



Honduras

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.



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 à 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 **HONDURAS**, utiliser des dosettes de 6cm 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 »

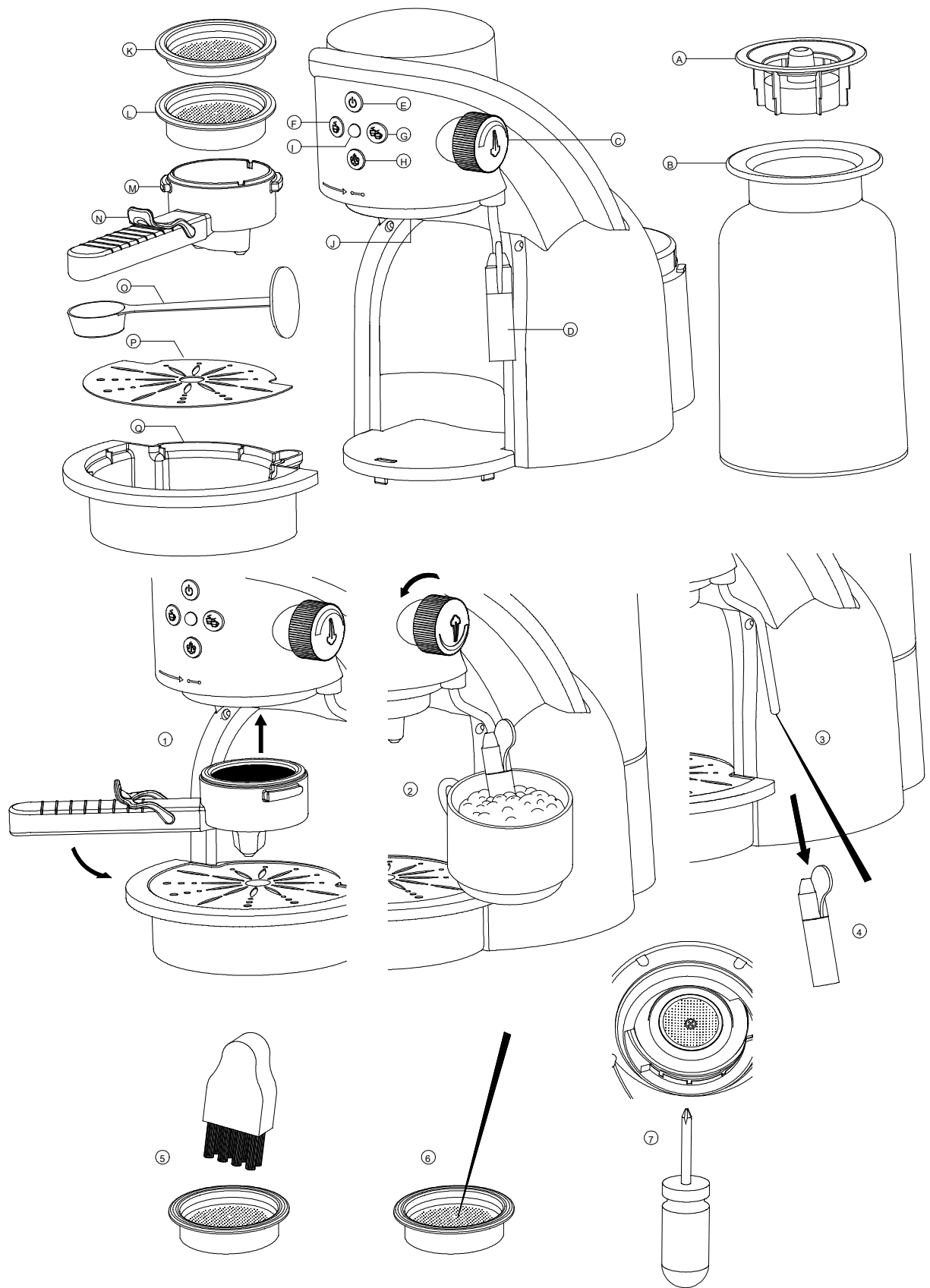
PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

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 endommagés ou après des dysfonctionnements de l'appareil. Renvoyer l'appareil au plus proche service de maintenance autorisé aux fins d'examen, réparation ou réglage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- 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.
- Ne jamais utiliser sans eau, sous peine de griller la pompe.
- Ne jamais laisser la machine sans surveillance
- Vérifier que votre alimentation électrique est la même que celle indiquée au bas de votre machine.
- Ne pas vous brûler du fait :
 - des parties très chaudes, comprenant les buses de vapeur et d'eau chaude, le support de filtre et l'orifice de sortie du café liquide.
 - De la vapeur ou de l'eau chaude sortant des buses de vapeur et d'eau chaude ou de l'orifice de sortie du café liquide.
- **Ranger ces instructions.**

VALEURS NOMINALES : 220 - 240 V 50 Hz 1140 - 1360 W



DESCRIPTION DES COMPOSANTS

- | | |
|--|--|
| A. Couvercle de réservoir d'eau | I. Voyant indicateur OK |
| B. Réservoir d'eau | J. Orifice de sortie du café liquide |
| C. Bouton vapeur/eau chaude | K. Filtre pour délivrance d'une seule tasse ou sachets de café |
| D. Buse vapeur/eau chaude | L. Filtre pour délivrance de deux tasses seulement |
| E. Bouton marche/arrêt et voyant indicateur | M. Support de filtre |
| F. Bouton de délivrance d'une seule tasse et voyant indicateur | N. Fixation de la poignée |
| G. Bouton de délivrance de deux tasses et voyant indicateur | O. Cuillère |
| H. Bouton vapeur/eau chaude et voyant indicateur | P. Plateau anti-gouttes |
| | Q. Grille de plateau anti-gouttes |

Avant de faire du café pour la première fois :

- 1 Vérifier que le bouton vapeur/eau chaude est fermé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (ne pas forcer).
 - 2 Retirer le réservoir, ôter le couvercle et remplir d'eau froide. Ne jamais remplir au-dessus du niveau max indiqué. D'une façon différente, on peut ôter le couvercle et remplir le réservoir alors que celui-ci est en place sur la cafetière.
 - 3 Tourner la buse vapeur/eau chaude vers l'extérieur et placer un pot au-dessous.
 - 4 Fixer le support de filtre sur la machine en le plaçant sous l'orifice de sortie de café liquide et en le tournant vers la droite (1) ; placer un bol au-dessous.
 - 5 Mettre l'appareil en service en appuyant sur le bouton "marche/arrêt". Le voyant indicateur OK va clignoter pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. (Attendre que le voyant arrête de clignoter, ce qui indique que la température correcte a été atteinte).
 - 6 Appuyer sur le bouton "délivrance de deux tasses" et attendre que la valeur de deux tasses d'eau se soit écoulée dans le bol (il y aura arrêt automatique après que la valeur de deux tasses ait été délivrée).
 - 7 Tourner le bouton vapeur/eau chaude dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et laisser la valeur de deux tasses d'eau s'écouler dans le pot.
 - 8 Mettre le bouton vapeur/eau chaude en position arrêt en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 9 Répéter les étapes ci-dessus.
- Si vous n'avez pas utilisé la cafetière pendant plusieurs jours, répéter cette procédure.

Préchauffage de la machine à café :

Pour garantir que votre espresso est délivré à la bonne température, il est essentiel que l'appareil à café soit préchauffé.

- 1 Vérifier que le bouton vapeur/eau chaude est bien fermé (le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre) et qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 2 Placer le filtre désiré dans le support de filtre (sans café) ; vérifier que la patte sur le filtre s'adapte bien dans la fente du support de filtre ; le fixer à la machine en le plaçant sous l'orifice de sortie de café liquide et en le tournant vers la droite (1).
- 3 Appuyer sur le bouton "marche/arrêt" pour mettre la machine en service et attendre 15 minutes avant de préparer le café. Pour accélérer le processus de préchauffage, se conformer à ce qui suit.
- 4 Placer une tasse au-dessous du support de filtre. Si vous utilisez la même tasse que celle dans laquelle le café sera servi, elle aura été préchauffée.
- 5 Quand le voyant OK cesse de clignoter, appuyer sur le bouton "délivrance d'une tasse" et laisser l'eau s'écouler. Il y aura arrêt automatique après que la valeur d'une tasse ait été délivrée.
- 6 Retirer le support de filtre, vider l'eau chaude et faire du café à l'aide de café moulu ou de sachets de café. Il est normal qu'une petite bouffée de vapeur s'échappe quand vous retirez le support de filtre.

Pour faire un espresso au moyen de café moulu :

- 1 Préchauffer l'appareil comme il est décrit au paragraphe "**Préchauffage de la machine à**

café".

2 Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

3 Choisir le filtre désirer et le placer dans le support. Vérifier que la patte sur le filtre s'adapte bien dans la fente du support de filtre.

• Utiliser le petit filtre pour faire une seule tasse de café (ou si vous utilisez des sachets de café) et le grand filtre pour deux tasses.

4 Ajouter le café au moyen de la cuillère de mesure fournie, une cuillère rase par tasse, puis appuyer légèrement avec le dos de la cuillère de mesure. Essuyer toute trace de café sur le bord du filtre.

5 Monter le support de filtre dans l'orifice de sortie de café liquide. Le tourner vers la droite pour le verrouiller en place (1).

• Placer une ou deux tasses au-dessous. Si vous ne faites qu'une seule tasse de café, la placer au centre.

6 Attendre que le voyant OK soit allumé de façon continue, puis appuyer sur le bouton pour le nombre de tasses désiré ("une" ou "deux"). Il vous sera automatiquement délivré ce que vous souhaitez. La machine délivre la quantité correcte selon la commande manuelle par pression soit sur le bouton "une", soit sur le bouton "deux" .

7 Retirer le support de filtre en le tournant vers la gauche.

• Il y aura de l'eau sur le filtre quand vous le retirerez. Ceci est normal.

8 Pour enlever le café utilisé du support de filtre, cogner le support de filtre et essuyer le café.

9 Appuyer sur le bouton "marche/arrêt" pour mettre l'appareil à l'arrêt.

Attention :

• Ne jamais retirer le support de filtre alors que du café est en cours de confection et que les boutons "vapeur" sont en position appuyée : de la vapeur pourrait jaillir et vous brûler.

Pour faire du café au moyen de sachets de filtrage :

Important :

Si on utilise le filtre pour une seule tasse et qu'on emploie du café moulu, il est nécessaire de nettoyer toute trace de café autour de l'orifice de sortie de café liquide. Ceci est nécessaire pour éviter des fuites d'eau depuis le support de filtre et pour garantir des performances optimales.

Etre prudent du fait que la zone peut être très chaude.

1 Préchauffer la machine comme il est décrit au paragraphe "**Préchauffage de la machine à café**". Ceci garantit que le café sera délivré à haute température. Placer le petit filtre dans le support de filtre avant de la monter sur la machine. Vérifier que la patte sur le filtre s'adapte bien dans la fente du support de filtre.

2 Placer le sachet de café dans le filtre et vérifier que le sachet est positionné de manière appropriée.

3 Comprimer le sachet vers la partie inférieure du filtre, et vérifier que les pattes du papier adhèrent à la partie inférieure du filtre.

4 Le sachet doit être bien centré et bien placé dans le filtre.

5 Monter le support de filtre dans l'orifice de sortie de café liquide et le tourner vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (1).

6 Suivre les instructions de confection d'un espresso.

• Respecter toujours les instructions inscrites sur l'emballage des sachets pour le positionnement correct des sachets dans le filtre .

Pour faire mousser du lait pour cappuccino :

Préparer l'espresso comme il est décrit antérieurement.

1 Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

2 Appuyer sur le bouton "marche/arrêt", attendre que le voyant OK cesse de clignoter, ce qui indique que la bouilloire a atteint la température correcte .

3 Remplir en partie de lait un pot – le lait peut tripler de volume, ce qui implique le choix d'un pot de taille appropriée.

• Du lait froid demi-écrémé donne le meilleur cappuccino.

4 Placer le pot au-dessous de la buse vapeur/eau chaude (2).

5 Placer la buse dans le lait et tourner le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait va commencer à augmenter de volume et s'élèvera vers le haut à partir du fond. Une fois que la température désirée (60°C) sera atteinte, arrêter la vapeur en tournant le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.

• Ne jamais laisser le lait bouillir sous peine de détériorer la saveur du café .

- Si la fonction vapeur n'est pas utilisée dans les 5 minutes suivant la commande, l'appareil reviendra automatiquement à la fonction café..

6 Appuyer sur le bouton vapeur pour arrêter le processus.

7 Verser le lait moussant dans les tasses contenant le café espresso.

Important : ne jamais faire fonctionner la buse vapeur/eau chaude plus d'une minute à la fois.

- Après la délivrance de vapeur, une certaine quantité de vapeur va s'échapper du plateau anti-gouttes. Ceci est dû à un dispositif particulier qui élimine la vapeur subsistant dans la bouilloire et l'amène dans le plateau anti-gouttes.

Suggestion : pour préparer plus d'un seul cappuccino, confectionner d'abord tous les espressos, puis, à la fin, préparer le lait moussant pour tous les cappuccinos.

Pour faire des espressos après avoir fait mousser le lait :

Important :

Ne jamais enlever le support de filtre de son boîtier immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur.

Si vous avez confectionné des cappuccinos, vous ne pouvez faire de café qu'après que le voyant OK ait cessé de clignoter, dans un souci de sécurité. Pour économiser sur le temps d'attente, on peut refroidir la machine plus rapidement en procédant comme suit :

- 1 Placer le bouton vapeur/eau chaude en position arrêt (tourné dans le sens des aiguilles d'une montre). Appuyer sur le bouton vapeur/eau chaude ; le voyant indicateur du bouton vapeur/eau chaude va clignoter, ce qui indique que l'appareil est trop chaud pour faire de l'espresso (le voyant OK est éteint) .
- 2 Placer une tasse au-dessous de la buse vapeur/eau chaude, et ouvrir le bouton vapeur/eau chaude en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De l'eau chaude va s'échapper de la buse vapeur/eau chaude et le voyant indicateur du bouton vapeur/eau chaude va s'éteindre (le bouton OK va clignoter de façon continue), ce qui indique que l'appareil est suffisamment refroidi pour faire de l'espresso.
- 3 Tourner le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le fermer.
- 4 L'appareil est prêt à faire de l'espresso.

Pour faire bouillir de l'eau pour d'autres boissons (par exemple du thé ou des boissons aux fruits) :

- 1 Mettre l'appareil en service en appuyant sur le bouton "marche/arrêt).
- 2 Vérifier qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 3 Placer un récipient sous la buse vapeur/eau chaude.
- 4 Si le voyant OK clignote de façon continue, tourner le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. De l'eau chaude va s'échapper par la buse vapeur/eau chaude.
- 5 Pour arrêter l'écoulement d'eau chaude, tourner le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.

Ne pas laisser s'échapper de l'eau chaude par la buse vapeur/eau chaude pendant plus de 20 secondes en une seule fois.

Arrêt automatique :

La machine s'arrête au bout de 30 minutes si elle n'est pas utilisée.

Nettoyage périodique :

Avant le nettoyage, vérifier que l'appareil est débranché et que tous les éléments de la machine sont froids.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

Ne pas laver d'éléments au lave-vaisselle.

- Buse vapeur/eau chaude :
 - 1 Avant le nettoyage, laisser de l'eau chaude s'échapper par la buse (voir "pour bouillir de l'eau pour d'autres boissons"), puis débrancher et laisser refroidir. Avant d'opérer .
 - 2 Démonter la buse (4), puis la laver complètement.
 - 3 Nettoyer le tube de l'orifice de sortie vapeur/eau chaude (3). Vérifier que l'extrémité n'est pas obstruée. Si besoin est, la débloquer à l'aide d'une épingle.
 - 4 Remonter la buse sur le tube de l'orifice de sortie.
- Nettoyer le filtre contenant le café moulu (5), (6).

Vérifier que les petits trous ne sont pas obstrués et si nécessaire, les nettoyer avec une petite brosse ; si besoin est, les débloquer à l'aide d'une épingle.

- Nettoyer l'ensemble de l'orifice de sortie de café liquide.

Essuyer toute trace de café moulu dans cette zone

Après avoir confectionné 200 cafés, se conformer à ce qui suit :

1 Employer un tournevis (7) ; dévisser la vis qui maintient en place l'orifice de sortie de café liquide.

2 Nettoyer l'orifice de sortie de café liquide à l'aide d'un chiffon humide.

3 Nettoyer complètement l'orifice de sortie démonté dans de l'eau savonneuse au moyen d'une brosse. Rincer à fond. Vérifier que les trous ne sont pas obstrués ; si besoin est, employer une épingle pour les nettoyer.

4 Inverser la procédure ci-dessus pour remplacer l'orifice de sortie.

Le défaut de nettoyage de l'orifice de sortie du café liquide et des filtres, tel que celui-ci est décrit ici, invalide la garantie.

Guide de dépannage :

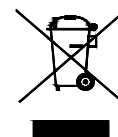
Le café espresso est froid	<ul style="list-style-type: none"> • Les tasses n'ont pas été préchauffées 	<ul style="list-style-type: none"> • Préchauffer les tasses
Le café espresso ne sort pas de la machine	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Les trous du filtres ont obstrués • L'orifice de sortie du café liquide est obstrué. • Le réservoir n'est pas placé correctement et la soupape du fond n'est pas ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir d'eau • Nettoyer les trous du filtre • Nettoyer comme indiqué dans la section correspondante. • Appuyer légèrement sur le réservoir de manière à ouvrir la soupape du fond
Le café espresso s'égoutte à partir des bords du support de filtre au lieu de s'égoutter depuis les trous.	<ul style="list-style-type: none"> • Le support de filtre n'est pas correctement fixé à la machine • Le joint de l'orifice de sortie du café liquide a perdu son élasticité • Les trous du filtre sont obstrués 	<ul style="list-style-type: none"> • Remettre en place le support de filtre et vérifier qu'il est placé correctement et tourné vers la droite. • Remplacer le joint. Se reporter à l'entretien par le service de maintenance et le client. • Nettoyer les trous du filtre
La crème de café est légère et peu colorée, et elle est délivrée trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> • Le café moulu n'a pas été suffisamment comprimé • La quantité de café moulu est insuffisante • Le café utilisé est inapproprié 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprimer plus le café • Augmenter la quantité de café dans le filtre. • Changer le type de café utilisé
La crème de café est d'une couleur sombre et elle est délivrée trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Le café moulu a été comprimé trop fermement • L'orifice de sortie du café liquide est obstrué • On a utilisé trop de café • Le café est moulu trop finement • Le café utilisé est inapproprié 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprimer moins le café • Nettoyer comme il est indiqué dans la section nettoyage • Diminuer la quantité • Changer de café et acheter un café approprié aux machines à espresso • Changer de café et acheter un café qui soit approprié aux machines à espresso
La pompe est trop bruyante	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Le réservoir n'est pas placé correctement et la soupape du fond n'est pas ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir avec de l'eau • Appuyer légèrement sur le réservoir de manière à ouvrir la soupape du fond
Le lait ne mousse pas quand on confectionne un cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> • Le lait n'est pas assez froid • Le dispositif de fabrication de cappuccino est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Employer toujours du lait sortant du réfrigérateur • Employer du lait avec une teneur en graisse différente • Nettoyer le tube de délivrance vapeur/eau chaude ainsi que la buse ; consulter la section nettoyage des instructions.
Le voyant indicateur "marche/arrêt" clignote	<ul style="list-style-type: none"> • Problème de circuit 	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher à nouveau et redémarrer la machine ; si le problème persiste, entrer en contact avec le vendeur de l'appareil
Tous les voyants sont éteints	<ul style="list-style-type: none"> • Le réservoir d'eau est vide • Le bouton vapeur/eau chaude est ouvert 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplir le réservoir d'eau • Fermer le bouton vapeur/eau chaude avant de mettre l'appareil en marche

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 + Cr⁶⁺ < 100 millionièmes

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



Rappel :

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.