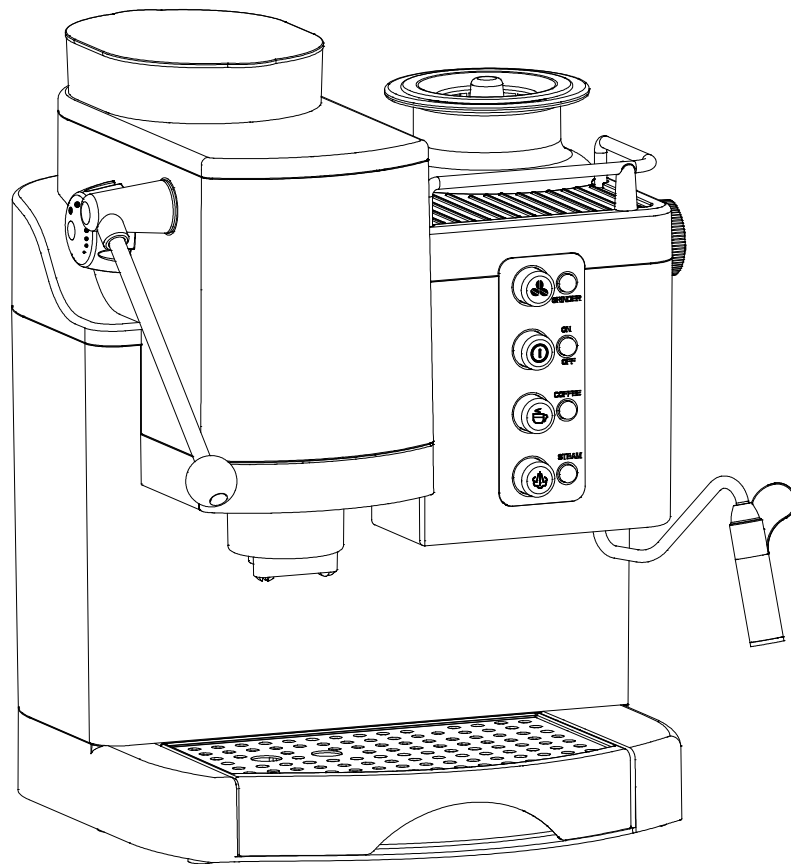




SOFTISSIMO

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.



Pour la confection d'un espresso, Cette machine **ne s'arrête pas automatiquement** Elle nécessite une intervention manuelle en appuyant sur le bouton « café » (B3) pour l'arrêter.

Les machines ROBUSTA vous permettent de déguster comme au bistrot, un véritable « espresso ».

Au fait connaissez-vous l'origine de « l'espresso » ? D'origine Italienne, la technique d'extraction des arômes du café date de la fin des années 1940. « Espresso » signifiant « *extrait par pression* » ou « *très vite* » De l'eau pure, portée à une température d'environ 90°C, est propulsée à travers du café finement moulu à une pression de 15 bars 0 20 bars. L'influence conjuguée de la chaleur et de la pression provoque l'extraction des arômes du café et produit une crème couleur dorée appelée « *crema* » en Italie.

Les machines ROBUSTA utilisent soit du café moulu soit des dosettes. Plusieurs types de dosette existent sur le marché de diamètre variable. Pour **Softissimo**, utiliser des dosettes de 4,5 cm de diamètre. Chaque dosette universelle renfermant 7 grammes de café.

Il est parfois conseillé selon la qualité de l'eau du robinet, d'utiliser de l'eau minérale car l'eau calcaire peut procurer un goût amer à votre « espresso »

PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

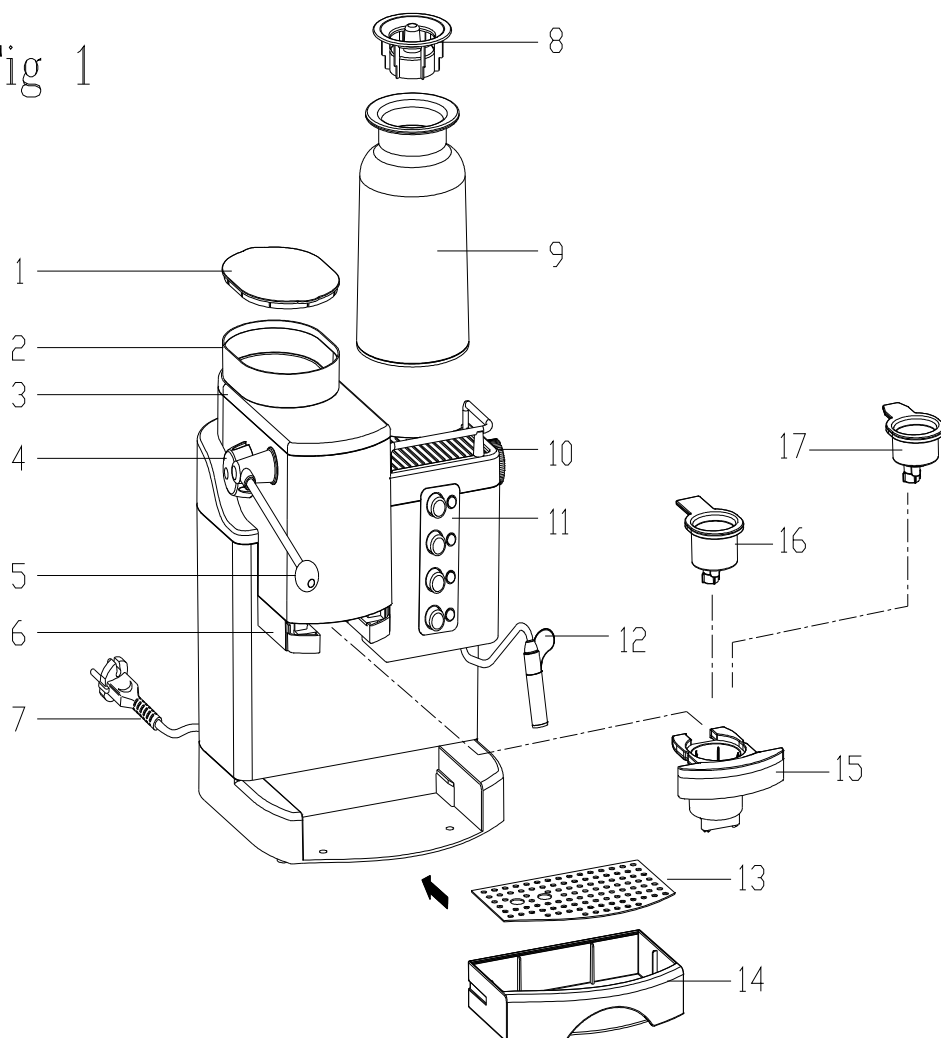
Quand vous utilisez des appareils électriques, il faut toujours respecter des précautions de sécurité fondamentales, comprenant les suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher de surface chaude, utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour vous protéger contre tout incendie, choc électrique ou blessure à la personne, ne pas immerger le cordon d'alimentation ni les fiches dans de l'eau ni dans un autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire quand un appareil quelconque est utilisé par des enfants ou au voisinage de ceux-ci.

- Débrancher l'appareil de la prise secteur quand il n'est pas en utilisation et avant de le nettoyer. Attendre qu'il se soit refroidi avant d'installer ou de retirer des éléments, et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas faire fonctionner un appareil quelconque avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée ou après des dysfonctionnements de l'appareil. Renvoyer l'appareil au plus proche service de maintenance autorisé aux fins d'examen, réparation ou réglage. La liste des SAV agréée se trouve sur le site www.robusta.fr rubrique SAV.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un SAV agréé
- L'emploi d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure à la personne.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, ni à proximité de ceux-ci.
- Pour débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes sur "arrêt", puis enlever la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un emploi autre que celui prévu.
- Ranger ces instructions.

VALEURS NOMINALES : 220 –240 V courant alternatif, 50/60 Hz, 1000 – 1160 W

Fig 1



DESCRIPTION DES COMPOSANTS

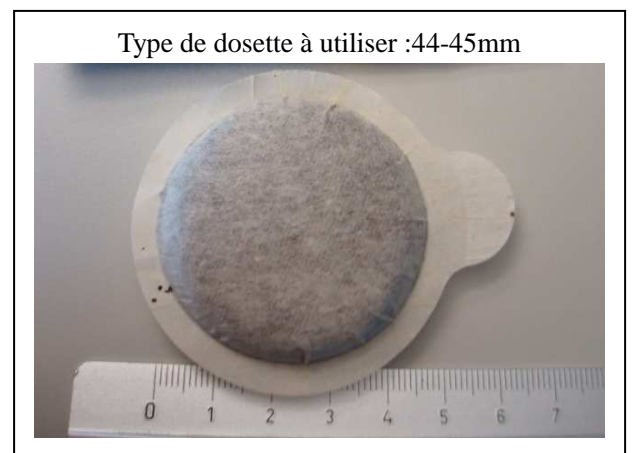
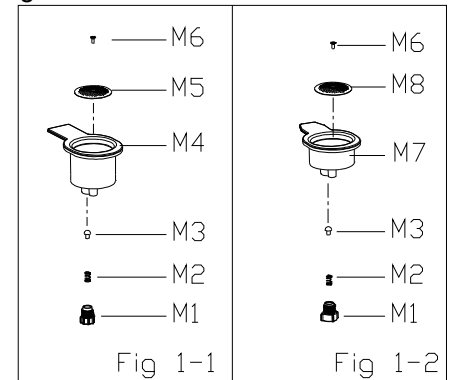
- | | |
|---|---|
| 1) Couvercle de réservoir pour grains de café | 10) Bouton de Vapeur |
| 2) Réservoir pour grains de café | 11) Panneau de Commande |
| 3) Capot supérieur | 12) Conduit de Vapeur |
| 4) Bouton de Réglage | 13) Plaque anti-gouttes |
| 5) Poignée de Compression | 14) Contre-plaque |
| 6) Corps principal | 15) Support de Cheminée |
| 7) Cordon d'alimentation | 16) Ensemble de filtre pour poudre de café |
| 8) Couvercle de Réservoir d'eau | 17) Ensemble de filtre pour dosette de café |
| 9) Réservoir d'eau | |

1) L'ensemble de filtre pour poudre de café comprend les parties M1 et M2 à M8.<Fig. 1-1>

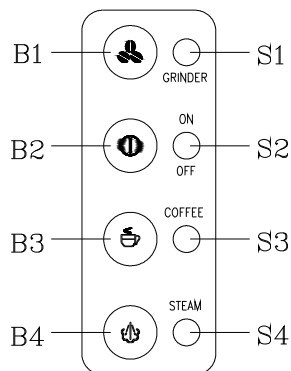
(M1) couvercle de soupape de filtre, (M2) ressort de soupape de filtre, (M3) soupape de filtre, (M4) filtre pour poudre de café, (M5) plaque de grille de filtre, (M6) vis de filtre.

2) L'ensemble de filtre pour dosette comprend les parties suivantes (voir <Fig. 1-2>) :

(M1) couvercle de soupape de filtre, (M2) ressort de soupape de filtre, (M3) soupape de filtre, (M7) filtre pour dosette, (M5) plaque de grille de filtre, (M6) vis de filtre.



3) Panneau de commande : Voir <Fig. 2>



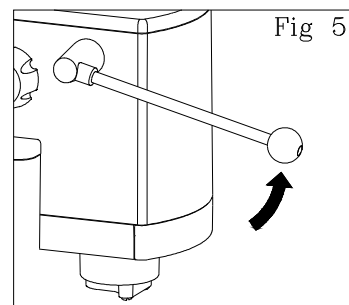
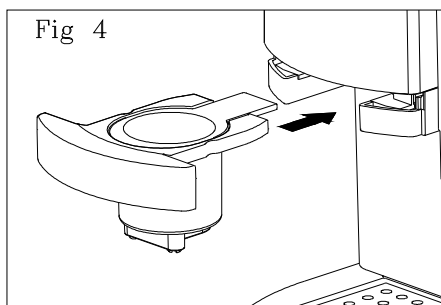
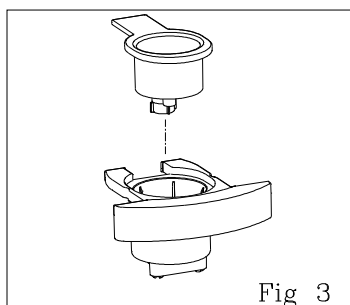
- S1-----Voyant broyeur
- S2-----Voyant en service
- S3-----Voyant café
- S4-----Voyant vapeur
- B1----Boston broyeur
- B2---- Bouton mise en service
- B3-----Bouton café
- B4-----Bouton vapeur

Fig 2

● Instructions d'utilisation

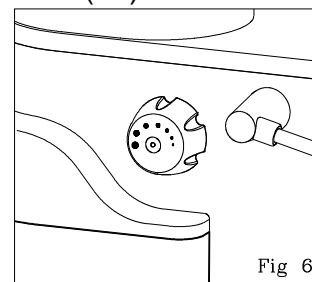
● Préparation :

- 1) Retirer le réservoir d'eau de son support (9), ôter le couvercle (8), remplir d'une quantité appropriée d'eau douce froide en ne dépassant pas l'indication "MAX" et le remettre sur son support.
- 2) Placer le réservoir pour grains (composant 2) sur le capot supérieur (composant 3) et le recouvrir au moyen du composant 1.
- 3) Brancher le cordon d'alimentation (7) et appuyer sur le bouton de mise en service (B2) ; les voyants "en service" et "café" vont s'allumer et la bouilloire va chauffer.
- 4) Tourner la poignée (5) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de manière à atteindre la position de confection de poudre.<Fig. 5>, enlever le support de cheminée de la machine et le poser sur un emplacement horizontal. Appuyer sur la poignée (5) de haut en bas, puis appuyer sur le bouton "café" (B3) de manière à commencer à pomper l'eau du réservoir d'eau vers la bouilloire. Appuyer à nouveau sur le bouton "café" (B3) afin d'arrêter le fonctionnement de la pompe dès que de l'eau s'écoule depuis la base de la bouilloire. Pendant ce temps-là, le voyant "café" reste allumé, ce qui veut dire que la bouilloire continue à chauffer.



- Broyage de la poudre de café

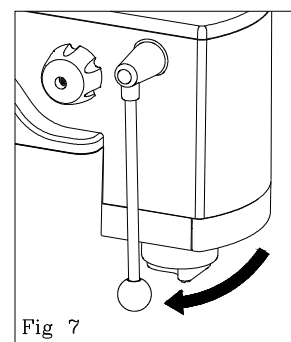
- 1) Tourner à nouveau la poignée (5) dans la position de confection de poudre <voir Fig. 5>, placer le filtre à poudre de café (16) dans le support de cheminée (15) de manière à réaliser l'ensemble de filtre (15 + 16) (voir Fig. 3) et insérer finalement celui-ci dans le corps principal.
- 2) Ouvrir le couvercle du réservoir à café et placer dans celui-ci la quantité appropriée de grains de café et vérifier que la position de l'ensemble de filtre est correcte (voir Fig. 3 et Fig. 4) ; appuyer alors sur le bouton B1 pour démarrer le broyage ; au bout de 8 secondes, l'opération s'arrête automatiquement.
- 3) Régler la finesse de la poudre en tournant le bouton de réglage (4). Voir <Fig. 6>.



Attention :

- a) Vérifier que la position du composant (15 + 16) et de la poignée (5) est correcte ; Dans le cas contraire, le système de broyage refusera de fonctionner.
- b) Afin d'éviter la surchauffe du moteur, l'intervalle de temps entre deux opérations de broyage doit être supérieur à 1 minute.
- c) Ne pas utiliser de grains de café trop humides, afin d'éviter que la poudre ne soit trop collante.

Veiller à ne mettre à chaque fois que la quantité appropriée de grains de café dans le réservoir pour grains de café ; trop longtemps stockés, les grains de café s'humidifient et voient leur arôme modifié.



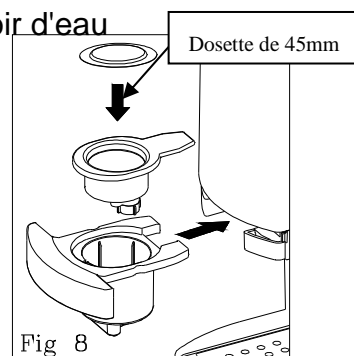
- Confection de café :

- 1) Appuyer sur la poignée (5) de manière à atteindre la position correcte pour le café <Fig. 7>.
- 2) Quand le voyant "café" s'éteint, appuyer sur le bouton B3 afin
- 3) de démarrer la confection du café ; le café frais s'écoule depuis la base de la bouilloire. Si le voyant "café" s'allume, cela veut dire que la température n'est pas appropriée pour la confection de café. Appuyer sur le bouton "café" afin d'arrêter la confection de café. Le bouton « café » sert à faire démarrer la confection du café et arrêter cette même confection selon que vous souhaitez un café long ou serré. **Cette machine ne s'arrête pas automatiquement Elle nécessite une intervention manuelle en appuyant sur le bouton « café pour l'arrêter.**

Attention :

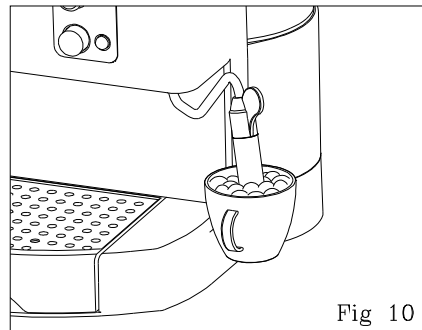
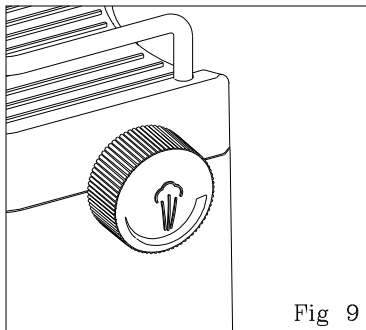
- 1) Il est nécessaire de tourner le bouton de vapeur (J) pour le fermer complètement.
- 2) Vérifier qu'il y a toujours suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau pendant l'opération de confection du café.

Suggestion : Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utiliser que de l'eau de la première utilisation de l'appareil.



- Confection de café à partir de sachets de café (dosette4 ,5 CM) <Fig. 8>
Sortir d'abord le filtre à dosette (composant 17). Puis y placer la dosette de café (45 mm). Et finalement, les insérer dans le support de cheminée (composant 15) et connecter le tout au corps principal vers la gauche (Fig. 8).
Répéter ensuite le processus de confection de café ci-dessus mentionné.

- Moussage du lait
Appuyer sur le bouton de vapeur (B4) ; le voyant "café" (S3) est allumé et le voyant vapeur (S4) clignote, ce qui veut dire que la machine est en état de confection de vapeur. Quand le voyant de confection de café (S3) s'éteint, cela indique que la machine est prête pour le moussage. Tourner le conduit (12) vers le côté de la machine ; immerger l'extrémité du conduit de vapeur au-dessous de la surface du lait dans la tasse et tourner le bouton de vapeur (10), ce qui commence à faire mousser le lait. Si le voyant "café" s'allume, cela veut dire que la quantité de vapeur est insuffisante et inappropriée au moussage. Mettre le bouton de vapeur (10) en position de fermeture. Quand le voyant "café" (S3) s'éteint, le moussage est à nouveau possible. Il s'agit là d'un processus cyclique. Voir <Fig. 10> et <Fig. 9>.



NOTA : Le voyant vapeur (S4) clignote quand on appuie sur l'interrupteur de vapeur (B4), le voyant vapeur s'éteint quand on ramène l'interrupteur de vapeur (B4) à zéro.

- a> Placer d'abord le conduit de vapeur dans le lait de la tasse, puis tourner le bouton de vapeur en position de moussage ; à la fin de l'opération, arrêter d'abord le bouton de vapeur, puis retirer la tasse. On évite ainsi d'avoir des éclaboussures de liquide dans la tasse.
- b> Pour obtenir de meilleurs résultats, il vaut mieux immerger le conduit de vapeur dans la tasse à 5 à 10 mm du fond de la tasse.

- NETTOYAGE PERIODIQUE

1. Nettoyage du filtre de poudre de café

- 1) Il est nécessaire de retirer à chaque fois le reste de café après la fin de l'opération. Retirer l'ensemble de filtre ainsi que l'ensemble de filtre de poudre de café. Employer de l'eau douce pour nettoyer le support de cheminée et l'ensemble de filtre de poudre de café.< Fig. 11.>
- 2) Après de nombreuses utilisations :
 - (a) Retirer la vis et le capot du grillage. Employer de l'eau douce pour nettoyer la partie intérieure du filtre et la partie capot.
 - (b) Retirer le capot de la soupape du filtre du fond du filtre et ôter le ressort de soupape et la soupape afin de les nettoyer. <Fig. 12.>

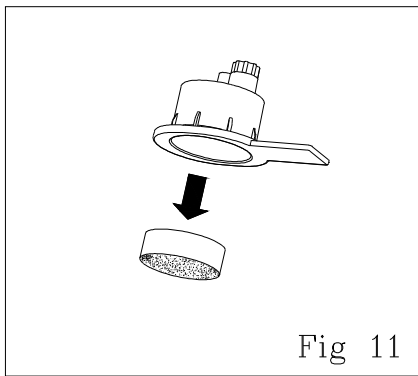


Fig 11

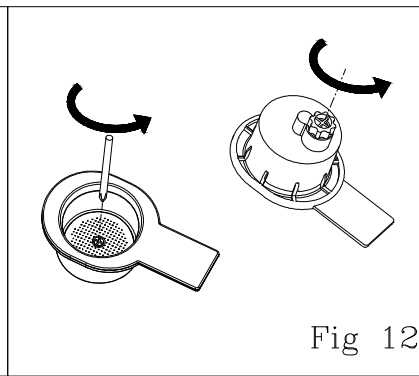


Fig 12

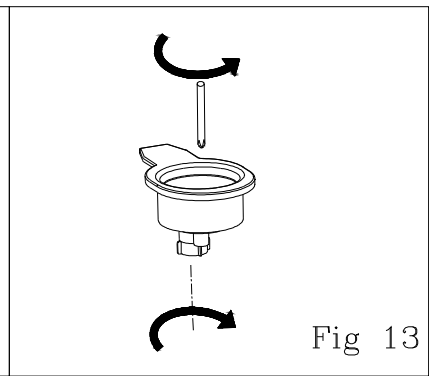


Fig 13

2. Nettoyer aussi le filtre pour sachets de café à l'eau douce. Le processus de nettoyage est le même que celui pour le filtre de poudre de café.(Fig. 13)

3. Nettoyage du piston (Fig. 14)

Retirer l'ensemble de filtre du corps principal et appuyer sur la poignée (5) vers le bas ; utiliser un chiffon pour nettoyer le piston.

Dévisser la vis et retirer la partie grillage, le capot de piston et le joint d'étanchéité en caoutchouc ; utiliser de l'eau douce pour les nettoyer.

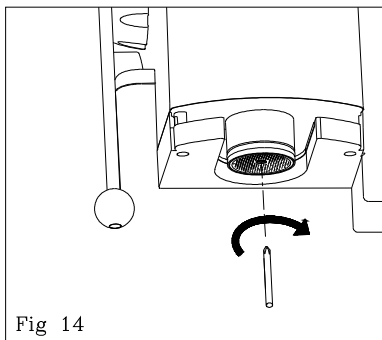


Fig 14

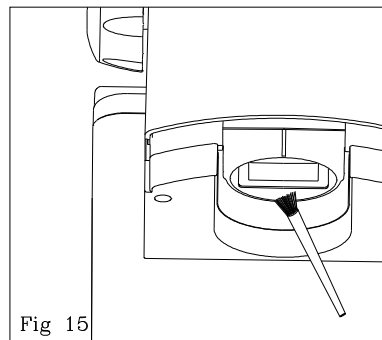


Fig 15

4. Nettoyage du réservoir de poudre (Fig. 15)

Tourner la poignée vers le haut et retirer le composant 15. Utiliser une brosse pour ôter le reste de poudre de café. S'il subsiste de la poudre de café humide, employer un torchon pour le nettoyer et attendre le séchage avant de réutiliser la machine.

Remarques particulières :

Les matières utilisées pour les composants et les emballages sont tous conformes à la directive RoHS

Données de limitation des métaux lourds : $Pb + Cd + Hg + Cr^{+6} < 100$ millionièmes

Données de limitation pour la résistance aux brûlures bromiques : $PBB + PBDE < 1000$ millionièmes

Merci de prêter attention à ce qui suit :

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf s'il leur a été donné par une personne

responsable de leur sécurité une supervision et une instruction se rapportant à l'utilisation de l'appareil.

Il est nécessaire de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE DU SYSTEME DE MOULIN A CAFE

Pour Softissimo, il est nécessaire que l'utilisateur nettoie régulièrement le système de moulin à café.

Nous conseillons au moins un nettoyage par semaine. Veiller à le faire.

Suivre la procédure de nettoyage suivante :

1. Retirer le capot du conteneur et enlever le capuchon du bouchon avant de nettoyer le système de moulin ; s'assurer qu'il n'y a pas de grains dans le conteneur.

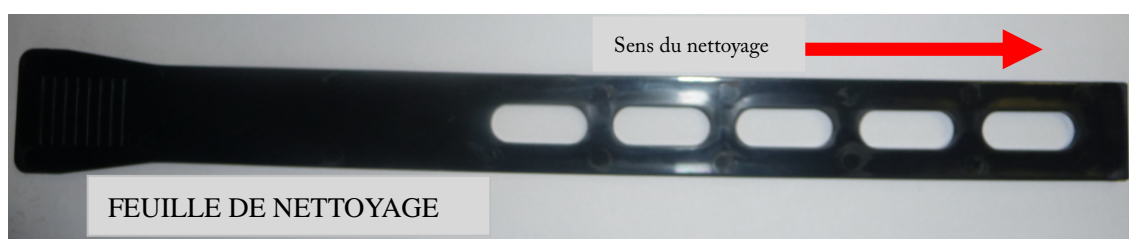


A. Absence de grains dans le conteneur B. Capot de conteneur et Capuchon de bouchon

2. Amener le levier en position de broyage et pousser le filtre dans le support de filtre. Voir photos ci-dessous.



3. D'abord, placer la feuille de nettoyage dans le trou de nettoyage.
Nota : Quand les voyants "MOULIN" et "MARCHE/ARRET" sont allumés, l'utilisateur peut commencer le nettoyage.
Ensuite, introduire la feuille de nettoyage dans le trou de nettoyage, en la déplaçant vers le haut et vers le bas aux fins de nettoyage.





- Après une opération de nettoyage (un mouvement de la feuille de nettoyage vers le haut et vers le bas constitue un cycle, et dix cycles constituent une opération de nettoyage), mettre la machine à l'arrêt, extraire le filtre et vérifier s'il y a ou non de la poudre de café dans le filtre. **Si oui, répéter le processus jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de poudre de café dans le filtre.**



- Après avoir complètement nettoyé le système de moulin, mettre la machine à l'arrêt, remettre en place le capuchon du bouchon et le capot du conteneur ; le processus de nettoyage est alors entièrement terminé. S'assurer que le nettoyage du système de moulin est exécuté une fois par semaine comme indiqué plus haut. Si la poudre de café moulu n'est pas normale, procéder au nettoyage comme indiqué plus haut.

