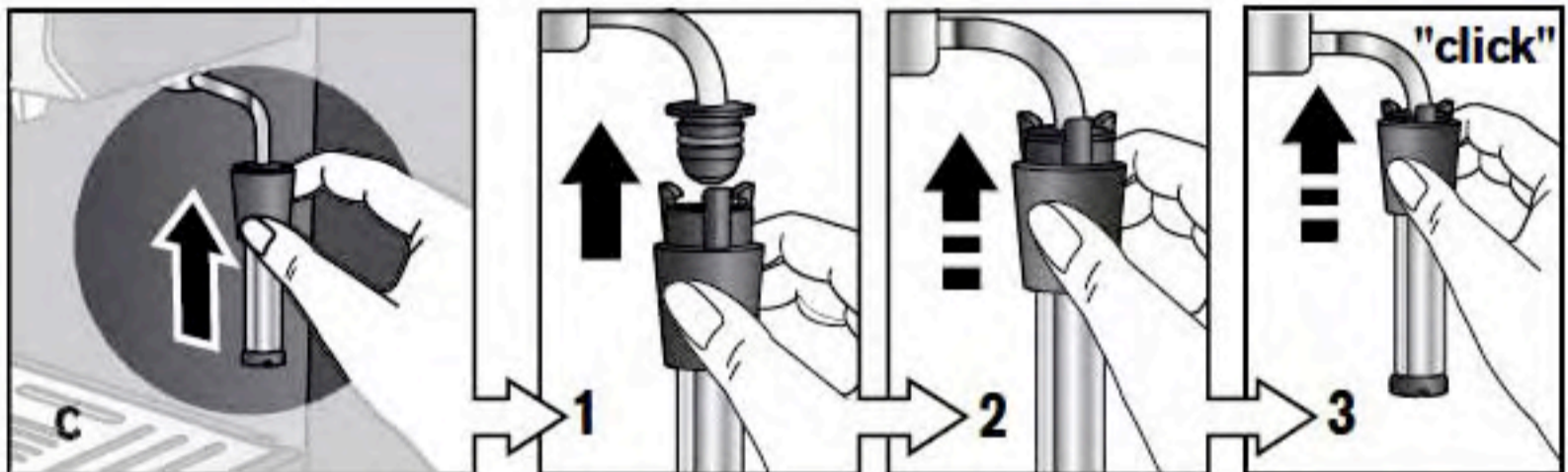
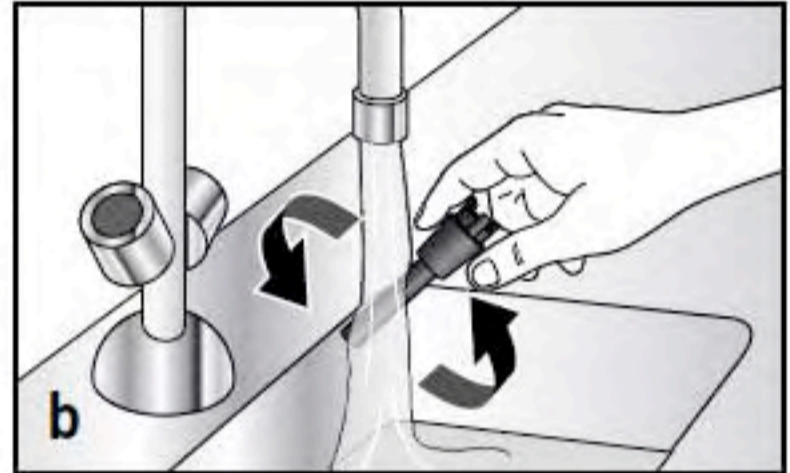
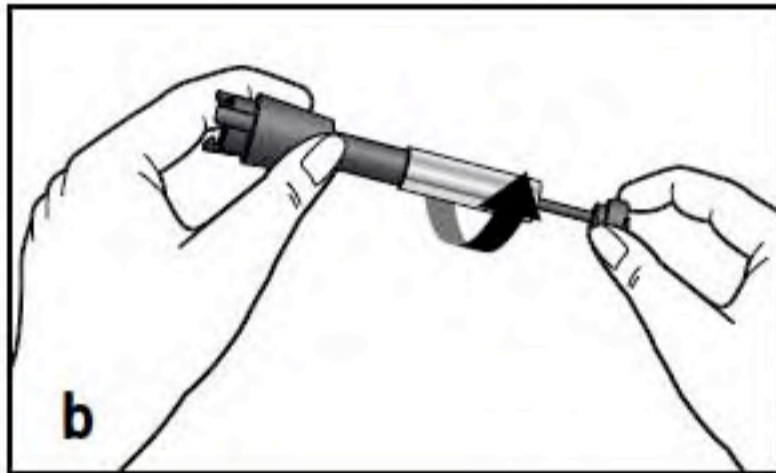
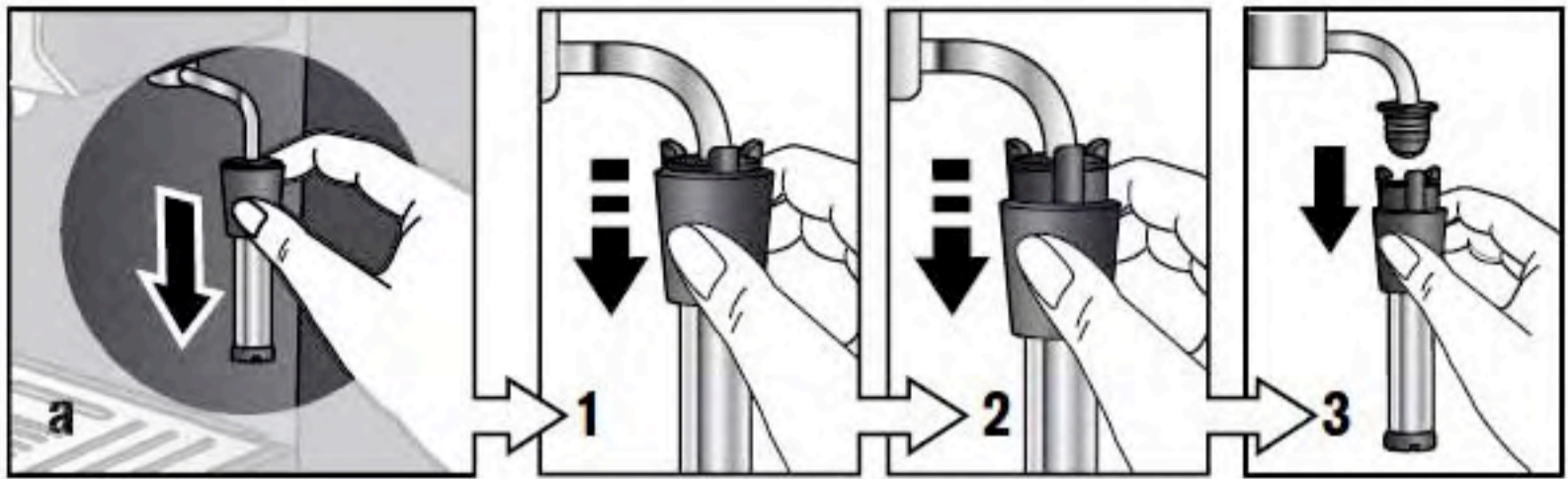


fig.23



fig.24





fig.25





## 1 - DESCRIPTION

### PARTIE ESPRESSO

- a Couvercle réservoirs espresso et cafetière
- b Réservoir d'eau amovible
- c Plaque repose-tasses
- d Tableau de commande :
  - d.1 Bouton de sélection (café ou vapeur)
    - d.1-1  = préchauffage café
    - d.1-2  = préparation d'un espresso
    - d.1-3  = préchauffage vapeur
    - d.1-4  = préparation de la vapeur
  - d.2 Bouton de mise en marche avec voyant lumineux
- e Emplacement du porte-filtre
- f Porte-filtre avec système d'éjection du marc ou de la dosette et tassage progressif de la mouture ou dosette : système OPTIPRESS.
- g Buse vapeur
- h Grille récolte-gouttes
- i Plateau récolte-gouttes, muni de son indicateur de niveau
- j Cuillère mesure
- k Cordon d'alimentation

### PARTIE CAFETIERE FILTRE

- A Couvercle porte-filtre
- B Réservoir cafetière
- C Porte-filtre avec poignée à verrouillage
- D Niveau d'eau gradué du réservoir cafetière
- E Verseuse graduée
- F Plaque chauffante de maintien au chaud
- G Bouton marche / arrêt cafetière filtre

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits Rowenta. Vous venez d'acheter la toute dernière innovation en matière d'espresso. Votre machine est équipée d'un porte-filtre qui dispose de trois systèmes exclusifs :

- L'un pour le tassage progressif de la mouture lors du positionnement du porte-filtre (système OPTIPRESS).
- L'autre pour l'éjection du marc.
- Le dernier pour l'utilisation de dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso) ou souples.



Il est en outre démontable, ce qui permet de le maintenir, par des nettoyages fréquents, en parfait état de fonctionnement. Par sécurité, votre porte-filtre est équipé d'un système de verrouillage pour qu'il reste en place lors de la montée en pression.

## 2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
  - Directive Basse Tension
  - Compatibilité Electromagnétique
  - Environnement
  - Matériaux en contact avec les aliments.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- 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 récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Ne pas utiliser la verseuse sur une flamme et sur des plaques de cuisinières électriques.
- Ne jamais mettre la verseuse verre au lave-vaisselle.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (porte-filtre, buse vapeur, plaque chauffante...).
- Ne pas remettre d'eau dans l'appareil s'il est encore chaud.
- Toujours fermer le couvercle (A) lors du fonctionnement de la cafetière.
- Après la mise en route de votre cafetière, ne jamais poser la main sur la plaque chauffante lorsque vous retirez la verseuse de la cafetière.  
En fonctionnement, la température de cette plaque est élevée et peut provoquer des brûlures.
- N'utilisez pas la verseuse sans son couvercle.

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café.
- 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.
- Les accessoires et parties démontables de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement.  
Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

### 3 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### **IMPORTANT !**

Tension d'utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner uniquement en courant alternatif 220 - 240 V.

Type d'utilisation : cet appareil est prévu pour une **UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**


- Pompe électromagnétique : 15 bars
- Porte-filtre avec système d'éjection du marc
- 1 ou 2 tasses
- Compatible tous types de dosettes, E.S.E ou souples
- Fonction vapeur
- Arrêt automatique au bout de 9 minutes (protection de l'environnement)
- Réservoir amovible (capacité : 0,86 litre)
- Puissance : 2550 W
- Tension : 220-240 V 50 Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 336 mm, L. 385 mm, P. 274 mm

## 4 - PARTIE ESPRESSO

### CONSEILS PRATIQUES

#### IMPORTANT !

Avant la première utilisation, après des arrêts prolongés ou après détartrage, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe : «PREMIERE MISE EN SERVICE»




Pensez à débloquent le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche  avant de le désengager de l'appareil (fig. 1a).

- Pour obtenir un espresso à l'arôme intense, nous vous recommandons d'utiliser du café spécial espresso fraîchement moulu qui convient à la délicatesse de la préparation de ce type de café, ainsi que des tasses d'une capacité ne dépassant pas 50 ml.
- Conservez la mouture au réfrigérateur, elle garde ainsi plus longtemps son arôme.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras, mais utilisez la cuillère mesure (1 cuillère pour une tasse, 2 cuillères pour 2 tasses). Enlevez l'excédent de mouture sur le pourtour du porte-filtre (fig. 9b).
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'eau.
- Avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou pour le vider, veillez à toujours éteindre l'appareil.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface plane et stable.

## 5 - PREMIERE MISE EN SERVICE

Rinçage avant la première utilisation.

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

- Remplissez le réservoir d'eau froide et replacez-le sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place (fig. 1c).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche **d2** .
- Le voyant de température clignote puis reste fixe. L'appareil est prêt pour l'utilisation (fig. 2).
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil : tournez-le vers la droite jusqu'en butée (fig. 3).
- Mettez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre. Tournez le sélecteur **d1** sur la position  (café) (fig. 4 et 5).
- Laissez s'écouler l'eau du réservoir. Pour arrêter l'écoulement de l'eau, tournez le sélecteur **d1** sur la position  (fig. 6) et débranchez l'appareil.
- Enlevez le réservoir, videz-le, rincez-le soigneusement et remettez-le dans l'appareil (fig. 1b et 7)

## 6 - PREPARATION DE L'ESPRESSO



### IMPORTANT !

Si l'espresso est utilisé pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe 5 :

«PREMIERE MISE EN SERVICE»

Afin de dégager tous les arômes du café et vous donner entière satisfaction, cette machine réalise une pré-infusion avant chaque café. La pompe fonctionne 3 secondes, s'interrompt les 3 secondes suivantes puis continue le cycle jusqu'à la fin de la préparation.



### PRECHAUFFAGE DES ACCESSOIRES

- Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage des accessoires (porte-filtre et tasses) sans mouture. Pour cela :
- Remplissez le réservoir d'eau et mettez l'appareil en marche (fig.1, 2, et 3).
- Mettez le porte-filtre en place, placez les tasses dessous.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux cesse de clignoter.
- Tournez alors le sélecteur sur la position  «café» (fig. 8).
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position «arrêt» (fig. 9).
- Enlevez les tasses.
- Déverrouillez le porte-filtre : appuyez sur la touche  en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil (fig.10).

Remarque : Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à espresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

### Avec du café moulu

Le type de mouture que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso : plus votre mouture est fine, plus vous obtiendrez un espresso corsé.

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position  (fig. 6).
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil (fig. 7).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche  d2.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.

- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche ▲ et en le tournant vers la gauche (fig. 8). A l'aide de la cuillère mesure, mettez la mouture dans le porte-filtre: une cuillère mesure (pleine à ras bord) par tasse pour obtenir un bon espresso (fig. 9a).
- Enlevez l'excédent de mouture sur le bord du porte-filtre (fig. 9b).
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (fig. 11).
- Mettez une ou deux tasses sur la grille du bac de récupération sous le porte-filtre (fig. 12).
- Tournez le sélecteur d1 sur la position ☐ (café) (fig. 4).
- Après quelques instants, le café s'écoule.
- Lorsque vos tasses sont remplies, ramenez alors le sélecteur d1 en position ☐ (fig. 6).
- Enlevez les tasses.
- Déverrouillez le porte-filtre : appuyez légèrement sur la touche ▲ en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil. Jetez le marc grâce au système d'éjection en pressant à fond la touche d'éjection «Push» sous le porte-filtre (fig. 15). Lavez le porte-filtre à l'eau courante, en actionnant la touche «Push» pour éliminer les restes de mouture (voir également paragraphe 8.B pour un nettoyage plus en profondeur).

Il est normal que chaque retour du sélecteur de commande d1 en position ☐ soit suivi d'un léger bruit de circulation d'eau ou de vapeur, dû à un dispositif spécifique, éliminant la pression de l'ensemble des circuits.

### Avec une dosette espresso E.S.E

«ESE» pour «Easy Serving Espresso» (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette emballée (44 mm de diamètre) de 7g de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres, spécialement conçue pour la réalisation d'espresso «ristretto» (serré) à l'italienne. Ce système permet une utilisation immédiate, simple, propre et confortable de votre machine.

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position ☐ (fig. 6).
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil (fig. 7).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche ① d2.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche ▲ et en le tournant vers la gauche (fig. 14). Le cas échéant, découpez l'excédent de papier autour de la dosette en suivant les pointillés (fig. 13).



Placez la dosette E.S.E avec l'inscription rouge vers le bas (repliez bien les coins du papier). Veillez à placer le papier à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites.

Pour une crème plus riche et plus épaisse, il est important de placer la dosette E.S.E correctement. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes E.S.E l'une sur l'autre n'est pas conseillée.

- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (fig. 11).
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.


### Avec une dosette souple




Votre machine est également compatible avec les dosettes souples (généralement 60 mm de diamètre). Ce type de dosettes n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette E.S.E.

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position  (fig. 6).
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil (fig. 7).
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche ① d2.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche  et en le tournant vers la gauche (fig. 14). Placez une dosette souple dans le porte-filtre. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes l'une sur l'autre n'est pas conseillée.
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée (fig. 11).
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.

## 7- FONCTION VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait (par exemple pour la préparation des cappuccinos).

- Pour produire la vapeur, tournez le sélecteur d1 sur la position  (fig. 16) (pour obtenir une vapeur plus abondante, la température doit être supérieure à celle demandée pour faire du café).
- Le voyant du bouton de mise en marche clignote à nouveau puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Mettez le lait dans un récipient. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'utiliser un récipient avec une petite ouverture (petit pichet par exemple).

- Plongez la buse vapeur dans le lait.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position (vapeur)  (fig. 17) : la vapeur sort dans le lait.
- Pour bien faire mousser le lait, faites des mouvements circulaires et de haut en bas, mais en veillant à ce que la buse vapeur reste bien droite au centre du récipient (fig. 25d). La pompe fonctionne en intermittence, ce qui est normal.
- Afin d'obtenir un bon moussage de lait, nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT et d'éviter le lait cru ou écrémé.
- Pendant l'opération, il est normal que le voyant de température du bouton de mise en marche s'allume et s'éteigne.
- Lorsque le moussage est terminé, arrêtez l'appareil (sélecteur d1 en position ).
- Lorsque le sélecteur d1 est en position , l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le voyant du bouton de mise en marche clignote, et de l'eau chaude et/ou de la vapeur s'écoulent dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la température optimale de préparation d'un espresso est atteinte à nouveau, le voyant reste fixe.

### **IMPORTANT !**

Après l'arrêt de la vapeur, nettoyez immédiatement et soigneusement la buse vapeur comme décrit au paragraphe 8D. **ATTENTION !** La buse vapeur est encore chaude ! Veillez à ne pas vous brûler.

## **8 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

### **A. De l'appareil**

- Débranchez la prise de courant avant chaque nettoyage et faites refroidir l'appareil.
- Nettoyez de temps à autre l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez régulièrement le réservoir, le bac de récupération et sa grille et essuyez-les.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche opacifie votre réservoir, effectuez une opération de détartrage (cf. paragraphe 9. **DETARTRAGE**).
- N'utilisez pas de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant.
- Afin de bien nettoyer la grille de passage d'eau chaude, effectuez régulièrement une préparation d'espresso sans café.
- Nettoyage uniquement à l'aide d'un chiffon humide sans produit détergeant ou abrasif.



## B. Du porte-filtre

L'appareil que vous venez d'acheter est équipé d'un porte-filtre démontable à éjection, qui vous permet de le maintenir en parfait état de fonctionnement. Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation. Ces opérations de démontage/remontage doivent être effectuées à froid.

### 1. Démontage du porte-filtre :

- Extraire le porte-filtre de votre machine.
- Jeter le marc ou la dosette en pressant sur la touche «Push» (fig. 15).
- Le rincer à l'eau claire.
- Extraire le dessous du porte-filtre par rotation dans le sens horaire en tournant sur les 2 sorties café fixes pour le démonter.

### 2. Nettoyage et rinçage du porte-filtre :

Le porte-filtre peut alors être nettoyé à l'aide d'un produit détergent «vaisselle» et d'un accessoire récurant, mais doit ensuite être rincé à l'eau claire. Pour un meilleur résultat, vous pouvez actionner plusieurs fois le bouton d'éjection pendant le rinçage.

Nous vous conseillons de secouer fortement votre porte-filtre afin d'en évacuer toute l'eau.

### 3. Remontage du porte-filtre :

Replacer le dessous du porte-filtre en effectuant une rotation anti-horaire pour le verrouiller.

## C. Du plateau récolte-gouttes

Dès que le niveau de remplissage du plateau récolte-gouttes apparaît, ce dernier doit être vidé après avoir retiré la grille (fig. 18). La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyer le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

## D. De la buse vapeur (Fig. 25a, 25b, 25c)

Pour la nettoyer, veuillez déclipser l'accessoire vapeur (g) en tirant la bague noire vers le bas. Cet accessoire est composé de 3 parties : le tube intérieur, le tube extérieur et une protection en inox.

Pour bien nettoyer cet accessoire, veuillez le démonter entièrement. Pour retirer le tube intérieur, dévissez l'extrémité de l'accessoire vapeur.

Vous pourrez ensuite retirer la protection en inox.

Nettoyez ces 3 parties avec de l'eau claire et un peu de produit vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

Une fois l'accessoire vapeur nettoyé et remonté en le serrant correctement, replacez-le sur la buse en veillant à bien maintenir la bague en plastique noire mobile vers le bas.

Exercez alors un mouvement de pression circulaire vers le haut afin d'enclencher correctement l'accessoire vapeur. Clipsez alors la pièce plastique noire en la remontant vers le haut.

## 9 - DETARTRAGE

- Le détartrage régulier de votre appareil, comme indiqué dans les paragraphes A et B pour les fonctions café et vapeur, est le gage principal de sa durée de vie. La fréquence de détartrage doit être adaptée à la dureté de votre eau. Prenez conseil auprès de votre agence de distribution d'eau.
- Pendant cette opération, ne placez pas votre appareil sur un plan de travail en marbre. Le détartrant pourrait l'altérer.
- Pour que cela soit plus clair pour vous, vous trouverez ci-après un tableau récapitulatif des fréquences de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation :

FREQUENCE DE DETARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau calcaire (19-30°th)	Eau très calcaire (>30°th)
Moins de 7	1 fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 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, un détartrage tous les mois est conseillé.

Aucune réparation de cafetière pour cause de :





- détartrage non effectué,
- d'entartrage,

ne sera couverte par la garantie.

## A. Détartrage de la fonction café

- Débranchez l'appareil.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et verrouillez-le en tournant vers la droite jusqu'en butée (fig. 3).
- Placez un récipient d'un volume supérieur à 1/2 litre sous le porte-filtre (fig. 5).
- Vérifiez que le sélecteur d1 soit bien en position .
- Videz le réservoir et remettez-le en place (fig. 1b - 1c).
- Remplissez le réservoir avec un mélange compos e de trois volumes d'eau pour un volume de vinaigre blanc ou d'un mélange compos e de 1/2 litre d'eau et d'un sachet d'acide citrique / sulfamique.
- Branchez l'appareil.
- Lorsque le voyant de température du bouton de mise en marche reste fixe, vous pouvez alors passer en position  (café) (fig. 4).
- Laissez s'écouler le mélange (1/3).
- Tournez le sélecteur sur la position .
- Attendez 2 minutes, puis renouvelez l'opération 2 fois.
- Suivez maintenant les instructions de détartrage de la fonction vapeur.

## B. Détartrage de la fonction vapeur

- Placez ensuite le récipient sous la buse vapeur.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position  (chauffe vapeur) (fig. 16) (pour obtenir de la vapeur, la température doit être supérieure à celle demandée pour faire du café).
- Le voyant du bouton de mise en marche clignote puis reste fixe.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position  (extraction vapeur) (fig. 17): la vapeur sort dans le liquide. Laissez s'écouler le reste du mélange pendant 2 minutes.
- Pendant l'opération, il est normal que le voyant de température de l'eau s'allume et s'éteigne.
- Après quelques instants, placez le sélecteur en position  (d1).
- Lorsque le sélecteur d1 est en position , l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le voyant du bouton de mise en marche clignote, et de l'eau chaude et/ou de la vapeur s'écoulent dans le plateau récolte gouttes.

## C. Rinçage

### IMPORTANT !

- Après le détartrage, effectuez 2-3 opérations de rinçage avec de l'eau claire (sans mouture), comme décrit au paragraphe «Première mise en service».
- N'oubliez pas de rincer la buse vapeur (fig. 19). L'appareil est d etartr e et à nouveau prêt à fonctionner.

## 10 - 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.

## 11 - PROBLEMES, CAUSES PROBABLES ET ACTIONS CORRECTIVES

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'espresso n'est pas assez chaud	Les tasses et le porte-filtre sont froids	Préchauffez les accessoires : tasses et porte-filtre (cf. paragraphe 6).
Le porte-filtre est bloqué	Vous avez oublié de déverrouiller le porte-filtre	Appuyez sur le bouton ▲ tout en tournant le porte-filtre vers la gauche (fig. 1a)
Le marc n'est pas sec après le passage de l'eau	Vous n'avez pas serré le porte-filtre correctement	Serrez plus le porte-filtre en le tournant au maximum vers la droite, jusqu'en butée
L'espresso coule trop lentement	Vous avez trop serré le porte-filtre	Diminuez l'effort de serrage
	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse	Choisissez une mouture plus grosse
	Le porte-filtre est sale	Nettoyez votre porte-filtre (cf. paragraphe 8b)
	La grille de passage de l'eau est encrassée	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la tête de percolation avec une éponge humide
	La vitesse d'écoulement dépend de la finesse du café utilisé et peut varier pendant la préparation de l'espresso	
L'eau ne passe pas	Pas d'eau dans le réservoir Réservoir mal monté	Remplissez le réservoir Appuyez fermement sur le réservoir
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine	Nettoyez le porte-filtre (cf. paragraphe 8b) et essayez une mouture moins fine
	Votre appareil est entartré	Détartrez votre appareil conformément aux indications du mode d'emploi (cf. paragraphe 9)
De l'eau s'écoule du porte-filtre après la préparation d'un espresso	Le sélecteur n'a pas été positionné sur la position "arrêt"	Eteignez votre appareil en positionnant le sélecteur sur la position "arrêt" (fig. 9)
	Formation de tartre prématurée en raison d'une eau particulièrement calcaire	Détartrez votre appareil conformément aux indications du mode d'emploi (cf. paragraphe 9)
Présence de marc dans la tasse	Le porte-filtre est encrassé	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude. Actionnez la touche "PUSH" pour éliminer les restes éventuels de mouture. Secouez-le pour évacuer l'eau
	La mouture est trop fine	Utilisez une mouture légèrement plus grosse
Le réservoir d'eau fuit quand on le transporte	Le clapet du fond du réservoir est sale ou défectueux	Lavez le réservoir d'eau et faites fonctionner avec le doigt le clapet qui est au fond du réservoir
	Le clapet est bloqué par du calcaire	Détartrez votre appareil conformément aux indications du mode d'emploi (cf. paragraphe 9)

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Ecoulement d'eau sous l'appareil	Fuite interne	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le défaut persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre de service agréé
Ecoulement d'eau sous le tiroir récolte gouttes	Une présence et/ou un écoulement d'eau peut apparaître lors du retrait du tiroir récolte gouttes. Ceci n'est pas un signe de fuite	
Des craquements sont entendus dans le porte-filtre	Phénomène normal : blocage de sécurité du porte-filtre	
La pompe est anormalement bruyante	Absence d'eau dans le réservoir	Arrêtez l'appareil, remplissez le réservoir d'eau et redémarrez
	Réservoir mal monté	Appuyez fermement sur le réservoir
Les tasses sont remplies de manière inégale	Le porte-filtre est encrassé	Nettoyez le porte-filtre (cf. paragraphe 8b)
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas placé correctement	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le (tournez au maximum vers la droite jusqu'en butée)
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture	Enlevez l'excédent de mouture
	Dosette mal positionnée dans le porte-filtre	Bien placer tout le papier à l'intérieur du porte-filtre
Votre espresso a mauvais goût	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement	Rincez l'appareil conformément au mode d'emploi (cf. paragraphe 9)
L'appareil ne fonctionne pas	La pompe est désamorçée pour cause de manque d'eau	Remplissez le réservoir d'eau et réamorçez la pompe (cf. paragraphe 5). Évitez de vider complètement le réservoir
	Le réservoir d'eau est mal enclenché	Enclenchez le réservoir d'eau en appuyant fortement
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait	La buse vapeur est bouchée ou entravée	Détartrez la buse vapeur (cf. paragraphe 9) ou débouchez-la à l'aide d'une aiguille
	Le lait est trop chaud	Utilisez du lait froid
	La forme du récipient n'est pas appropriée	Utilisez un petit pichet
	Vous utilisez du lait écrémé	Utilisez de préférence du lait entier ou demi-écrémé
L'espresso n'est pas mousseux	La mouture est trop ancienne	Utilisez une mouture fraîchement moulue
	La mouture n'est pas adaptée à l'espresso	Utilisez une mouture plus fine
	Il y a trop peu de mouture dans le porte-filtre	Rajoutez de la mouture

## 12 - PARTIE CAFETIERE-FILTRE

### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Faites fonctionner une première fois la cafetière sans café, en remplissant le réservoir avec 1 L d'eau et en appuyant sur le bouton marche / arrêt de la cafetière (G) pour rincer le circuit.

### PREPARATION DU CAFE

(Suivre les illustrations de 19 à 24)

- Utiliser uniquement de l'eau froide et un filtre papier n°4.
- Ne pas dépasser la quantité d'eau maximum indiquée sur le niveau d'eau du réservoir.
- Soulevez le couvercle (a) et remplissez le réservoir d'eau à l'aide de la verseuse en fonction du nombre de tasses souhaitées (fig. 19).
- Respectez la quantité d'eau maximum dans le réservoir en se référant au niveau d'eau.
- Soulevez le couvercle porte filtre(A) et placez un filtre papier dans le porte-filtre (fig. 20).
- Remplissez-le de mouture en utilisant la cuillère doseuse à raison d'une cuillère par tasse de café (fig. 21).
- Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » de la partie cafetière, le voyant s'allume, le cycle démarre (fig. 22).
- La cafetière est équipée d'un stop-gouttes permettant de se servir un café avant la fin de la préparation du café. Si vous vous servez un café en cours de cycle, remplacez rapidement la verseuse pour éviter tout débordement.
- Cette cafetière est également équipée d'un maintien au chaud avec coupure automatique au bout de 2 heures.
- La verseuse et son couvercle sont compatibles pour un réchauffage au four à micro-ondes.
- Ne laissez jamais votre verseuse vide dans le four à micro-ondes.

### NETTOYAGE

- Pour évacuer la mouture usagée, retirer le porte-filtre de la cafetière, (fig. 23 et 24).
- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon doux ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.
- Le porte-filtre est lavable au lave-vaisselle.

## DETARTRAGE

- Détartrer votre cafetière tous les 40 cycles environ.

Vous pouvez utiliser :

- soit un sachet de détartrant du commerce dilué dans 1/2 litre d'eau froide.
- soit 2 grandes tasses de vinaigre d'alcool blanc.
  - Verser dans le réservoir (B) et mettre la cafetière en marche (sans mouture).
  - Laisser couler dans la verseuse (E) la moitié du mélange, puis arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt, (fig. 22).
  - Laisser agir pendant une heure.
  - Remettre la cafetière en marche pour terminer l'écoulement.
  - Rincer la cafetière en la faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec 1 litre d'eau sans mouture.

La garantie exclut les cafetières ne fonctionnant pas ou mal par absence de détartrage.

## EN CAS DE PROBLEME

- Vérifier :
  - le branchement
  - que le bouton Marche / Arrêt est en position marche (voyant allumé).
  - que le porte-filtre est bien verrouillé.
- Le temps d'écoulement de l'eau est trop long ou les bruits sont excessifs :
  - détartrer votre cafetière.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?  
Adressez-vous à un centre service agréé.

## 13 - 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 pour que son traitement soit effectué.