



Machine à Café Espresso/Cappuccino

## PANAMA



## Manuel d'Utilisateur

ROHS

CE



**ATTENTION:**

- **Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.**
- **Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.**
- **En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.**



## LIRE ET RANGER CES INSTRUCTIONS

### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Lire et se conformer à toutes les instructions de ce MANUEL D'UTILISATION même si vous pensez que vous êtes familiarisés avec l'appareil, et trouvez un endroit pour le conserver à portée de la main afin de vous y référer ultérieurement.

Nous attirons particulièrement votre attention sur les sections se rapportant aux "PRECAUTIONS IMPORTANTES", "POUR VOTRE SECURITE", et aux informations à propos de la "GARANTIE" et du "SERVICE".

Pour votre commodité, enregistrer le numéro complet du modèle (figurant sur la plaque signalétique d'identification) et la date à laquelle vous avez reçu l'appareil, ainsi que votre reçu d'achat et les informations de garantie et de service. Les conserver pour le cas où vous auriez besoin de recourir à la garantie.

NOTA : Les valeurs nominales de cet appareil (telles qu'elles figurent sur la plaque signalétique d'identification) sont basées sur des essais spécifiques en charge. L'utilisation normale ou l'utilisation d'autres documents recommandés doit consommer nettement moins d'énergie.

### PRECAUTIONS IMPORTANTES

**Quand vous utilisez un quelconque appareil fonctionnant à l'électricité, vous devez toujours respecter des précautions fondamentales de sécurité, comprenant :**

LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

**ATTENTION – pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique de dommages aux personnes ou aux biens :**

- Faire toujours fonctionner l'appareil à partir d'une source d'énergie de tension, fréquence et puissance identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique d'identification.
- Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par des enfants ou des handicapés, ou au voisinage de ceux-ci. Ne pas laisser les enfants l'utiliser comme un jouet.
- Ne faire fonctionner aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou semble

endommagé d'une façon quelconque. Contactez le S.A.V le plus proche de votre domicile en consultant le site [www.robusta.fr](http://www.robusta.fr) rubrique SAV.

- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil ni le cordon d'alimentation et ne pas l'exposer à la pluie, l'humidité ni à un liquide quelconque nécessaire au fonctionnement correct de l'appareil.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un établi, ni toucher une surface chaude, y compris la cuisinière.
- Ne jamais installer l'appareil là où il pourrait être soumis aux éléments suivants :
  - \* Sources de chaleur telles que radiateurs, registres de chaleur, poêles ou autres appareils générant de la chaleur.
  - \* Lumière du soleil en exposition directe
  - \* Poussière excessive
  - \* Vibrations ou chocs mécaniques
  - \* Manque de ventilation, comme dans une bibliothèque ou une armoire
  - \* Surface non plane
- Couper l'appareil et le débrancher de la prise quand il n'est pas en utilisation, avant de monter ou de démonter des éléments, ou avant de le nettoyer. Débrancher en saisissant la prise, - ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.

**Attention:** Cet appareil génère de la vapeur très chaude sous pression. Afin d'éviter des brûlures possibles du fait de l'eau chaude ou de la vapeur, ne pas enlever la poignée du filtre pendant l'écoulement de l'eau ou l'écoulement du café.

- Le laisser refroidir avant de monter ou de démonter des éléments, et avant de nettoyer l'appareil.
- Nettoyer SEULEMENT la buse de vapeur quand on a coupé l'appareil et qu'on l'a laissé refroidir. Ne pas le placer sur le dessus d'un autre appareil.
- Ne pas le placer sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ni au voisinage de ceux-ci, ni dans un four chaud.
- **ATTENTION ! Ne pas faire fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir, sous peine de voir la pompe ne pas fonctionner efficacement. Si cela se produit, couper l'alimentation et laisser la machine refroidir complètement. Tourner le bouton de vapeur afin d'éliminer toute pression résiduelle. La machine peut alors être de nouveau utilisée.**
- Placer toujours l'appareil sur une surface plane et de niveau.
- Ne laisser jamais la machine sans surveillance quand elle est en utilisation.
- Ne pas utiliser votre appareil avec un cordon prolongateur, sauf si le cordon a été vérifié et testé par un technicien ou du personnel de maintenance qualifiés.
- L'emploi d'un accessoire non évalué pour l'utilisation avec cet appareil peut entraîner des blessures ou des dommages à l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un emploi autre que celui prévu.
- Cet appareil est seulement prévu pour une utilisation domestique/ménagère normale.

## LIRE ET RANGER CES INSTRUCTIONS

### Attention !

Il faut toujours utiliser la carafe de mesure pour verser de l'eau dans l'appareil. Ne jamais remplir l'appareil avec plus que la quantité indiquée par le niveau de 1250 ml inscrit sur le réservoir d'eau. Le réservoir est conçu pour le seul emploi avec cet appareil. Il ne doit jamais être utilisé sur une table de cuisson.

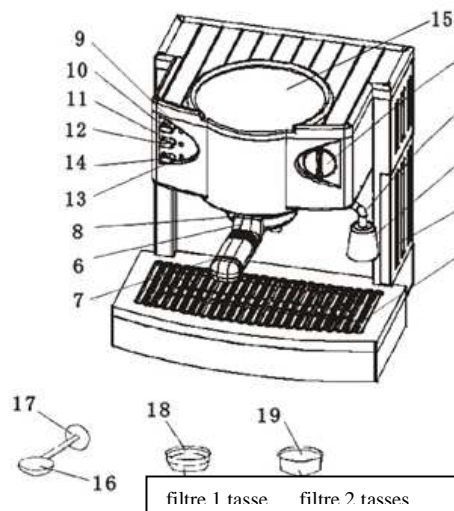
### Notas Importants

- Lire soigneusement les instructions avant d'utiliser la machine à café pour la première fois, puis les ranger pour vous y référer ultérieurement.

- Ne pas laisser la machine à café sans surveillance quand vous l'utilisez en présence d'enfants.
- S'assurer que le bouton MARCHE/ARRET est dans la position "ARRET" avant de le brancher sur la prise murale ou de le débrancher de celle-ci.
- Débrancher l'appareil de la prise d'alimentation et laissez le refroidir avant de le nettoyer.
- Maintenir le bouton MARCHE/ARRET dans la position "ARRET" quand l'appareil n'est pas en utilisation.
- S'assurer que vos mains sont sèches quand vous branchez et débranchez l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de la machine à café ; utiliser les poignées et les interrupteurs.
- Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur, et s'assurer que le cordon d'alimentation ne peut toucher aucune surface chaude (support de filtre et buse de vapeur).
- Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ni dans un autre liquide.

## Description

1. Réservoir d'eau amovible
2. Plateau ramasse-gouttes amovible
3. Buse de vapeur
4. Bouton de vapeur
5. Mousse améliorant l'équipement de vapeur
6. Verrou du filtre
7. Poignée du filtre
8. Tête de brassage
9. Voyant rouge
10. Bouton Marche/Arrêt
11. Voyant vert
12. Bouton café/eau
13. Voyant jaune
14. Bouton de vapeur
15. Plaque chauffante
16. Cuillère de mesure
17. Dispositif de bourrage
18. Filtre pour 1 tasse
19. Filtre pour 2 tasses



## Pour mouler le café de façon correcte

- Pour obtenir les meilleurs résultats, le café doit être moyennement moulu. Le café moyennement moulu correct doit avoir l'apparence et la consistance d'une poudre, comme du sable ou du sel.
- S'il est moulu trop fin, l'eau ne passera pas à travers le café, même sous pression. Le café moulu fin a l'apparence et la consistance de la farine.
- S'il est moulu trop gros, l'eau passera trop vite à travers le café et le café ne développera pas tout son arôme.

## Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la machine à café pour la première fois, nettoyer une ou deux fois le réservoir avec de l'eau propre.

## Préchauffage de la tasse

1. Remplir d'eau le réservoir et retirer les deux tuyaux de caoutchouc immergés dans l'eau.
2. Insérer le support de filtre (avec le filtre) dans la tête de brassage et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé
3. Insérer la fiche dans une prise d'alimentation 230-240V CA et appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET avec allumage du voyant rouge, puis appuyer tout de suite sur le bouton CAFE/EAU afin de pomper l'eau.
4. Quand l'eau sort du filtre, appuyer à nouveau sur le bouton CAFE/EAU afin d'arrêter le pompage de l'eau.
5. Quand le voyant vert s'allume, la température de l'eau dans l'évaporateur est suffisamment élevée pour faire du café ; placer maintenant une tasse vide au-dessous du filtre, puis appuyer à nouveau sur le bouton CAFE/EAU afin de verser de l'eau bouillante dans la tasse afin de la préchauffer.
6. Quand le voyant vert s'allume, appuyer à nouveau sur le bouton CAFE/EAU afin d'arrêter le pompage de l'eau.
7. L'eau chaude dans la tasse peut être jetée.

## Pour faire du Café Espresso

Suivre les étapes ci-dessous avant de faire du café espresso :

1. Remplir le réservoir avec de l'eau froide. (Ne pas mettre trop d'eau)
2. Brancher l'appareil sur la prise d'alimentation, en vérifiant que le plateau ramasse-gouttes et la grille sont placées correctement.
3. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET avec allumage du voyant rouge.
4. Préchauffer vos tasses à café comme il est mentionné dans la section "Préchauffage de la tasse.
5. Choisir le filtre approprié pour 1 ou 2 tasses de café.
6. Pour placer le filtre dans la poignée, placer votre pouce sur le verrou du filtre et faire coulisser celui-ci dans la direction de la flèche qui est marquée sur la poignée. Insérer le filtre dans la poignée tout en maintenant le verrou du filtre. Relâcher le verrou du filtre afin de verrouiller le filtre en position.
7. Au moyen de la cuillère de mesure fournie, placer une ou deux mesures de café moulu dans le filtre. A l'aide de l'autre extrémité de la cuillère de mesure, utiliser le dispositif de bourrage pour pousser doucement vers le bas le café moulu. Ne pas appliquer une pression excessive.  
**Important : S'assurer de ne pas avoir rempli le filtre de manière excessive avec trop de café, et essuyer autour du bord du filtre afin d'éliminer toute trace de café moulu.**
8. Placer le filtre sur la tête de brassage de la machine. Faire coulisser doucement le verrou du filtre (dans la direction de la flèche sur la poignée) et positionner la poignée de manière à ce qu'elle pointe vers la gauche. Placer la poignée de filtre à plat contre la tête de brassage de façon à ce qu'elle soit alignée avec les fentes d'adaptation et faire ensuite tourner la poignée à fond vers la droite.  
**Nota : Ne pas serrer de manière excessive**
9. Placer 1 ou 2 tasses préchauffées au-dessous de chacun des trous dans le support de filtre.
10. N'appuyer sur le bouton CAFE/EAU que quand le voyant vert est allumé. Vous allez entendre la machine faire un bruit de pompage ; cela est normal.
11. Le café va s'écouler dans la tasse; et une fois que la (les) tasse(s) est (sont) remplie(s) jusqu'au niveau désiré, appuyer à nouveau sur le bouton CAFE/EAU.

12. Le voyant vert va s'éteindre. Pour faire l'espresso suivant, attendre que le voyant vert soit à nouveau allumé.
13. Pour retirer la poignée de filtre et le filtre, faire tourner la poignée de filtre vers la gauche.
14. Pour enlever du filtre le café moulu utilisé, retourner la poignée de filtre la tête en bas au-dessus d'une poubelle et tapoter doucement pour évacuer le café.

Nota : Ne pas laisser la poignée de filtre verrouillée en position pendant de longues périodes, ou quand la machine n'est pas en utilisation. Ceci raccourcit la durée de vie du joint d'étanchéité du brassage..

Pour faire plus de café, remplir le réservoir d'eau. Vider le filtre à l'aide du support de filtre, et procéder comme ci-dessus.

## Pour faire un Cappuccino

Le café cappuccino est un café espresso recouvert de lait vaporisé et de mousse de lait. (1/3 d'espresso, 1/3 de lait vaporisé et 1/3 de mousse de lait).

Nota : Nous recommandons de faire d'abord l'espresso, puis de vaporiser le lait.

1. Suivre les indications se rapportant à la confection du café espresso.
2. Appuyer sur le bouton VAPEUR. Le voyant vert s'éteint et le voyant jaune s'allume. Après un intervalle de temps, le voyant vert se rallume, ce qui indique que le café est prêt pour délivrer de la vapeur.
3. Verser environ 100 ml de lait froid dans un pot en acier inox.  
Nota : pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser du lait réfrigéré et un pot en acier inox bien glacé.
4. Avant d'insérer la buse de vapeur dans le lait, tourner le bouton de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de manière à éliminer toute trace d'eau condensée. Pour ce faire, tenir un verre vide au-dessous de la buse de vapeur et tourner le bouton de vapeur.
5. Seulement quand de la vapeur sort, insérer rapidement la buse de vapeur dans le pot de lait. Abaisser le pot de façon à ce que l'extrémité de la buse de vapeur soit juste au-dessous de la surface du lait et placer votre main sur le côté du pot.  
**Important** : Ne pas laisser l'extrémité de la buse de vapeur toucher le fond du pot du fait que cela pourrait obstruer le passage de la vapeur.
6. Déplacer le pot à mousse de sorte que la buse de vapeur soit sur un côté. Ceci va créer un mouvement tourbillonnaire dans le lait. Du fait que la vapeur chauffe le lait, le lait va commencer à monter. Suivre le niveau du lait en abaissant le pot et continuer à maintenir l'extrémité de la buse de vapeur juste au-dessous de la surface.
7. Cesser de vaporiser quand le pot devient trop chaud pour qu'il soit possible de continuer à tenir la paume de votre main contre le côté. Tourner simplement le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer à nouveau sur le bouton VAPEUR.  
**Note** : Ne pas faire bouillir le lait.
6. Tourner le bouton de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de manière à parvenir à une pression de vapeur élevée, rendant ainsi le lait mousseux, chaud et frais.
7. Quand il y a suffisamment de mousse de lait, tourner le bouton de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et appuyer à nouveau sur le bouton de VAPEUR.
8. Verser le lait dans le café espresso afin de faire un mélange surmonté de mousse crémeuse. Pulvériser de la cannelle ou du chocolat en poudre et décorer avec un bâton de cannelle.
9. Le cappuccino est maintenant prêt.
10. Libérer la vapeur afin d'évacuer le reste de la mousse de lait et d'éviter de boucher la buse.

## Nettoyage de la buse de vapeur et du dispositif à mousse.

Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur et de dévisser le dispositif à mousse immédiatement après chaque utilisation. Essuyer simplement la buse de vapeur en acier inox avec un chiffon humide et passer le dispositif à mousse sous de l'eau courante chaude afin d'éliminer tout lait en excès.

Attention : La vapeur sortant de la buse est extrêmement chaude et il y a danger de brûlure

### **Liquide chaud/fabrication d'eau potable**

Vous pouvez chauffer de l'eau pour des boissons chaudes telles que le thé au moyen de la buse de vapeur.

## **Styles de café**

### **Espresso**

Intense and aromatique, un espresso, ou un café noir court comme on l'appelle aussi, utilise environ 7 g de café moulu. On le sert en général dans une petite tasse ou dans un verre jusqu'à un niveau d'environ 35 mm.

### **Cappuccino**

Un cappuccino est très léger et presque tiède. Il est constitué d'un tiers d'espresso, d'un tiers de lait vaporisé et d'un tiers de mousse de lait

### **Cafe Latte**

La Cafe Latte est similaire à un cappuccino, mais est constitué d'un tiers d'espresso, surmonté de lait vaporisé et d'environ 10 mm de mousse. Généralement servi dans un verre.

### **Macchiato**

Traditionnellement servi court, il est versé comme un café noir long avec un nuage de lait ou une cuillerée de mousse.

### **Noir Long**

Un noir long black est en général servi avec une double dose d'espresso.

## **Maintenance et Nettoyage**

Le processus de confection du café implique l'extraction d'huiles du café moulu pour confectionner du café espresso. Des dépôts d'huiles se produisent au cours du temps et affectent le goût du café et le fonctionnement de la machine à espresso.

Le nettoyage régulier destiné à éliminer ces huiles est essentiel pour que les machines à espresso continuent à fonctionner efficacement. Un écoulement d'eau, dans la tête de brassage et la buse de vapeur, est la manière la plus facile de maintenir la propreté de votre machine après la confection de chaque café, et à la fin de votre cycle de confection de café.

**Important :** Ne jamais laver les accessoires de machine à espresso dans un lave-vaisselle.

### **Plateau ramasse-gouttes**

- Retirer la grille et le plateau ramasse-gouttes à des intervalles réguliers afin de les vider.

- Nettoyer le plateau ramasse-gouttes et la grille avec de l'eau et un peu de liquide de nettoyage non abrasif, rincer et sécher.
- Avec le temps, il est normal que l'intérieur du plateau ramasse-gouttes soit coloré par les huiles présentes dans le café.

#### **Tête de brassage, filtres et poignée de filtre**

- Il est nécessaire de laver le filtre et la poignée de filtre après chaque utilisation en les rinçant sous de l'eau chaude. Laver à intervalles réguliers dans de l'eau savonneuse en employant un détergent doux.
- Pour nettoyer la tête de brassage, y faire couler de l'eau et essuyer la tête et l'intérieur du bord avec un chiffon humide.
- Pour aider à maintenir propres le filtre et la tête de brassage à la fin de chaque cycle de confection de café, nous vous recommandons de faire fonctionner la machine avec le filtre en place, **sans café** – en utilisant **seulement** de l'eau.
- Si les trous dans les filtres sont obstrués par des granules de café, utiliser une brosse à poils fins pour les enlever.

#### **Joint en caoutchouc de la tête de brassage**

Ce joint est placé dans la tête de brassage et crée une étanchéité vis-à-vis de la poignée de filtre quand on confectionne un espresso.

Nota : Quand l'appareil n'est pas en utilisation, nous vous recommandons de ne pas laisser la poignée de filtre fixée à la machine du fait que cela réduit la durée de vie du joint.

#### **Carter extérieur**

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et ne pas utiliser d'abrasifs ni de tampons métalliques du fait que ceux-ci égratigneraient la surface extérieure.

#### **Buse de vapeur et dispositif à mousse**

Il est nécessaire de nettoyer la buse de vapeur et le dispositif à mousse à chaque fois que vous faites mousser du lait ou chauffer un autre liquide quelconque. Pour nettoyer la buse de vapeur, l'essuyer avec un chiffon humide, et pour le dispositif à mousse, le rincer simplement sous de l'eau chaude.

Nous recommandons de nettoyer complètement la buse de vapeur sur une base mensuelle. Pour ce faire, tremper la buse dans l'eau en laissant le pot en acier inox sur le plateau ramasse-gouttes.

S'assurer que le niveau d'eau dans le pot est au-dessus de la buse. Faire passer de la vapeur dans la buse pendant 30 secondes, puis laisser tremper toute une nuit.

Au matin, enfoncer une épingle dans la buse de vapeur, puis mettre en route la machine et faire à nouveau passer de la vapeur dans la buse pendant 30 secondes.

**Important :** Ne pas laver d'éléments dans le lave-vaisselle.

Après une utilisation continue, votre machine à espresso machine peut développer une création de dépôts minéraux. Votre machine va donc exiger un "détartrage" occasionnel.

Nous vous recommandons de détartre votre machine tous les 2 à 3 mois ou après que la machine ait confectionné 200 tasses d'espresso, bien que cette période dépende de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation de la machine.

Veiller à ce que l'appareil se soit refroidi et que toute la pression ait été libérée du réservoir d'eau entre les cycles.

### **Détartrage de la Machine à Espresso/Cappuccino**

1. Placer le réservoir d'eau sur la machine et le remplir avec 2 cuillerées d'acide citrique ou d'acide tartrique et un demi-litre d'eau tiède.
2. Placer un grand récipient sous la tête de brassage et un autre récipient sous la buse de vapeur.

3. Appuyer sur le bouton MARCHE/ARRET avec allumage du voyant rouge.
4. N'appuyer sur le bouton CAFE/EAU que quand le voyant vert est allumé. Faire passer environ 1/3 du liquide.
5. Une fois que vous avez fait passer environ 1/3 du liquide, appuyer à nouveau sur le bouton CAFE/EAU afin d'arrêter le pompage de l'eau et appuyer sur le bouton VAPEUR.. Après que le voyant vert se soit allumé, tourner le bouton vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de libérer la vapeur. Laisser la solution passer dans la buse de vapeur pendant 2 minutes.
6. Au bout de 2 minutes, tourner le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyer sur le bouton vapeur. Arrêter la machine en mettant le bouton MARCHE/ARRET sur la position "ARRET" et
7. Laisser la machine à l'arrêt pendant 10 à 15 minutes afin de laisser agir le produit de détartrage.
8. Mettre à nouveau le bouton "MARCHE/ARRET" sur la position "MARCHE" et n'appuyer sur le bouton CAFE/EAU que quand le voyant vert est allumé.
9. Permettre à la moitié du reste de la solution de détartrage de passer à travers la tête de brassage.
10. Appuyer sur le bouton CAFE/EAU afin d'arrêter le pompage de l'eau.
11. Appuyer sur le bouton VAPEUR et quand le voyant vert s'est allumé, tourner le bouton de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour 3 à 4 minutes.
12. Au bout de 3 à 4 minutes, tourner le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour arrêter la vaporisation et appuyer sur le bouton de VAPEUR.
13. Pour finir, appuyer à nouveau sur le bouton CAFE/EAU afin de permettre à l'eau restant dans le réservoir de passer à travers la tête de brassage.
14. Enlever et vider les récipients placés sous la tête de brassage et la buse de vapeur. Une fois vidés, en remettre un sous la tête de brassage et l'autre sous la buse de vapeur.
15. Enlever le réservoir d'eau de la machine et le rincer complètement sous l'eau courante, en s'assurant que toutes les traces de la solution de détartrage sont éliminées. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau propre et le placer sur la machine.
16. Faire passer environ deux réservoirs d'eau plains à travers la tête de brassage. remplir à nouveau le réservoir et faire fonctionner la buse de vapeur pendant 4 à 5 minutes.  
**Nota :** S'assurer que vous continuez à faire passer de l'eau dans la machine jusqu'à ce que l'eau de passage soit propre et claire.
17. Quand ceci est terminé, enlever le réservoir d'eau et le mettre de côté. Retirer l'eau des récipients et essuyer la machine avec un chiffon humide.
18. Replacer le plateau ramasse-gouttes et revisser le dispositif à mousse sur la buse de vapeur.
19. Remplir le réservoir avec de l'eau et le placer sur la machine. La machine est maintenant prête à confectionner le prochain espresso/cappuccino.

## Maintenance et Garantie

**ATTENTION:** pour réduire le risque de choc électrique, ne pas démonter l'appareil. Il n'y a pas à l'intérieur de composants manipulables par l'utilisateur. Renvoyer le tout à un service de maintenance autorisé (voir rubrique SAV sur le site [www.robusta.fr](http://www.robusta.fr)).

Ne faire fonctionner aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagés, ou après des dysfonctionnements de l'appareil, ou après qu'il soit tombé ou semble endommagé d'une manière quelconque. Renvoyer l'appareil complet à un service de maintenance autorisé (voir rubrique SAV sur le site [www.robusta.fr](http://www.robusta.fr)).

- Pour votre commodité, enregistrer le numéro complet du modèle (figurant sur la plaque signalétique d'identification) et la date à laquelle vous avez reçu

l'appareil, ainsi que votre reçu d'achat et les informations de garantie et de service. Les conserver pour le cas où vous auriez besoin de recourir à la garantie.

- Pour le recours à la garantie, suivre les instructions de la carte de garantie délivrée avec votre appareil.

[www.robusta.fr](http://www.robusta.fr)