



CK500 PRO 1

KOTTEA
25, rue de Galeben
33380 MIOS
FRANCE

SOMMAIRE

INTRODUCTION

BIENVENUE

À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

SÉCURITÉ

OBJET

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DESCRIPTION

DESCRIPTION DU PRODUIT

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT

MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE

SPÉCIFICATIONS

ACCESSOIRES ET APPAREILS EN OPTION

INSTALLATION ET TESTS

PREREQUIS

INSTALLATION

BRANCHEMENT

ALIMENTATION

PREMIÈRE UTILISATION

REPLISSAGE

MISE EN MARCHÉ

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

MISE HORS TENSION

PRÉPARATION DE BOISSONS

CAFÉ

BOISSON LACTÉE

EAU CHAUDE

RINÇAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE QUOTIDIEN

ENTRETIEN

TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

TRANSPORT

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

ÉLIMINATION DES EAU USÉES

MISE AU REBUT DE LA MACHINE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

EAU

CAFÉ

LAIT

RESPONSABILITÉ ET GARANTIE

RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

GARANTIE ET INDEMNISATION

ATTENTION

UTILISATION QUOTIDIENNE ET ENTRETIEN

INTRODUCTION

BIENVENUE

- Ce modèle est la dernière machine à café entièrement automatique avec technologie brevetée
- Ce mode d'emploi explique comment utiliser et nettoyer la machine. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages causés à la machine par une utilisation non conforme à ces instructions. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez contacter notre service clientèle.
- Ce mode d'emploi explique comment utiliser et nettoyer cette machine. Veuillez utiliser la machine conformément aux instructions et conserver soigneusement ces instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement.

À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

- Ces instructions sont fournies avec l'équipement. Conservez toujours ces instructions en bon état de lisibilité et à proximité du lieu d'utilisation du produit.

DESCRIPTION

- Cette machine à café entièrement automatique sert à préparer du café noir, du café au lait, du flat white. La machine est conçue pour un usage dans des restaurants, au bureau et sur d'autres sites commerciaux et peut ainsi répondre à une demande très élevée de tasses quotidiennes.
- Selon l'équipement, la machine peut distribuer les produits suivants :
 - Café, café au lait et produits lactés.
 - Eau chaude et vapeur.
- Le boîtier est fabriqué en aluminium en plastique de grande qualité. Le design de cette machine et tous les accessoires permettent de respecter les exigences suivantes :
 - Règles d'hygiène HACCP.
 - Règles de prévention des accidents pour la sécurité électrique dans la zone commerciale.
 - La machine est équipée d'un écran tactile.

SÉCURITÉ

La sécurité est l'une de nos caractéristiques les plus importantes. Vous devez respecter les instructions pour garantir le bon fonctionnement du dispositif de sécurité.

OBJET

Cette machine et tous ses accessoires sont destinés aux modes d'utilisation suivants :

- Utilisation par le personnel agréé par le fabricant.
- Fonctionnement en libre-service supervisé (self-service).
- Avec branchement fixe pour l'eau.
- Fonctionnement sans pression via l'eau du robinet et l'eau de la bonbonne.
- Installation permanente dans des espaces clos et à l'abri de l'humidité.
- Cette machine et tous ses accessoires ne sont pas destinés aux modes d'utilisation suivants :
 - Espaces avec un taux d'humidité élevé (zone de vapeur instantanée) ou à l'extérieur.
 - À bord de véhicules ou dans des installations mobiles (veuillez vérifier auprès du fabricant).

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Risques pour le consommateur : attention vous risquez de vous blesser si vous ne suivez pas correctement les instructions.

- Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser la machine.
- N'utilisez pas la machine si elle ne fonctionne pas normalement ou si elle est endommagée.
- Il est interdit de modifier le dispositif de sécurité.
- Il est interdit de toucher les composants à haute température.
- Cet équipement peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un niveau d'expérience et de connaissances inférieur, lorsqu'elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sûre de l'équipement.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'équipement. Le service de nettoyage et d'utilisation ne peut être effectué par des enfants que sous la surveillance d'un adulte.
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer et à entretenir l'appareil.
- La machine doit être installée à un endroit en évidence.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'équipement. Le service de nettoyage et d'utilisation ne peut être effectué par des enfants que sous la surveillance d'un adulte.

Attention : Une utilisation incorrecte de l'appareil électronique peut entraîner un choc électrique.

Veuillez lire les points suivants :

- Tout contact avec des pièces sous tension présente un danger de mort.
- La machine doit être branchée sur un circuit protégé par un fusible (branchement par une protection différentielle sélective).
- Respectez la basse tension correspondante et les réglementations de sécurité locales et régionales.
- Le branchement doit être conforme à la réglementation pour éviter tout contact avec les composants électroniques.
- La tension d'alimentation doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Ne touchez pas les pièces sous tension.
- Assurez-vous de débrancher la machine pour la nettoyer et l'entretenir.
- Le remplacement du câble doit être effectué uniquement par le personnel autorisé par le fabricant.

Attention : Faites attention aux additifs et résidus de boissons susceptibles de provoquer des allergies.

Veuillez respecter les points suivants :

- Vérifiez les additifs susceptibles de provoquer des allergies qui sont affichés sur l'écran pour un usage en libre-service.
- Vérifiez les additifs qui peuvent provoquer des allergies lorsque la machine est utilisée en libre-service par des professionnels.

Attention aux brûlures : Il y a un risque de brûlure avec les boissons, gardez vos mains à distance de la sortie de vapeur.

Attention aux brûlures : Température élevée au niveau de la prise et du système de brassage.

Attention aux brûlures : Il y a un risque d'écrasement par contact avec l'une des parties actives. Ne mettez pas votre main dans le système de brassage des grains lorsque la machine est en marche. Ne mettez pas votre main dans la trémie à grains ou dans le système de brassage lorsque la machine est en marche.

ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE

Attention : La machine peut provoquer des impuretés et des dommages si elle n'est pas correctement installée.

Veuillez respecter les points suivants :

- Si l'hygiène requise est inférieure à 5° dKH, veuillez installer un filtre à eau, sans quoi la machine risque d'être endommagée.
- Fermez le robinet en marche (machine avec raccordement fixe à une arrivée d'eau), puis coupez l'interrupteur ou débranchez la prise.
- Respectez la basse tension correspondante et les réglementations de sécurité locales et régionales.
- Veuillez éteindre la machine lorsqu'elle n'est pas remplie d'eau pour éviter de l'endommager.
- Le clapet anti-retour doit être installé dans le tuyau pour protéger la machine en cas de fuite d'eau causée par la fissure du tuyau.
- Si la machine n'a pas été utilisée pendant plus d'une semaine, il convient de la nettoyer avant la prochaine utilisation.
- Protégez les machines à café des effets des intempéries.
- Faites réparer les pannes par des experts agréés par le fabricant.
- Veuillez utiliser les accessoires d'origine avec notre machine à café.
- Veuillez prendre contact avec notre service clientèle pour procéder au remplacement ou à l'entretien.
- Il est interdit de laver la machine à l'eau ou à la vapeur.
- La machine n'est pas adaptée pour être placée sur une surface où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.
- Utilisez la trémie à grains uniquement pour les grains.
- Il est interdit d'utiliser des grains de café surgelés, car ceux-ci peuvent rendre le dispositif de brassage collant.
- Si la machine et ses pièces détachées sont transportées à une température inférieure à -10 °C, il y a un risque de court-circuit et d'endommagement par l'eau gelée.
- Utilisez uniquement des tuyaux neufs !

DÉSCRIPTION DU PRODUIT

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT



MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE



SPECIFICATIONS

Production quotidienne recommandée	100 tasses			
Production horaire	Simple	Double	Normal	Grand
Espresso	70	100	70	50
Americano	50	/	50	35
Ice Americano	/	/	/	/
Cappuccino	50	60	/	/
Café ordinaire	35	35	50	35
Production d'eau chaude par heure	15L			
Capacité du réservoir d'eau	8L			
Capacité de la trémie à grains	1000g			

FICHE TECHNIQUE

Machine à café	222-240V~50/60Hz 1500-1700W
Set de tuyau de raccordement	G3/4' remplacé par un tube en métal G3/8' de 1.5M
Pression de l'eau raccordée	Max 600KPa (6Bar)
Machine à café L*P*H	30*50*58cm
Poids net de la machine	15.5kg

ACCESSOIRES

Câble (SJTO 250V 16A 14WG)	x1
Clé de réglage du degré de mouture	x1
Tuyau à lait	x1
Instructions	x1
Certificat de qualification	x1
Carte de garantie	x1
Tuyau en silicone (embout coudé inclus)	x1
Raccordement de la machine à café et du réfrigérateur à lait	/

INSTALLATION ET TEST

PREREQUIS

LIEU D'INSTALLATION

Les étapes suivantes doivent être effectuées par le personnel agréé par le fabricant.

Veillez observer les points suivants pour éviter d'endommager la machine :

- La machine doit être installée sur un endroit stable, plat et sous pression, sans quoi elle risque de se déformer.
- Tenez la machine à distance de toute source de chaleur et de tout autre endroit où la température est élevée.
- Le lieu d'installation peut être révisé à tout moment par le personnel agréé par le fabricant.
- Observez les réglementations locales.
- La distance entre le branchement électrique et la machine doit être inférieure à 1 m.

Laissez suffisamment d'espace pour l'entretien et l'utilisation de la machine :

- Laissez suffisamment d'espace pour les grains de café.
- L'arrière de la machine doit être placé à 5 cm du mur au minimum. (Pour permettre la circulation de l'air).
- Respectez les réglementations locales en matière de cuisine.

CONDITIONS CLIMATIQUES

Veillez observer les points suivants pour éviter d'endommager la machine :

- La température doit être comprise entre +10 °C et +40 °C (50 °F - 104 °F).
- L'humidité de l'air maximale autorisée est de 80 % rF.
- Il est interdit d'utiliser la machine en extérieur, car elle risquerait d'être endommagée par les intempéries (pluie, neige, gel).

Si la température est inférieure à 0 °C

- Contactez le service clientèle avant de procéder au test.

BRANCHEMENT ÉLECTRONIQUE

Le branchement électronique doit être conforme à la réglementation locale. La tension d'alimentation doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique.

Attention : Danger ! Électricité !

Veillez respecter les points suivants :

- Les électrodes doivent correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique !
- Toutes les phases de la machine doivent être déconnectées à l'aide d'un grillage électrofilé.
- La machine ne peut pas fonctionner si un câble est endommagé. Le remplacement des câbles et des fiches ne peut être effectué que par le service clientèle ou par des experts agréés par le fabricant.
- N'utilisez pas de rallonge électrique ! Veillez à respecter les instructions du fabricant et les réglementations locales si vous utilisez une rallonge.
- Lors de la pose du câble, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas faire trébucher des personnes. Ne faites pas passer le câble par des angles coupants et ne le laissez pas suspendre en l'air. Ne coincez pas le câble. En outre, les câbles ne doivent pas être placés sur des objets à température élevée et doivent être protégés des huiles et des produits nettoyants corrosifs.
- Ne touchez pas la machine via le câble. Pour le branchement sur une prise secteur, la prise doit être facilement accessible pendant le fonctionnement afin que la fiche puisse être débranchée en cas de panne. Ne branchez pas la fiche mouillée dans la prise.

ARRIVÉE D'EAU

L'utilisation de matières brutes et d'eau de qualité inférieure endommage la machine.

Veillez respecter les points suivants :

- L'eau doit être propre et présenter une teneur en chlore inférieure à 100 mg/L.
- Ne versez pas d'eau corrosive dans la machine.
- La dureté carbonatée doit être inférieure à 5 - 6 dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8,9 - 10,7 tKH (dureté carbonatée française) et la dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale doit être comprise entre 5° dKH et 8,9° fKH. Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- Utilisez uniquement des tuyaux neufs ! Il est interdit de brancher des tuyaux vieux ou usagés.
- Installez le raccordement à l'eau conformément aux instructions et à la réglementation locale. Si la machine est raccordée avec un tuyau neuf, assurez-vous que le tuyau est propre.
- La machine doit être raccordée dans le tuyau qui est muni d'un robinet d'arrêt. Installez la machine sur le réducteur de pression d'eau du robinet à l'aide du tuyau de pression et du raccord à vis G 3/8' (réglez-le à 0,3 MPa (3 bar)).
- L'équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate pour être conforme aux réglementations nationales, régionales et locales en vigueur.

INSTALLATION

MACHINE À CAFÉ

- Ouvrez la boîte en carton, sortez la machine et les pièces détachées. La machine et tous les accessoires doivent impérativement être installés et stockés dans des endroits à l'abri du gel.
- Sortez la machine et les accessoires.
- ✓ Installation de la machine terminée.

INSTALLATION DU TUYAU À LAIT

Étape 1 : Insérez le tuyau à lait dans le raccord du tuyau à lait



Étape 2 : insérez le tuyau à lait sur le bac d'égouttement. L'installation est terminée



Remarque : Insérez l'autre extrémité du tuyau pour le lait dans la brique de lait.

Remarque : Si la machine est équipée d'un réfrigérateur à lait, insérez l'extrémité du tuyau à lait dans le raccord du tuyau à lait de la machine à café

✓ L'installation du tuyau pour le lait est terminée.

BRANCHEMENT

Branchement du tuyau d'arrivée d'eau - Branchement du flexible en métal

Étape 1 : Branchez l'extrémité du tuyau à l'arrivée d'eau, puis tournez l'écrou de la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.



Étape 2 : Insérez l'autre extrémité du tuyau dans la bonbonne d'eau ou raccordez-la à l'arrivée d'eau du robinet.



✓ Le raccordement du flexible en métal est terminé

RACCORDEMENT DU TUYAU D'ARRIVÉE D'EAU - TUYAU EN SILICONE

Étape 1 : débranchez la prise



Étape 2 : Insérez l'embout coudé dans le raccord et une autre extrémité dans la bonbonne d'eau



✓ Le raccordement du tuyau en silicone est terminé

Remarque : Veuillez positionner la vanne sur le réservoir d'eau lorsque vous utilisez le réservoir d'eau. Veuillez positionner la vanne sur la bonbonne d'eau lorsque vous utilisez la bonbonne d'eau.



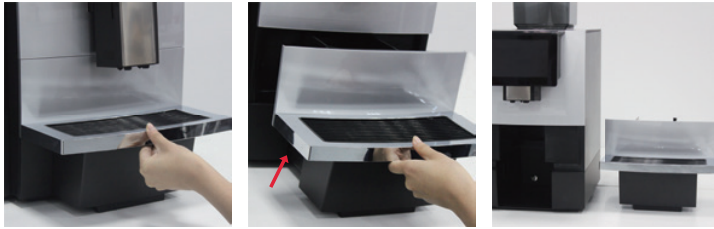
Réservoir d'eau



Bonne d'eau

RACCORDEMENT DU TUYAU DE VIDANGE (OPTION)

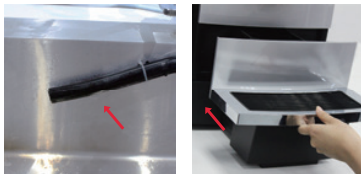
Étape 1 : Retirez le bac d'égouttement.



Étape 2 : Branchez le raccord du tuyau de vidange sur le support situé à la base de la machine.



Étape 3 : Placez la sortie du tuyau de vidange dans le bac à eaux usées, puis remplacez le bac d'égouttement dans la machine.



✓ L'installation du tuyau de vidange est terminée.

RACCORDEMENT DE LA MACHINE À CAFÉ ET DU RÉFRIGÉRATEUR À LAIT

Étape 1 : Retirez le groupe de raccordement ligne & tuyau du carton qui a été placé dans le réfrigérateur.



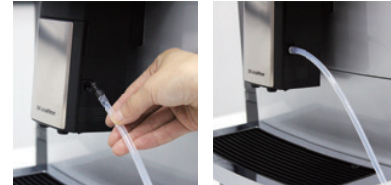
Étape 2 : L'extrémité marquée « Coffee Machine » est pour la machine. Insérez d'abord le connecteur blanc de la ligne, puis enfoncez toute l'extrémité, et serrez les vis



Étape 3 : Placez l'autre extrémité sur le point de raccordement du côté de l'élévateur du réfrigérateur. Insérez d'abord le connecteur blanc de la ligne, puis enfoncez toute l'extrémité, et serrez les vis.



Étape 4 : Insérez le tuyau à lait avec le connecteur noir dans la buse de distribution du café



Étape 5 : Retirez le tuyau à lait du carton à l'intérieur du réfrigérateur, insérez le tuyau à lait dans la brique de lait, placez la brique de lait à l'intérieur du réfrigérateur et branchez le tuyau à lait au connecteur qui se trouve sur le plafond à l'intérieur du réfrigérateur.



✓ Le raccordement de la machine à café et du tuyau du réfrigérateur à lait est terminé.

ALIMENTATION

ALIMENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ

Étape 1 : Branchez le câble à la machine



Étape 2 : Branchez le câble à une prise de courant.



✓ Le branchement de l'alimentation est terminé.

PREMIÈRE UTILISATION

REMPLEISSAGE

REMPLEISSAGE DE LA TRÉMIE À GRAINS

Ouvrez le couvercle, versez les grains dans la trémie, puis refermez le couvercle.



✓ Le remplissage des grains est terminé

REMPLEISSAGE DE L'EAU

Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, puis refermez le couvercle.



✓ Le remplissage de l'eau est terminé.

MISE EN MARCHÉ

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À CAFÉ

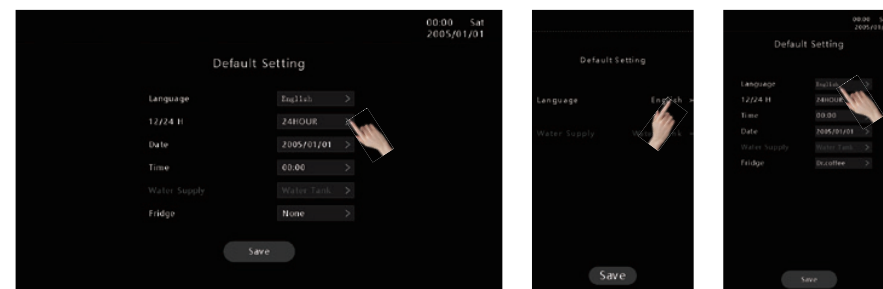
Appuyez sur le bouton situé au dos de la machine.



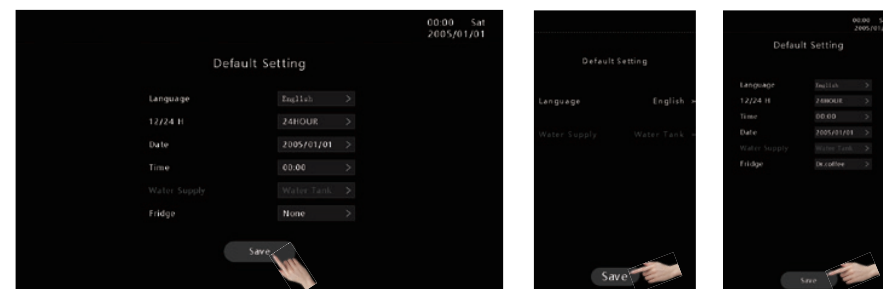
✓ La mise en marche de la machine à café est terminée.

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

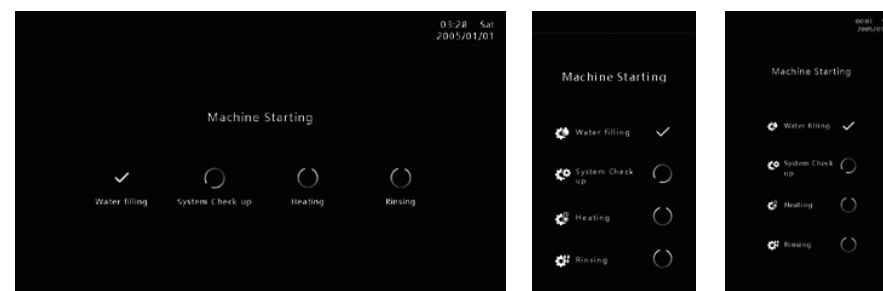
Étape 1 : Appuyez sur le bouton de menu à l'écran, entrez le paramètre correspondant (pour les machines qui démarrent pour la première fois, le réglage du mode d'alimentation en eau ne peut pas être modifié, il doit y avoir suffisamment d'eau dans le réservoir).



Étape 2 : Cliquez sur « Sauvegarder » pour passer à l'étape suivante.



Étape 3 : La machine se lance.



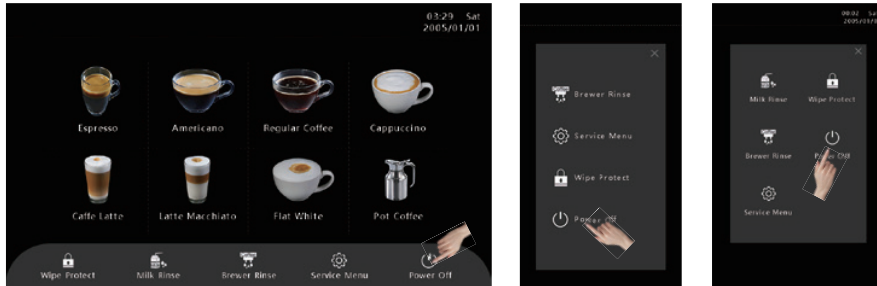
Étape 4 : Mise en marche terminée, la machine est prête pour la distribution de café.



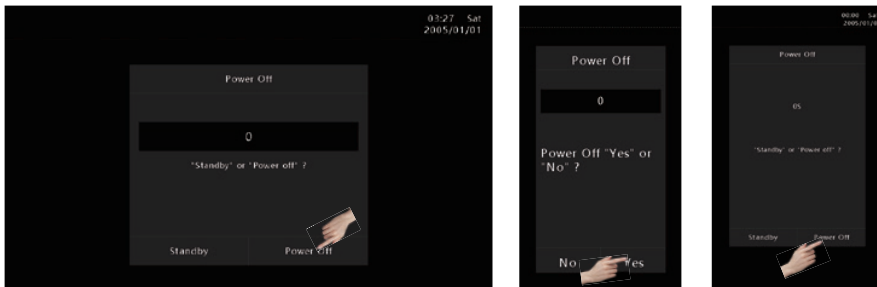
✓ La configuration du réglage par défaut est terminée.

MISE HORS TENSION

Étape 1 : Cliquez sur « Éteindre »



Étape 2 : Cliquez sur « Mettre en veille ou éteindre » sur l'écran, puis sur « Éteindre ». Le rinçage rapide se lance automatiquement.



Étape 3 : Une fois que le rinçage est terminé, appuyez sur le bouton situé au dos de la machine



✓ La mise hors tension de la machine est terminée.

PRÉPARATION DE BOISSONS

Les étapes suivantes peuvent être effectuées par les utilisateurs finaux :

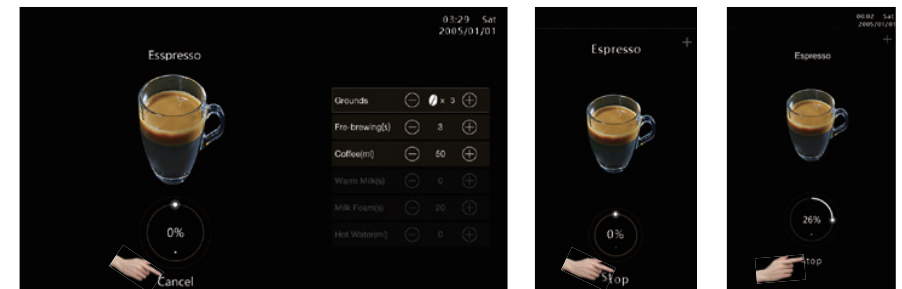
CAFÉ

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE D'ESPRESSO.

Étape 1 : Cliquez sur « Espresso ». La machine lance la préparation du café.



Étape 2 : Boisson en cours de préparation ... cliquez sur « Annuler » ou « Stop » pour arrêter immédiatement la préparation.

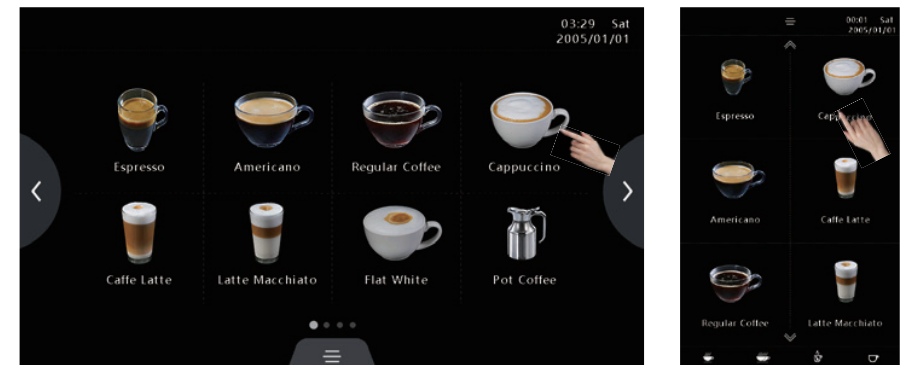


✓ La préparation de la boisson est terminée

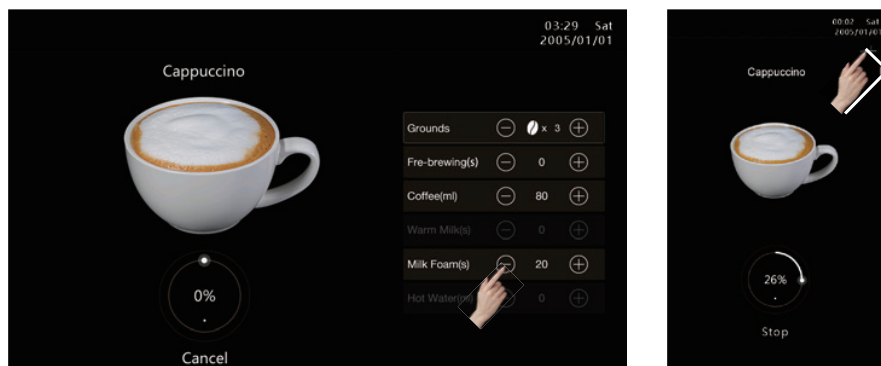
BOISSON LACTÉE

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE DE CAPPUCCINO.

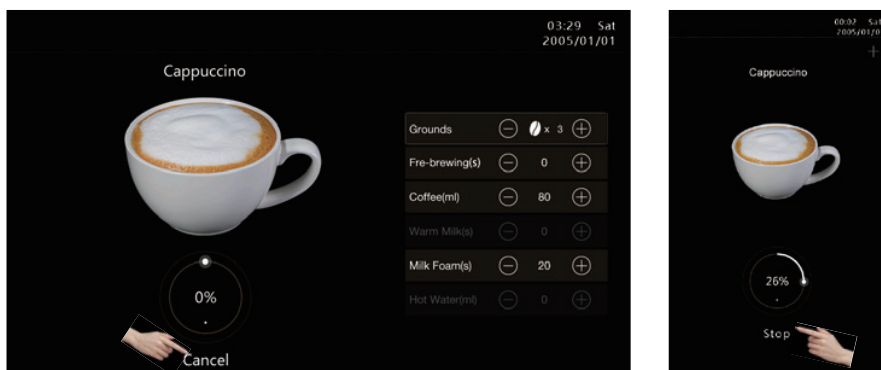
Étape 1 : Cliquez sur « Cappuccino ». La machine lance la préparation du cappuccino.



Étape 2 : Cliquez sur « + » ou « - » à droite du menu pendant que vous préparez un café pour ajuster la boisson.



Étape 3 : Boisson en cours de préparation... cliquez sur « Annuler » pour arrêter immédiatement la distribution du café.



✓ La préparation du café au lait est terminée.

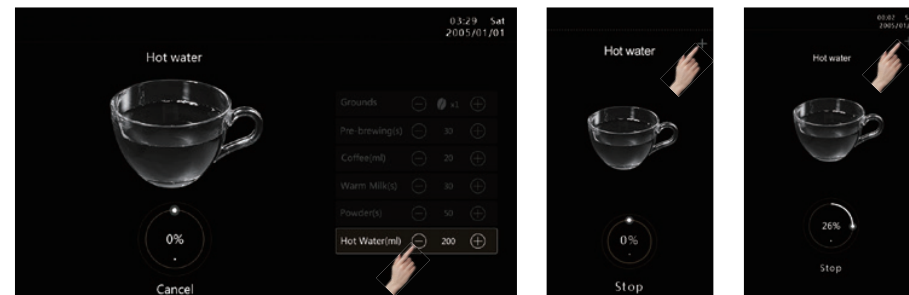
EAU CHAUDE

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE D'EAU CHAUDE

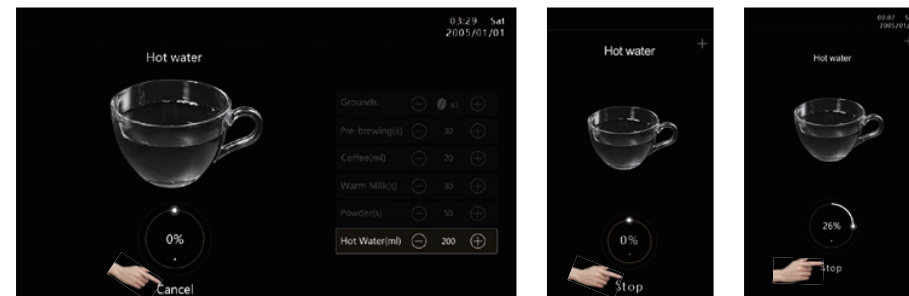
Étape 1 : Cliquez sur « Cappuccino ». La machine lance la préparation du cappuccino.



Étape 2 : Cliquez sur « + » ou « - » à droite du menu pendant que vous préparez un café pour ajuster la boisson.



Étape 3 : Boisson en cours de préparation... cliquez sur « Annuler » pour arrêter immédiatement la distribution du café.



✓ La préparation de l'eau chaude est terminée.

RINÇAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE QUOTIDIEN

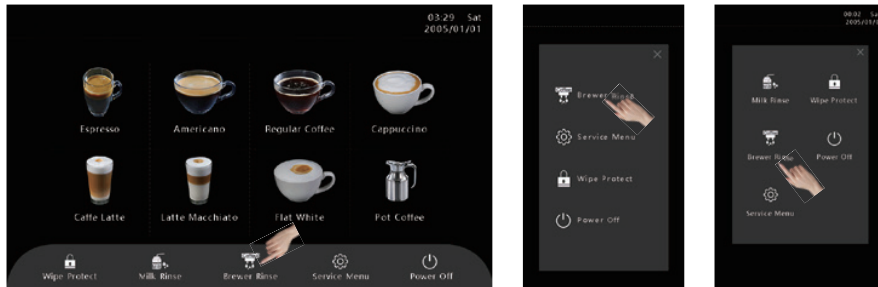
le nettoyage quotidien doit être effectué régulièrement.

RINÇAGE RAPIDE DU SYSTÈME DE BRASSAGE

Étape 1 : Cliquez sur le raccourci situé en bas de l'écran.



Étape 2 : Cliquez sur « Rinçage du brasseur », puis passez à l'étape suivante :



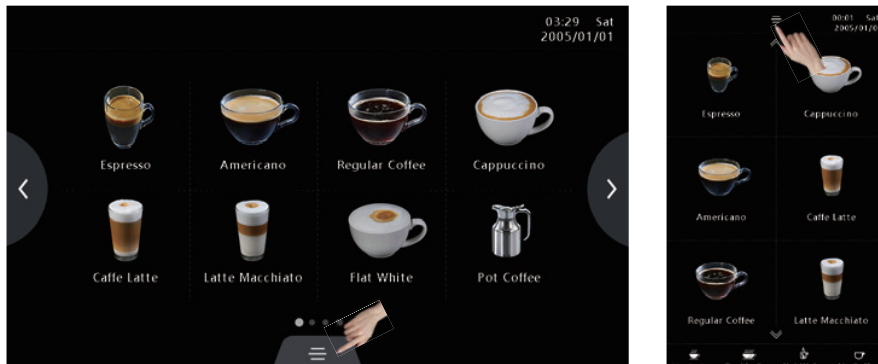
Étape 3 : « Rinçage rapide du système de brassage en cours, veuillez patienter... » sur l'écran.



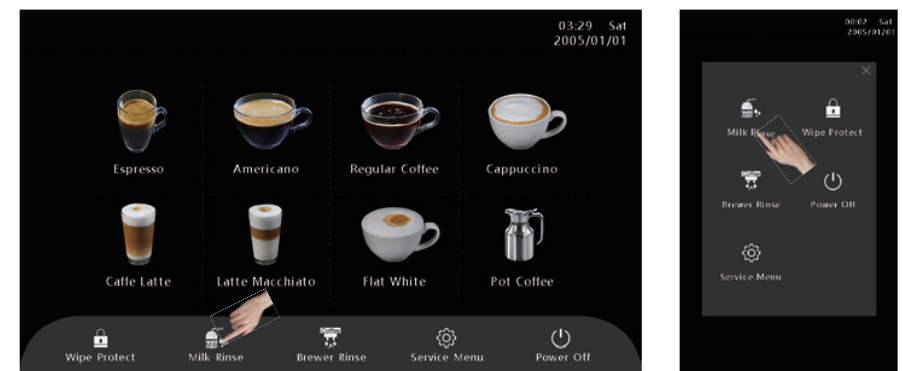
✓ Le rinçage rapide du système de brassage est terminé, le retour à la page principale se fait automatiquement.

RINÇAGE RAPIDE DU MOUSSEUR À LAIT

Étape 1 : Cliquez sur le raccourci situé en bas de l'écran.



Étape 2 : Cliquez sur « Rinçage du mousser à lait », puis passez à l'étape suivante :



Step 3: Please remove the milk tube from the milk tank and Insert it into the plughole on the drip tray, click "OK" tab to the next step:



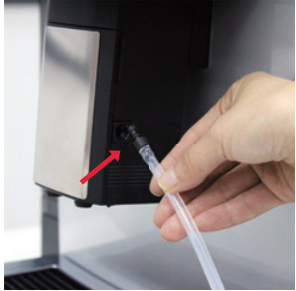
Étape 4 : Rinçage rapide du mousser à lait en cours, veuillez patienter...



✓ Le rinçage rapide du mousser à lait est terminé, le retour à la page principale se fait automatiquement

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DU MOUSSEUR À LAIT

Étape 1 : Retirez le tuyau à lait.



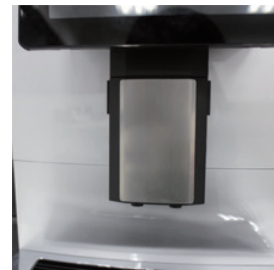
Étape 2 : Tenez le support, enlevez le couvercle, puis retirez le mousseur à lait.



Étape 3 : Retirez le raccord et les pièces détachées en silicone du mousseur à lait pour les laver



Étape 4 : Remplacez le mousseur à lait dans la machine, puis refermez le couvercle.



✓ Le démontage et le nettoyage du mousseur à lait sont terminés.

ENTRETIEN

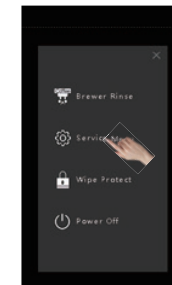
Le poste d'entretien doit impérativement être exécuté par des professionnels

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU GROUPE CAFÉ

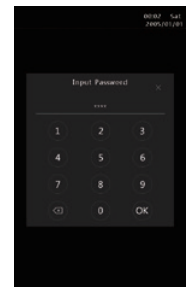
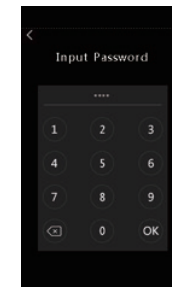
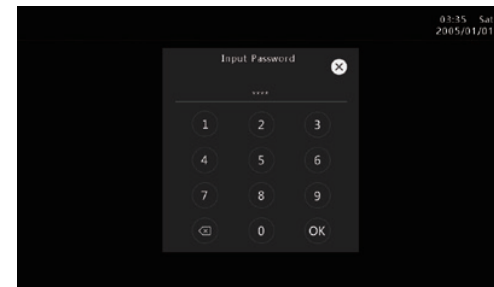
Étape 1 : Cliquez sur le raccourci situé en bas de l'écran.



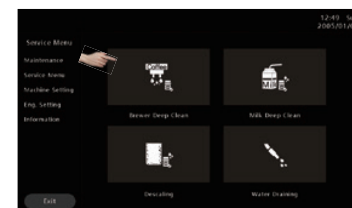
Étape 2 : Cliquez sur « Menu d'entretien », puis passez à l'étape suivante :



Étape 3 : Saisissez le mot de passe « 1609 », puis cliquez sur l'onglet du menu d'entretien :



Étape 4 : Cliquez sur « Entretien », puis sur l'onglet « Nettoyage en profondeur du brasseur » pour passer à l'étape suivante :



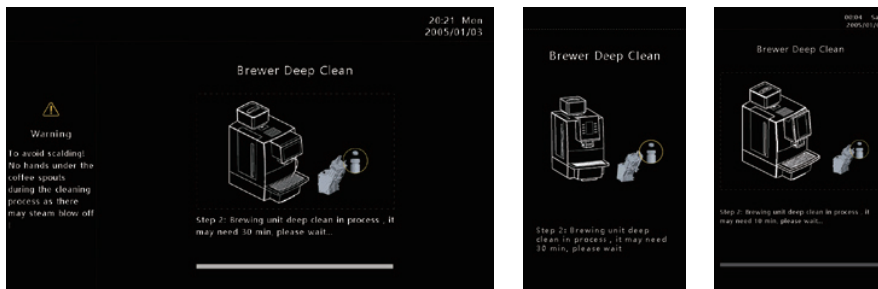
Étape 5 : Suivez les indications affichées à l'écran, puis cliquez sur l'onglet « Oui » pour passer à l'étape suivante :



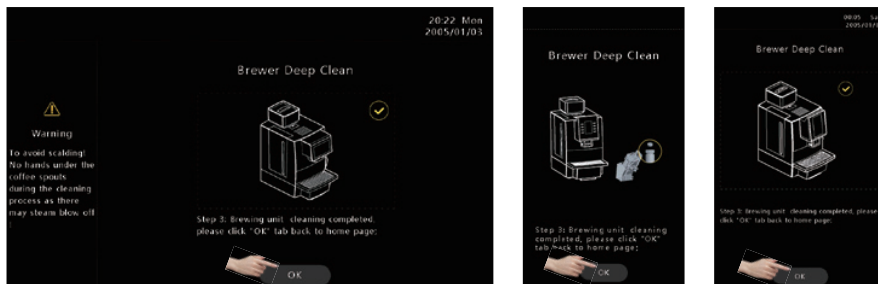
Étape 6 : Suivez les instructions affichées à l'écran, puis cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



Étape 7 : « Nettoyage en profondeur de l'unité de brassage. Cela peut prendre 30 minutes, veuillez patienter... ».



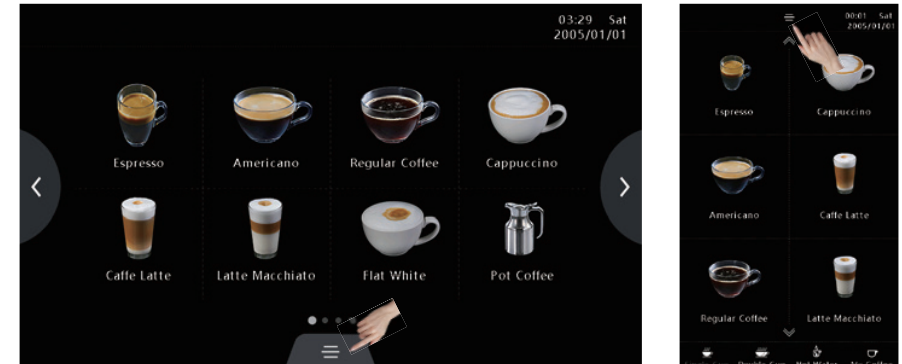
Étape 8 : Le nettoyage en profondeur de l'unité de brassage est terminé, veuillez cliquer sur l'onglet « OK » pour revenir à la page d'accueil.



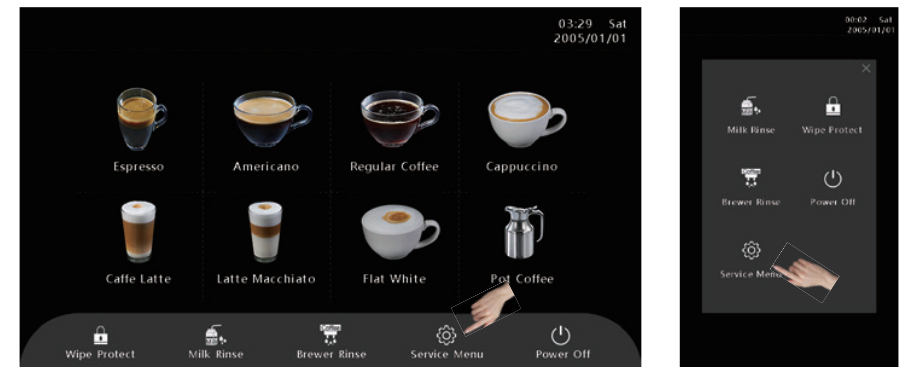
✓ Le nettoyage en profondeur de l'unité de brassage est terminé, revenez à la page d'accueil.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOUSSEUR À LAIT

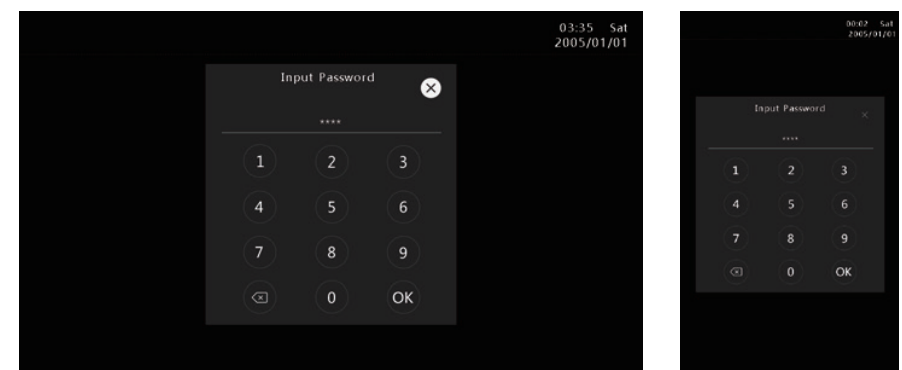
Étape 1 : Cliquez sur le raccourci situé en bas de l'écran.



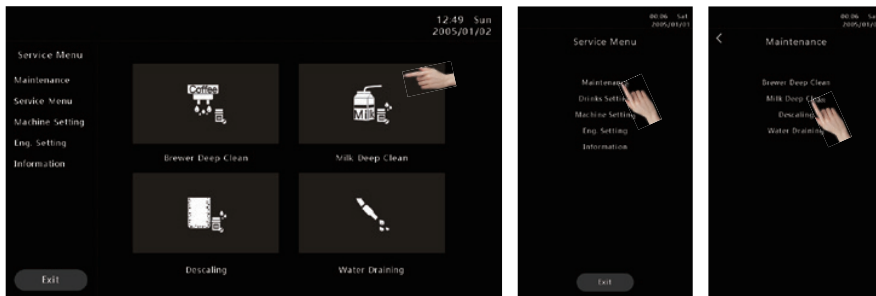
Étape 2 : Cliquez sur « Menu d'entretien », puis passez à l'étape suivante :



Étape 3 : Saisissez le mot de passe « 1609 », puis cliquez sur l'onglet du menu d'entretien :



Étape 4 : Cliquez sur « Entretien », puis sur l'onglet « Nettoyage en profondeur du mousser à lait » pour passer à l'étape suivante.



Étape 5 : Cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



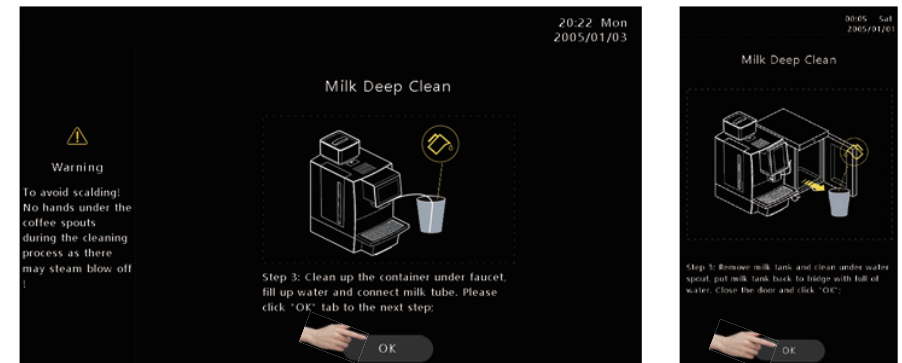
Étape 6 : Remplissez le réservoir (> 0,5 L) avec 0,5 L d'eau, insérez le tuyau à lait.



Étape 7 : Nettoyage en profondeur du mousser à lait. Cela peut prendre 15 minutes, veuillez patienter :



Étape 8 : Retirez le tuyau à lait, nettoyez le réservoir sous le robinet, remplissez le réservoir d'eau et raccordez le tuyau à lait



Étape 9 : Nettoyage en profondeur de l'unité de brassage. Cela peut prendre 3 minutes, veuillez patienter:



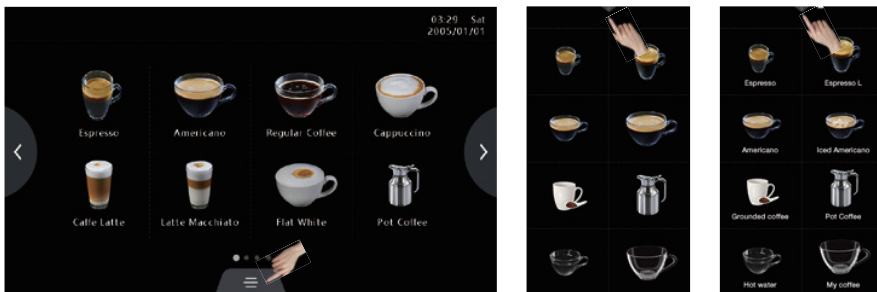
Étape 10 : Le nettoyage en profondeur du mousser à lait est terminé, veuillez cliquer sur l'onglet « OK » pour revenir à la page d'accueil.



✓ Le nettoyage en profondeur du mousser à lait est terminé, revenez à la page d'accueil.

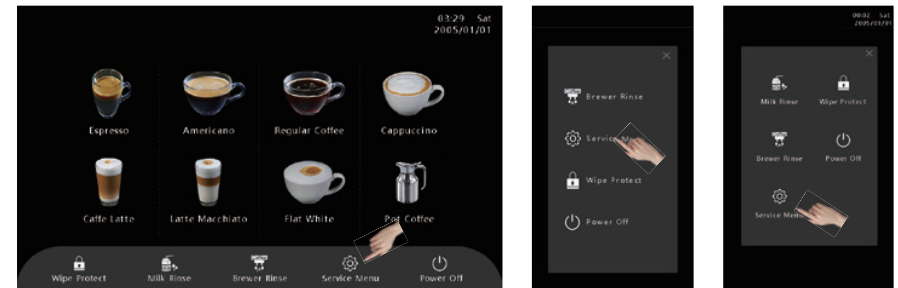
DÉTARTRAGE

Étape 1 : Cliquez sur le raccourci situé en bas de l'écran.

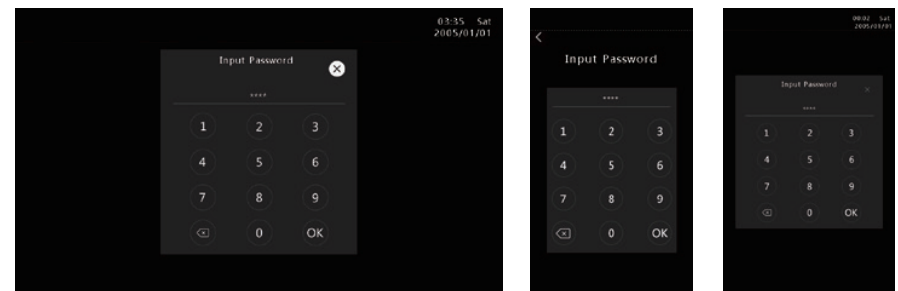


Remarque : Si la machine est équipée d'une valve de commutation manuelle, placez le bouton sur le réservoir d'eau, puis continuez le détartrage.

Étape 2 : Cliquez sur « Menu d'entretien », puis passez à l'étape suivante ;



Étape 3 : Saisissez le mot de passe « 1609 », puis cliquez sur l'onglet du menu d'entretien.



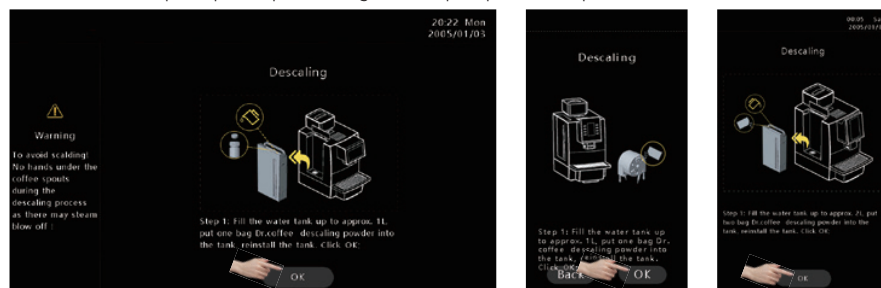
Étape 4 : Cliquez sur « Entretien », puis sur l'onglet « Détartrage » pour passer à l'étape suivante :



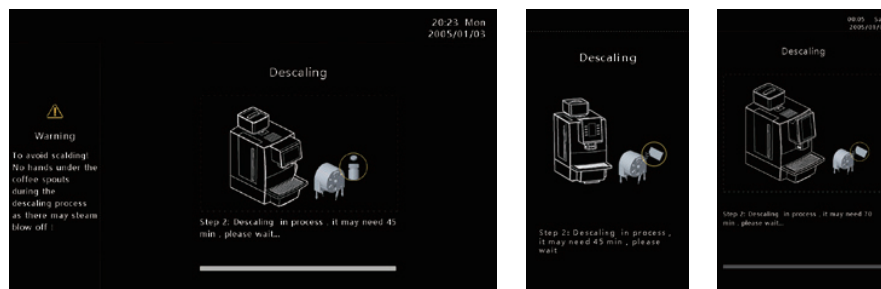
Étape 5 : Suivez les indications affichées à l'écran, puis cliquez sur l'onglet « Oui » pour passer à l'étape



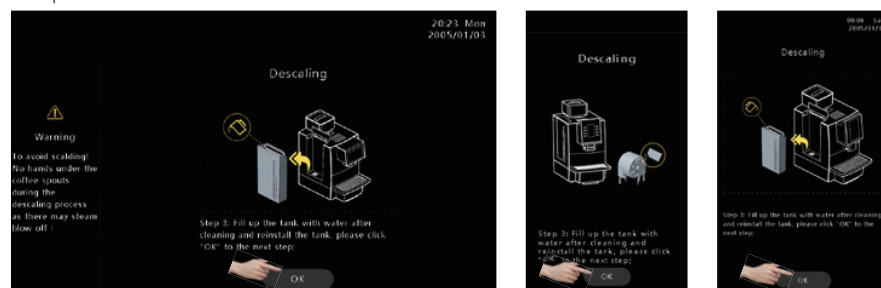
Étape 6 : Retirez le réservoir d'eau (veuillez vous référer aux informations affichées pour connaître la quantité), remettez le réservoir d'eau en place, puis cliquez sur l'onglet « Oui » pour passer à l'étape suivante :



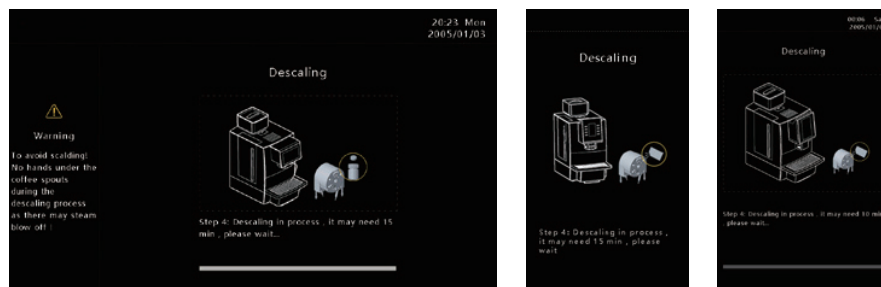
Étape 7 : Détartrage en cours, veuillez vous référer aux informations à l'écran pour connaître la durée estimée du détartrage :



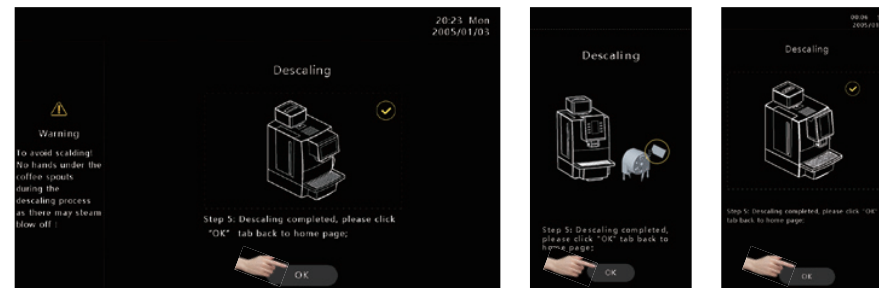
Étape 8 : Remplissez le réservoir d'eau après le nettoyage et réinstallez le réservoir, puis cliquez sur « OK » pour passer à l'étape suivante :



Étape 9 : Détartrage en cours, veuillez vous référer aux informations à l'écran pour connaître la durée estimée du détartrage.



Étape 10 : Le détartrage est terminé, veuillez cliquer sur l'onglet « OK » pour revenir à la page d'accueil.



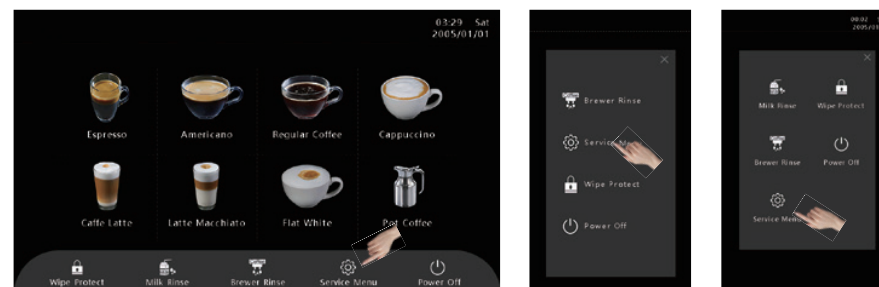
✓ Le détartrage est terminé, revenez à la page d'accueil.

VIDANGE DE L'EAU

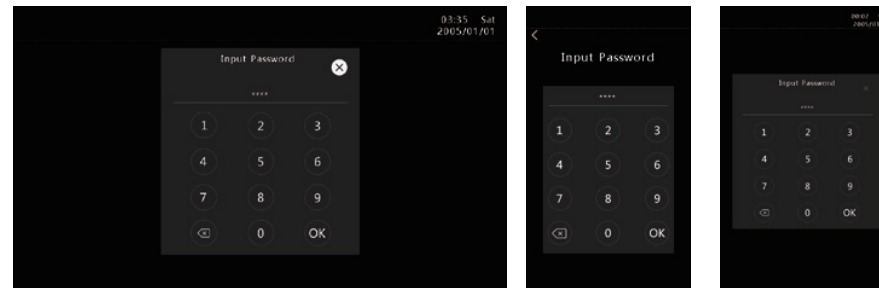
Étape 1 : Cliquez sur le raccourci situé en bas de l'écran.



Étape 2 : Cliquez sur « Menu d'entretien », puis passez à l'étape suivante



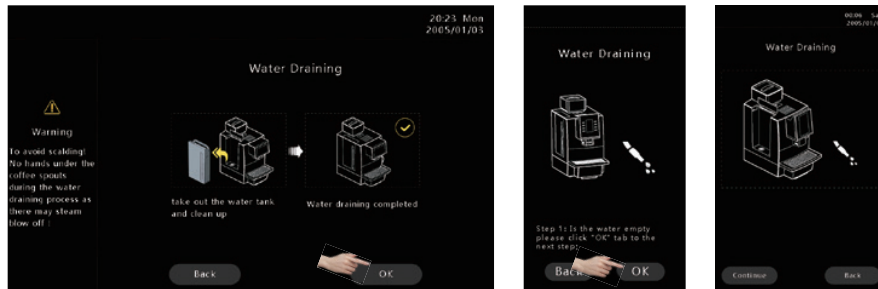
Étape 3 : Saisissez le mot de passe « 1609 », puis cliquez sur l'onglet du menu d'entretien.



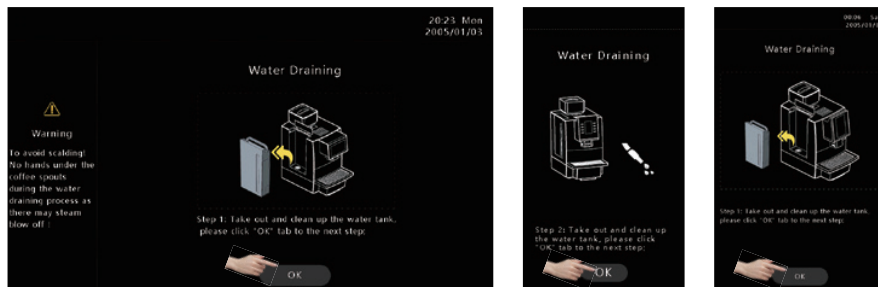
Étape 4 : Cliquez sur « Entretien », puis sur l'onglet « Vidange de l'eau » pour passer à l'étape suivante :



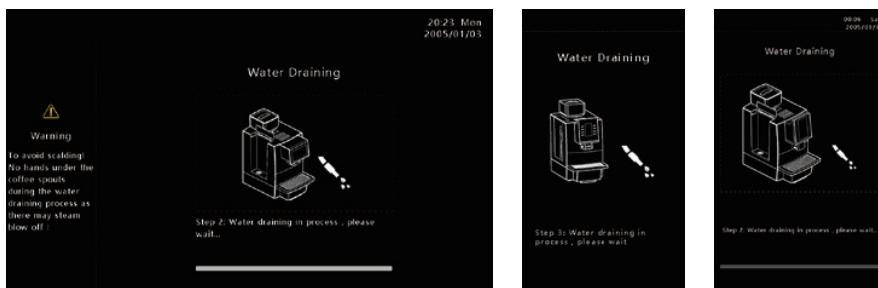
Étape 5 : Cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



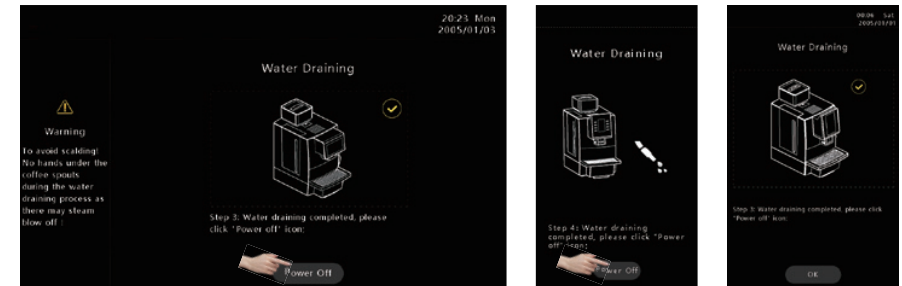
Étape 6 : Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le, puis cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



Étape 7 : Vidange de l'eau en cours, veuillez patienter...



Étape 8 : La vidange de l'eau est terminée, veuillez cliquer sur l'icône « Éteindre ».



✓ La vidange de l'eau est terminée, éteignez la machine.

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

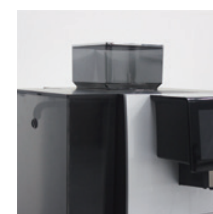
Étape 1 : Soulevez le couvercle de la trémie, il y a un bouton qui permet d'ajuster le degré de mouture des grains (le nombre le plus grand correspond à une mouture grossière, le nombre le plus petit correspond à une mouture fine).



Étape 2 : Insérez la clé de réglage de la mouture dans le bouton tout en préparant une tasse de café pour faire fonctionner le moulin, puis tournez la clé pour ajuster les broches.



Étape 3 : Remettez en place le couvercle de la trémie à grains.



✓ Le réglage du degré de mouture des grains de café est terminé.

Attention : Assurez-vous que la machine fonctionne avant de procéder à des réglages. Vous risquez sinon d'endommager le moulin.

TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DECHETS

Les étapes suivantes doivent être effectuées par le personnel agréé par le fabricant.

TRANSPORT

- Veuillez placer la machine à café dans une boîte en carton en cas de transport ultérieur.
- Videz le système d'eau avant le transport pour éviter d'endommager la machine.
- Une fois l'eau vidée, nettoyez la machine.
- Si une procédure de vidange est effectuée, le système doit exécuter à nouveau la procédure lors de la première utilisation de la machine à café (P20 pour référence, réglage par défaut).
- De la vapeur s'échappe de la buse de distribution du café lorsque la vidange du système d'eau est en cours. Risque de brûlures en cas de contact avec des liquides chauds !

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

- Videz le bac à marc de café dans les ordures ménagères.

ÉLIMINATION DES EAUX USÉES

- Les déchets produits lors du brassage sont purement organiques et ne doivent donc pas être jetés dans les ordures ménagères normales.

MISE AU REBUT DE LA MACHINE

- Cette machine et toutes les unités accessoires comprennent des matières premières de grande qualité qui sont fournies pour être réutilisées
- Ne jetez pas la machine dans les ordures ménagères !
- Assurez-vous de respecter les lois et directives locales et régionales en vigueur lorsque vous jetez la machine.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention : une mauvaise utilisation de l'eau peut être nocive pour la santé !

EAU

Veuillez conserver la machine à café dans une boîte en carton pour un transport ultérieur :

- Utilisez uniquement de l'eau propre.
- Il est interdit de verser de l'eau corrosive dans la machine.
- La dureté carbonatée minimale doit être comprise entre 5° dKH et 8,9° fKH. Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.
- La dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- La dureté carbonatée minimale doit être comprise entre 5° dKH et 8,9° fKH.
- La teneur en chlore doit être inférieure à 100 mg/L.
- Le pH doit être compris entre 6,5 et 7.

Utilisez la machine avec le réservoir d'eau (intérieur/extérieur) :

- Remplissez chaque jour le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
- Nettoyez le réservoir d'eau avant de le remplir.

CAFÉ

Attention : une mauvaise utilisation du café peut être nocive pour la santé !

Veuillez respecter les points suivants :

- Vérifiez le paquet.
- La capacité de remplissage n'est pas supérieure à la quantité utilisée quotidiennement.
- Fermez instantanément la trémie à grains.
- Conservez les grains dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité.
- Conservez les grains à distance de tout produit de nettoyage.
- Utilisez des grains frais.
- Assurez-vous que la date de péremption des grains est respectée.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

LAIT

Attention : une mauvaise utilisation du café peut être nocive pour la santé !

Veuillez respecter les points suivants :

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé et traité thermiquement.
- Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez uniquement du lait froid à une température comprise entre 3 et 5 °C.
- Portez des gants pendant le traitement du lait.
- Utilisez uniquement du lait provenant du paquet d'origine.
- Il est interdit de remplir du lait dans le paquet d'origine. Nettoyez le réservoir de lait avant de le remplir.
- Vérifiez le paquet.
- La capacité de remplissage du réservoir de lait n'est pas supérieure à la quantité utilisée quotidiennement.
- Fermez le couvercle du réservoir de lait et de la glacière après le remplissage (intérieur/extérieur).
- Conservez le lait dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité (température maximale 7 °C)
- Utilisez du lait frais.
- Assurez-vous que la date de péremption des grains est respectée.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

RESPONSABILITE ET GARANTIE

RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

- Les travaux de réparation et d'entretien ne peuvent être effectués que par le service clientèle ou par le personnel autorisé par le fabricant.
- En cas de problème de qualité, veuillez en informer notre société par écrit sous 30 jours. Pour les vices cachés, le délai est de 12 mois après l'installation.
- La réparation des composants de sécurité, tels que la valve de sécurité, le thermostat de sécurité et le dispositif d'ébullition, est interdite. Tous les composants doivent être remplacés.
- Toutes ces opérations ne peuvent être effectuées que par le service clientèle ou par le personnel agréé par le fabricant.

GARANTIE ET INDEMNISATION

En cas de dommages corporels ou matériels causés par les raisons suivantes, notre société n'est pas tenue à l'indemnisation du préjudice :

- Non-respect des réglementations.
- Installation, test, utilisation, nettoyage, entretien et appareils optionnels non conformes.
- Non-respect des intervalles d'entretien.
- Utilisation de la machine avec le dispositif de sécurité endommagé, une installation incorrecte ou une défaillance.
- Non-respect des réglementations mentionnées concernant la protection l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine.
- Utilisation de la machine dans des conditions anormales.Re
- Réparation incorrecte.
- Utilisez uniquement des pièces détachées d'origine recommandées.
- Utilisez uniquement le produit de nettoyage recommandé.
- Dommages causés par un corps étranger, un accident, un facteur humain ou tout autre facteur échappant au contrôle de l'homme.
- Insertion de corps étrangers dans la machine ou ouverture du couvercle par un corps étranger.

Le fabricant assume l'entière responsabilité de l'indemnisation lorsque l'utilisateur respecte les intervalles d'entretien et achète des pièces de rechange d'origine.

ATTENTION

UTILISATION QUOTIDIENNE ET ENTRETIEN

- Ne versez pas d'eau dans la trémie à grains et la trémie à poudre.
- N'ouvrez pas la porte et ne retirez pas le bac à marc de café, le bac d'égouttement, le réservoir d'eau ou toute autre pièce détachée lorsque la machine est en marche.
- Le réservoir d'eau ne doit contenir que de l'eau froide et pure, l'eau chaude et l'eau glacée sont interdites ;
- Il est recommandé d'utiliser des grains semi-torréfiés ou des grains avec une teneur faible en huile. Il est déconseillé d'utiliser des grains huileux ou brûlés.
- Attention aux brûlures. Ne touchez pas l'écoulement lorsque la boisson est en cours de préparation.
- Il est interdit d'utiliser une brosse et un produit de nettoyage. Si la machine est endommagée, veuillez la nettoyer avec un chiffon doux.
- Le niveau de l'eau et de la poudre doit être inférieur à la ligne MAX. S'il n'y a pas de ligne MAX, veuillez verser l'eau et la poudre à hauteur de 8 volumes environ.
- N'éteignez pas la machine lorsqu'elle est en train de préparer une boisson ou de procéder à un autotest ou à un nettoyage automatique.
- Réglez la hauteur de la buse de distribution du café en fonction des tasses.
- Éteignez la machine en suivant les étapes indiquées : Veuillez cliquer sur le bouton de mise hors tension, la machine se rince automatiquement. Le rinçage est terminé, l'écran s'éteint. Appuyez sur le bouton de mise hors tension. Veuillez débrancher la machine.
- Veuillez nettoyer le bac à marc de café et le bac à eaux usées.
- Afin de garantir une bonne qualité, nous vous conseillons de nettoyer le réservoir d'eau et de changer l'eau quotidiennement.
- N'utilisez pas la machine lorsque l'eau du robinet est coupée. (Si la machine est alimentée avec de l'eau du robinet)

SUMMARY

INTRODUCTION

WELCOME

ABOUT THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

_____ p.4

SAFETY

PURPOSE

SAFETY INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

_____ p.4

PRODUCT DESCRIPTION

COFFEE MACHINE: FRONT SIDE

COFFEE MACHINE: BACK SIDE

SPECIFICATION

ACCESSORIES AND DEVICE OPTIONS

_____ p.6

INSTALLATION AND TESTING

PREREQUISITES

INSTALLATION

CONNECTION

POWER

_____ p.8

INITIAL WORKING

FILLING

POWER ON

DEFAULT SETTING

POWER OFF

_____ p.14

DRINK MAKING

COFFEE

MILK DRINK

HOT WATER

_____ p.17

RINSE AND MAINTENANCE

DAILY CLEANING

MAINTENANCE

_____ p.19

TRANSPORTATION AND WASTE TREATMENT

TRANSPORTATION

DISPOSAL OF WASTE

DISPOSAL OF WASTE WATER

DISPOSAL OF THE MACHINE

_____ p.34

SAFETY INSTRUCTIONS

WATER

COFFEE

MILK

_____ p.34

RESPONSIBILITY AND WARRANTY

USER'S RESPONSIBILITY

WARRANTY AND COMPENSATION

_____ p.35

ATTENTION

DAILY USING AND MAINTENANCE ATTENTION

_____ p.36

INTRODUCTION

WELCOME

- This model is the latest fully-automatic coffee machine with core patented
- This instructions introduce how to use and clean the machine. We will not responsible for the lost for the damaging, in case of you did now follow up our instructions. If you need to know more details, please contact with our customer service department.
- This instruction show you how to use and clean this machine. Please use the machine under instruction and keep the instructions for further reading.

ABOUT THESE INSTRUCTIONS

- These instructions are included with the equipment. Always keep these instructions in legible condition at the place of use of the product.

DESCRIPTION

- This fully automatic coffee machine is used to make black coffee, milk coffee, flat milk. To make sure it meet the demand of large quantity daily cups, the machine is used for the restaurant, office and other commercial sites.
- The following products can be dispensed depending on the machine equipment:
- Coffee, milk coffee and milky products.
- Hot water and steam.
- The housing consists of aluminum and high quality plastic. The design of this machine and all accessories permits the following operator requirements to be observed:
- HACCP hygiene regulations.
- Accident prevention regulations for electrical safety in the commercial area.
- The machine has a touch screen for operation.

SAFETY

Safety is one of our most important features. To make sure that safety device remains useful, you must follow up with the instruction.

PURPOSE

This machine and all accessories are intended for the following operating modes:

- Usage of the personnel authorized by the manufacturer.
- Supervised self-service operation (self-service).
- With fixed water connection.
- Pressure-free operation via freshwater and barrel water.
- Permanent installation within dry, enclosed rooms.
- This machine and all accessories are not intended for the following operating modes:
- Areas with high percentage humidity (flash steam area) or outdoors.
- On board of vehicles or in mobile applications (please check with the manufacturer).

SAFETY INSTRUCTIONS

Consumer's risk: *Caution You may get hurt if instructions are not well followed up.*

- Please read the instructions carefully before you using it.
- Don't operate it, if the machine is not running normal or damage.
- Changing the safety device is not permitted.

- Touching the high temperature components is not permitted.
- This equipment can be used by children of 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or of a lesser level of experience and knowledge when they are supervised or have been trained in the safe use of the equipment.
- Children are not allowed to play with the equipment. Cleaning and usage service is only permitted to be carried out by children under supervision of an adult.
- Children are not permitted to cleaning and maintenance machine.
- Machine is installed at obvious site.
- Children are not permitted to play with the equipment. Cleaning and user service is only permitted to be carried out by children when under supervision.

Caution: *Incorrect using the electronic device can lead to shocking.*

Please read the following points:

- There is a danger of death if live parts are touched.
- The machine must be connected with fuse-protected circuit (Connection by selective leakage protection).
- Observe the corresponding low voltage and local and regional safety regulations.
- The connection must obey the regulation to avoid the electronic.
- The supply voltage must match the details on the nameplate.
- Don't touch live parts.
- Power off while maintenance, make the machine disconnected the machine of the power.
- Cable replacement only permitted to the personnel authorized by the manufacturer.

Caution: *Be careful with the drinks additives and residues case allergies.*

Please must observe the following points:

- Check the additives in case of allergy listed on the display under self-service operation.
- Check the additives can cause allergy when machine self-service operated by professional person.

Caution with bums: *There is risk of getting burned with the drinks, keep hands far away with steam outlet.*

Caution with bums: *High temperature on the outlet and brewing system.*

Caution with bums: *There is risk of being crushed by touching any of the active parts. Don't put your hand into beans hopper and brewing system when machine working.*

MACHINE DAMAGE

Caution: *The machine may cause impurities and damages if it is not properly installed.*

Please must observe the following points:

- If the hygiene is required less than 5°dKH, please install water filter, if not, the machine would be damaged.
- Turn off tap running (Machine with fixed water tube connection), then close the switch or disconnect plug.
- Observe the corresponding low voltage and local and regional safety regulations.
- Please power off while without water filling, otherwise the boil device will be damaged.
- The check valve should be installed in the tube, in case of the water leakage by the tube crack.
- If the machine has not been used for more than one week, cleaning must be carried out before the next operation.
- Prevent coffee machines from being affected by the bad weather.
- Removing fault by experts approved by the manufacturer.
- Please use the original accessories with our coffee machine.
- Please contact with our custom service department to do the replacement or maintenance.
- Washing the machine with water or steam is not permitted.
- The device is not suitable for positioning on a surface where water jet may be used.
- Beans hopper only for beans.
- Frozen coffee bean is not permitted, otherwise the brewing device would be sticky.
- If transport the machine & spare parts under -10°C, there is risk of being short circuit and damaged by frozen water.
- Only use new tube set!

PRODUCT DESCRIPTION

COFFEE MACHINE: FRONT SIDE



COFFEE MACHINE: BACK SIDE



SPECIFICATION

Advise daily output	100 cups			
Hourly output	Single	Double	Normal	Large
Espresso	70	100	70	50
Americano	50	/	50	35
Ice Americano	/	/	/	/
Cappuccino	50	60	/	/
Regular coffee	35	35	50	35
Hourly hot water output	15L			
Water tank capacity	8L			
Beans hopper capacity	1000g			
Grounds container capacity	About 70 Pcs (Base on 10g/pc)			

TECHNICAL SHEET

Coffee machine	222-240V~50/60Hz 1500-1700W
Connection tube set	G3/4' change into G3/8' length 1.5M metal tube
Connection water pressure	Max 600KPa (6Bar)
Coffee machine W*D*H	30*50*58cm
Machine N.W	15.5kg

ACCESSORIES

Cable (SJTO 250V 16A 14WG)	x1
Grinding adjustment wrench	x1
Milk tube	x1
Instruction	x1
Qualification certificate	x1
Warranty card	x1
Silicon tube (type L pole is included)	x1
connection line of coffee machine and cooler	/

INSTALLATION AND TESTING

PREREQUISITES

INSTALLATION SITE

The following steps must be operated to the personnel authorized by the manufacturer.

Please observe the follow points, otherwise machine will be damaged:

- Installation must be on stable, flat, under pressure site, otherwise it will be out of shape.
- Keep far away from high temperature place and heat source.
- Installation Site should be revised by the personnel authorized by the manufacturer at any time.
- Distance between power connection and machine should be less than 1m.

Keep enough space for maintenance and operation:

- Keep enough space for coffee beans.
- Back of machine should kept at least 5CM with the wall. (Air circulation).
- Observe local cooking regulations.

WEATHER CONDITION

Please observe the follow points, otherwise machine will be damaged:

- Temperature should be ranged between +10°C - +40°C (50°F - 104°F).
- Maximum permitted air humidity is 80 % rF.
- Using outside of room is not permitted, otherwise it will be damaged by bad weather. (Raining, snowing, frost)

If temperature under -0°C:

- Contact with customer service department before testing.

ELECTRONIC CONNECTION

Electronic connection must follow up local regulations. The supply voltage must match the details of the nameplate.

Caution: Danger! Electricity!

Please must observe the following points:

- The electrodes must match the details on the nameplate!
- All the phase of device should be disconnected with electrified wire netting.
- The machine can not work under the damage of a broken cable. Cable and plug replacement only permitted to be carried out by customer services or by experts approved by the manufacturer.
- Don't use a extension line! Please observe the manufacturer instructions and local regulations, in case of using the extension line.
- When laying out the cable, make sure that the power cord does not trip over people. Do not allow the cable pass through the sharp corners or hang in the air. Do not clamp the cable. In addition, the cables must not be placed over high-temperature items and must be protected from oil and corrosive cleaners.
- Don't touch the device over the cable. For connection via a mains plug, the socket must be easily accessible during operation so that the plug can be disconnected in the event of a fault. Don't plug the the wet plug into socket.

WATER CONNECTION

Inferior raw material and water cause machine damaging.

Please must observe the following points:

- Water must be clean and the Chlorine content should be less than 100mg/L.
- Don't add corrosive water into coffee machine.
- Carbonate hardness must be less than 5 - 6°dKH (German carbonate hardness) or 8.9 - 10.7 °tKH (French carbonate hardness), and total hardness must be always higher than the carbonate hardness.
- Minimum carbonate hardness between 5°dKH or 8.9°fKH. PH should between 6.5 - 7.
- Only use a new tube set! It is not permitted to connect old or used tube sets.
- Water connection under the instructions and the local regulations. If the machine is connected with a new tube, then make sure the tube is clean.
- The machine must be connected into the tube which with shut-off tap. Install the machine on the water tape pressure reducer through pressure tube and screw connection G 3/8". (Adjust it to 0.3 MPa (3 bar)).
- The equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.»

INSTALLATION

COFFEE MACHINE

- Open the carton box, take out machine and spare parts. The machine and all accessory units are only permitted to be installed and stored in frost-free locations.
- Take out machine and accessories, install the cooler at the right side of coffee machine .

✓ Machine Installation

MILK TUBE INSTALLATION

Step 1: Insert milk tube into milk tube connection



Step 2 : Insert the milk tube on the drip tray. Installation is complete.



Remark : Insert the other end of milk tube into milk box.

Remark : If the machine supplies with cooler, insert the : end of milk tube into the milk tube connection on the coffee machine

✓ Milk tube installation is complete.

CONNECTION

Water inlet tube connection -Soft metal tube connection.

Step 1: Connect the end of tube with the water intake, turn the screw nut clockwise.

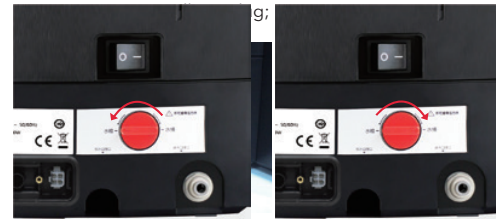


Step 2: Insert the other end of pipe into the barrel water or connect it to the tape water .

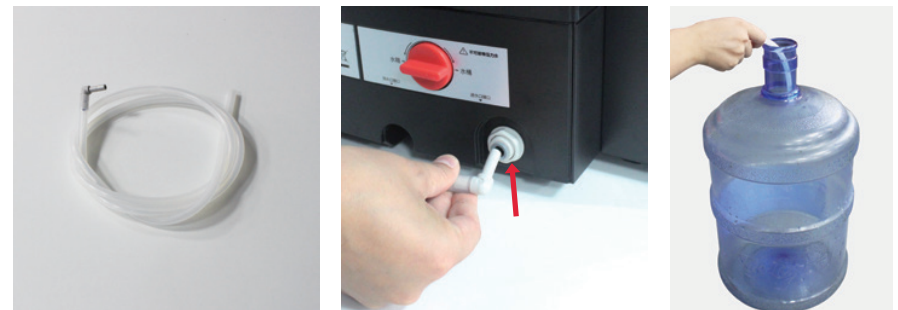


✓ Soft metal tube connection is complete.

WATER INLET TUBE CONNECTION-SILICON TUBE



Step 2: Insert the type L pole into the connection, and another end to the water barrel.



✓ Silicon tube connection is complete.

Remark: Please switch the valve to water tank while using water tank.
Please switch the valve to water barrel while using water barrel.



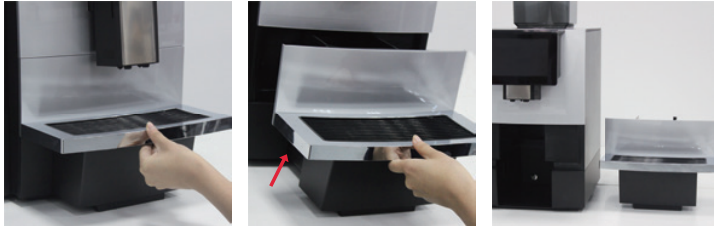
Water tank



Water barrel

DRAIN PIPE CONNECTION (OPTION)

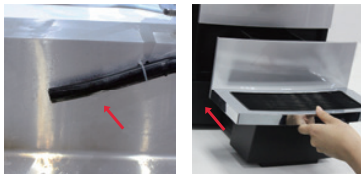
Step 1: Take out the drip tray.



Step 2: Plug the drain pipe connection on the rack at the bottom of machine.



Step 3: Put the outlet of drain pipe into the waste water barrel, then put the drip tray back to machine.



√ Drain pipe tube installation is complete.

COFFEE MACHINE AND COOLER TUBE CONNECTION

Step 1: Take out line & tube connection group from the carton which is put inside the fridge.



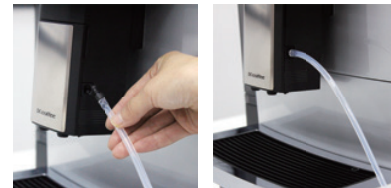
Step 2: The end marked with «Coffee Machine» is for machine, insert the white connector of the line first, then put on the whole end, and tighten the screws.



Step 3: Put the other end onto the connection place of fridge lift side. Insert the white connector of the line first, then put on the whole end, and tighten the screws.



Step 4: Insert the milk tube with black connector to the coffee outlet.



Step 5: Take out the milk tube from the carton inside the fridge, insert the milk tube inside the milk box, put the milk box inside the fridge, and connect the milk tube to the connector which is on the roof inside of the fridge.

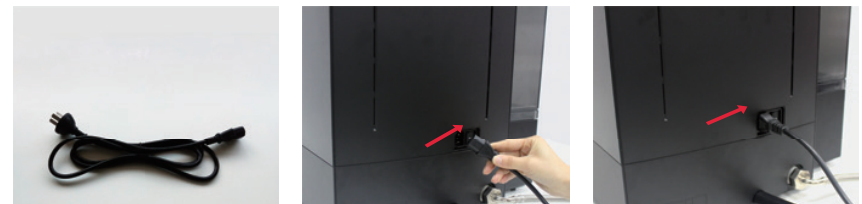


√ Coffee machine and cooler tube connection is complete.

POWER

COFFEE MACHINE POWER

Step 1: Plug into socket of machine.



Step 2: Plug into socket of power.



√ Power connection is complete.

INITIAL WORKING

FILLING

BEANS HOPPER FILLING

Open the cover, fill the beans into happer, cover the cap.



√ Beans' filling is complete.

WATER FILLING

Open the cover of water tank, fill up the water tank with clean water, then cover the cap.



√ Water filling is complete.

POWER ON

COFFEE MACHINE POWER ON

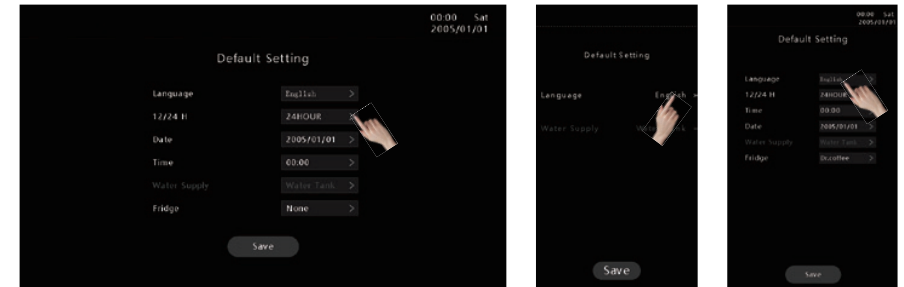
Push the button on the back of machine.



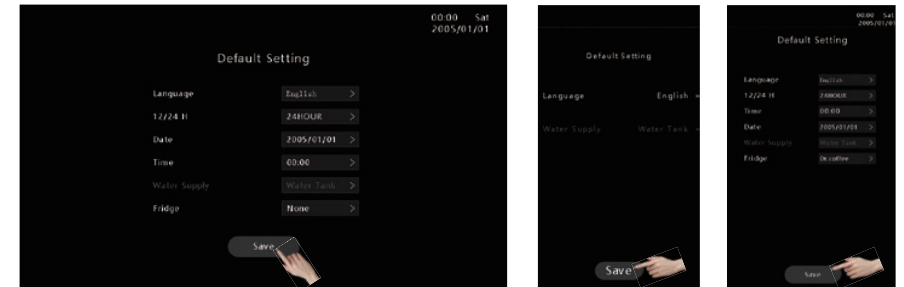
√ Coffee machine power on is complete.
50

DEFAULT SETTING

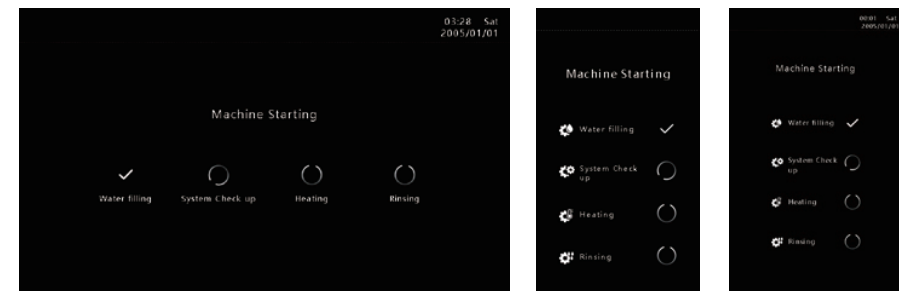
Step 1: Touch the menu button on the screen, input the parameter accordingly; (for machines start up first time, the water supply way setting cannot be changed, there should be enough water inside the water tank).



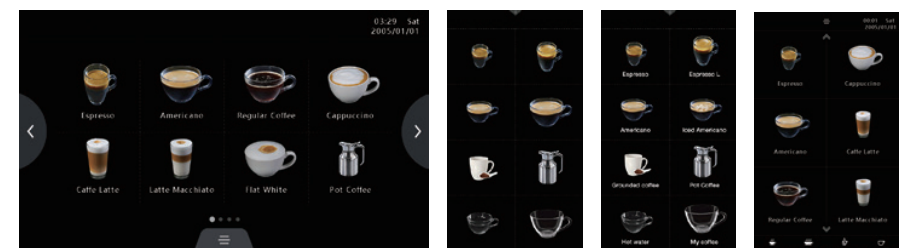
Step 2: Click "Save" to the next step.



Step 3: Machine starting.



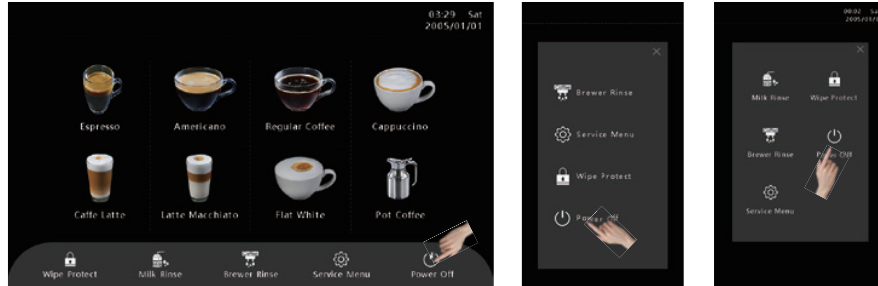
Step 4: Power on complete, machine is ready for coffee.



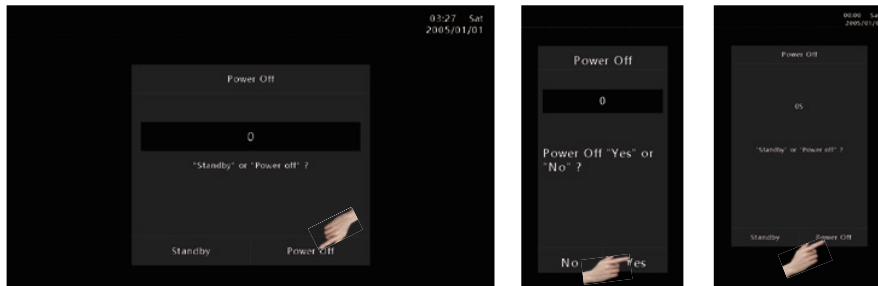
√ Default setting is complete.

POWER OFF

Step 1: Click «Power off».



Step 2: "Standby or Power off" on display, click «Power off», then rapid rinses automatically.



Step 3: When the rinse is finished, push the button on the back cover.



✓ Machine power off is complete.

DRINK MAKING

The following steps can be operated by end users.

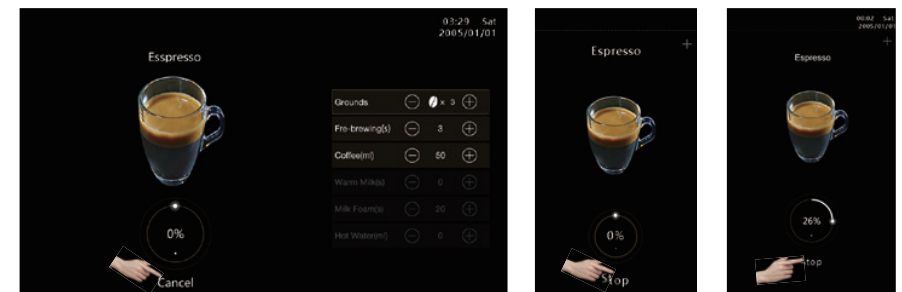
COFFEE

FOR EXAMPLE :MAKE A CUP OF ESPRESSO.

Step 1: Click «Espresso», then coffee under processing.



Step 2: Drink under processing ... click «Cancel» or «stop», stop instantly.

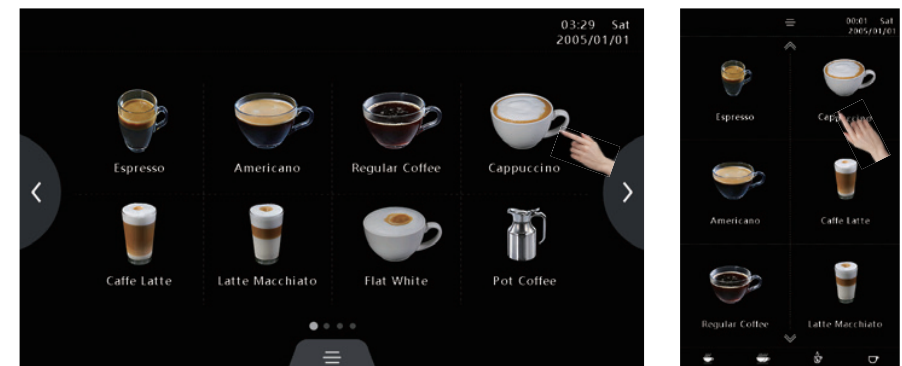


✓ Drink making complete.

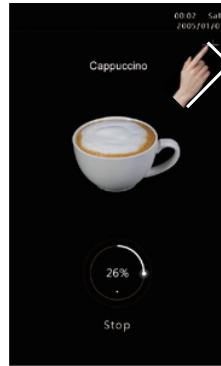
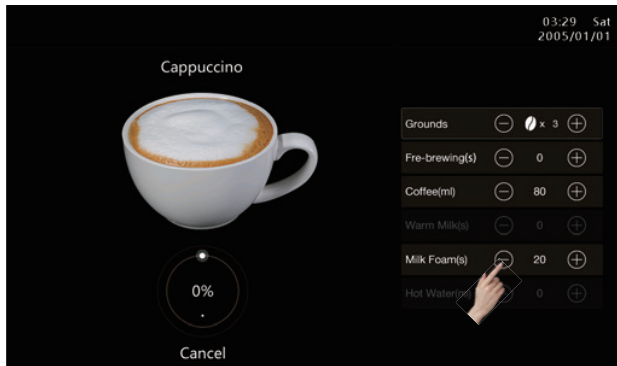
MILK DRINK

FOR EXAMPLE :A CUP OF CAPPUCCINO.

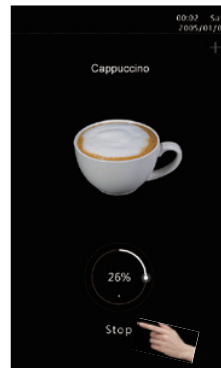
Step 1: Click "Cappuccino", then coffee under processing.



Step 2: Click "+" or "-" on the right of menu while making coffee, it can adjust the drink.



Step 3: Drink under processing...click "Cancel", stop coffee instantly.



✓ Milk coffee is complete.

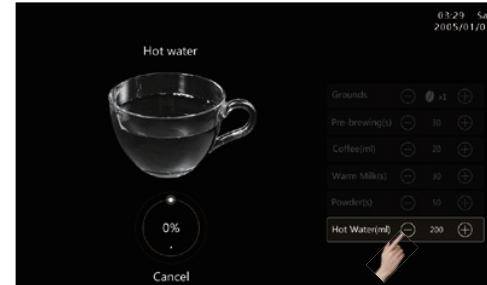
HOT WATER

FOR EXAMPLE :A CUP OF "HOT WATER"

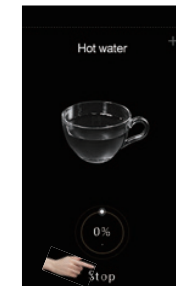
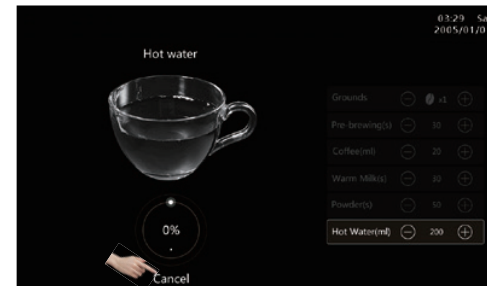
Step 1: Click «Cappuccino», then coffee under processing.



Step 2: Click "+" or "-" on the right of menu while making coffee, it can adjust the drink.



Step 3: Drink under processing...click "Cancel", stop coffee instantly.



✓ Hot water is complete.

RINSE AND MAINTENANCE

DAILY CLEANING

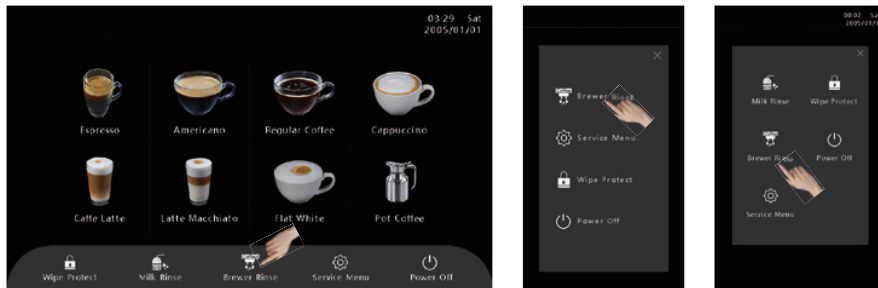
Daily cleaning should be operated regularly.

BREWING SYSTEM RAPID RINSE

Step 1: Click the shortcut below the screen:



Step 2: Click "Brewer Rinse", tab to the next step:



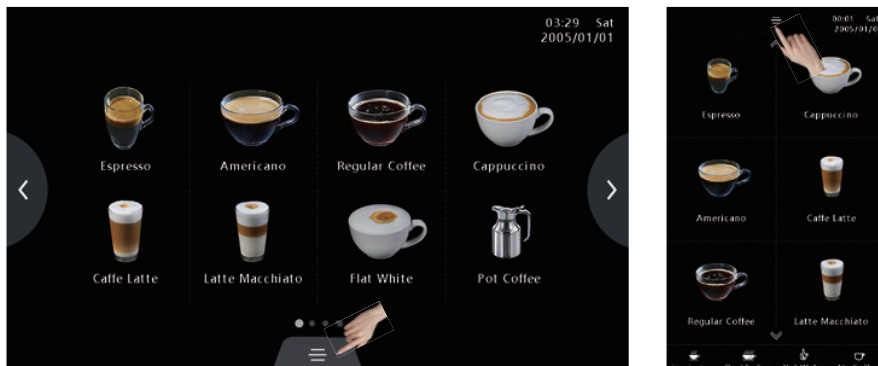
Step 3: «Brewing system rapid rinse in process, please wait...» on display.



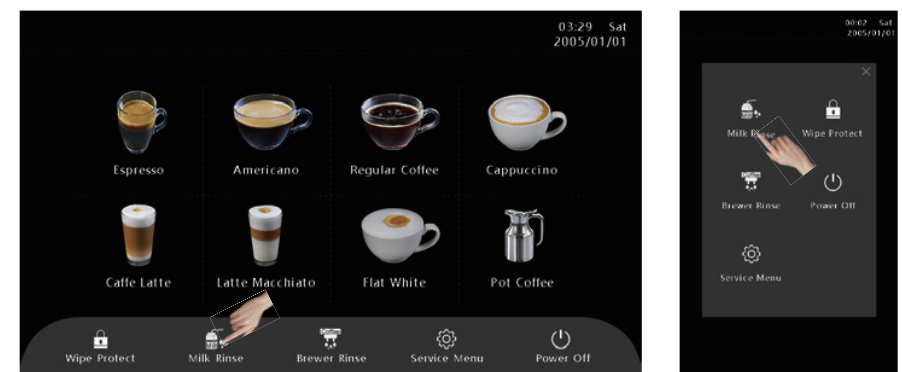
✓ Brewing system rapid rinse is complete, back to main page automatically.

MILK FROTHER RAPID RINSE

Step 1: Click the shortcut below the screen:



Step 2: Click "Milk Rinse", tab to the next step:



Step 3: Please remove the milk tube from the milk tank and Insert it into the plughole on the drip tray, click "OK" tab to the next step:



Step 4: Milk frother rapid rinse in process, please wait...



✓ Milk frother rapid rinse is complete, back to home page.

REMOVING AND CLEANING THE MILK FOAM UNIT

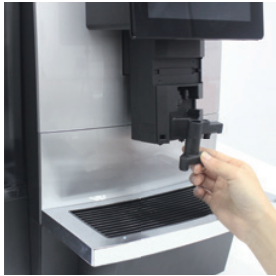
Step1: Remove the milk tube.



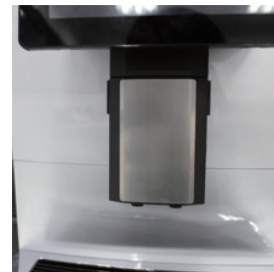
Step 2: Catch the bracket, take off the cover, pull out the milk frother unit.



Step 3: Take out the connection and silicon spare parts of the milk foam unit for washing.



Step 4: Install back the milk frother unit into machine, cover the cap.



✓ Removing and cleaning the milk frother unit is complete.

MAINTENANCE

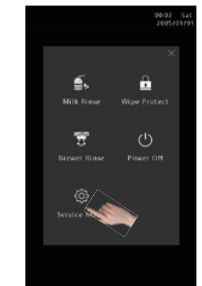
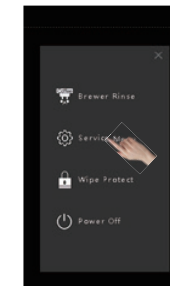
The maintenance item only be operated by professional people.

BREWER DEEP CLEAN

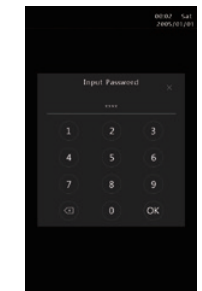
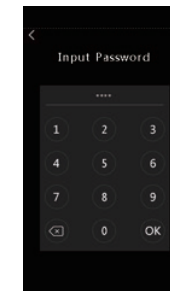
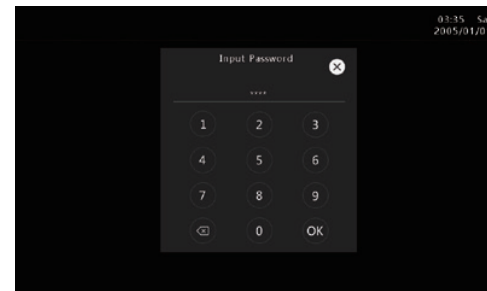
Step 1: Click the shortcut below the screen:



Step 2: Click "Service Menu", tab to the next step:



Step 3: Input password "1609", tab to the service menu:



Step 4: Click "Maintenance", then "Brewer deep clean" tab to the next step:



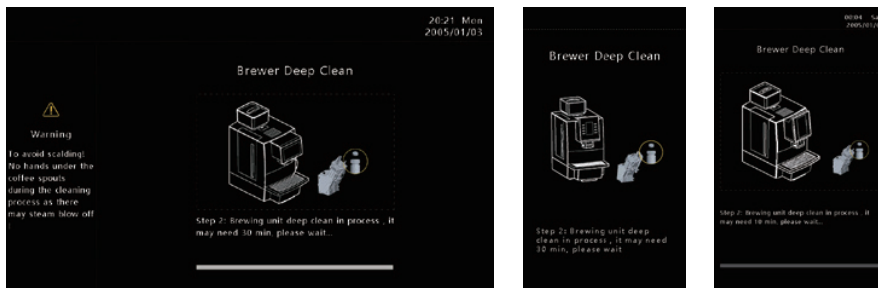
Step 5: Please operate according to the information on display, then click “Yes” tab to the next step:



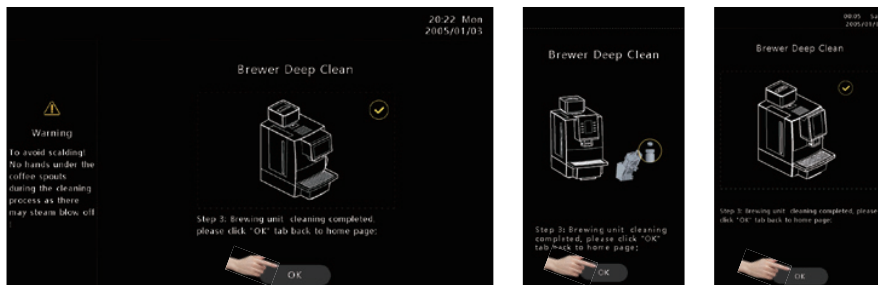
Step 6: Please follow the instruction on the screen, then click “OK” tab to the next step:



Step 7: “Brewing unit deep clean in process, it may need 30 min, please wait...” :



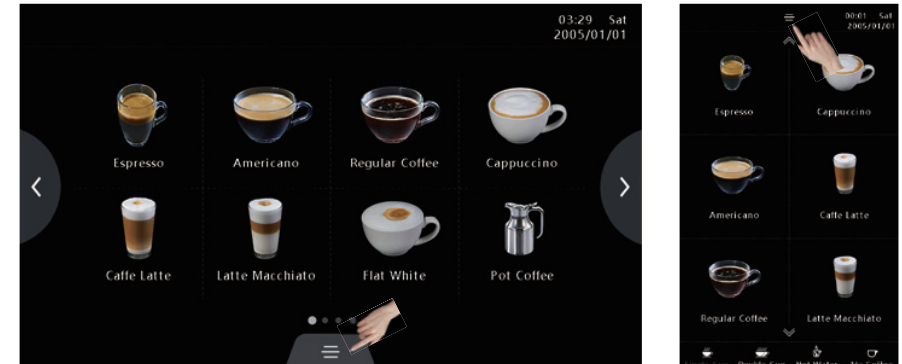
Step 8: Brewing unit deep cleaning is complete, please click “OK” tab back to home page:



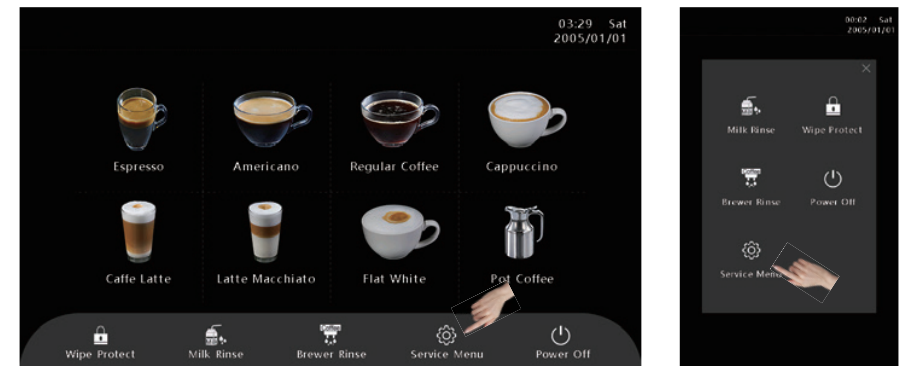
✓Brewing unit deep cleaning is complete, back to home page.

MILK DEEP CLEAN

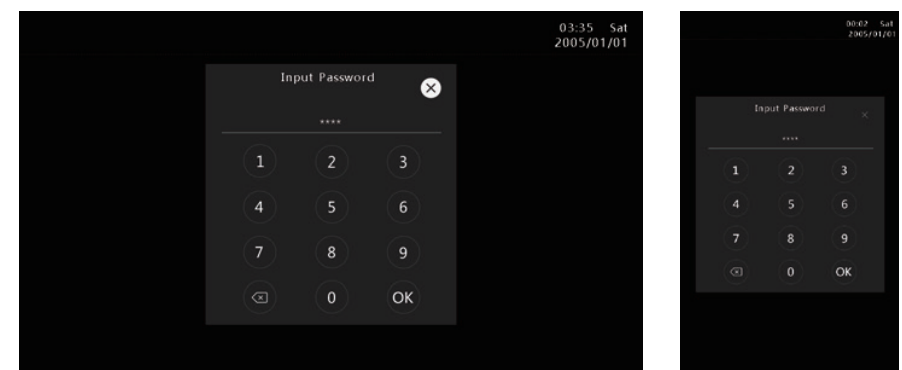
Step 1: Click the shortcut below the screen:



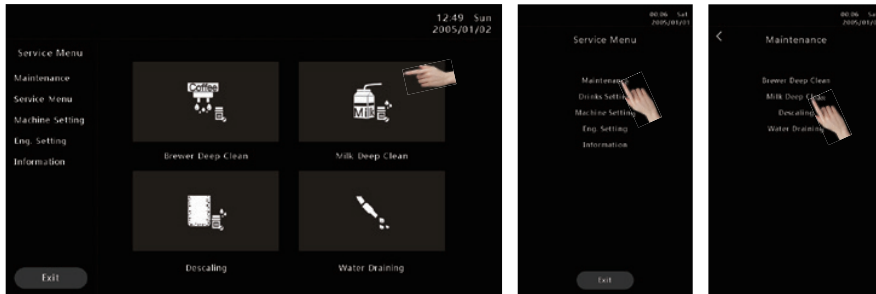
Step 2: Click “Service Menu”, tab to the next step:



Step 3: Input password “1609”, tab to the service menu:



Step 4: Click "Maintenance", then "Milk deep clean" tab to the next step.



Step 5: Click "OK" tab to the next step.



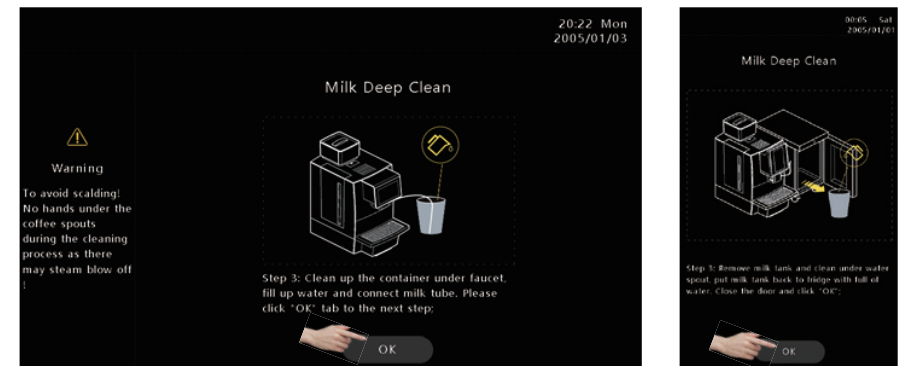
Step 6: Fill up the container (>0.5L) with 0.5L water, insert milk pipe.



Step 7: Milk deep clean in process, it may need 15 min, please wait:



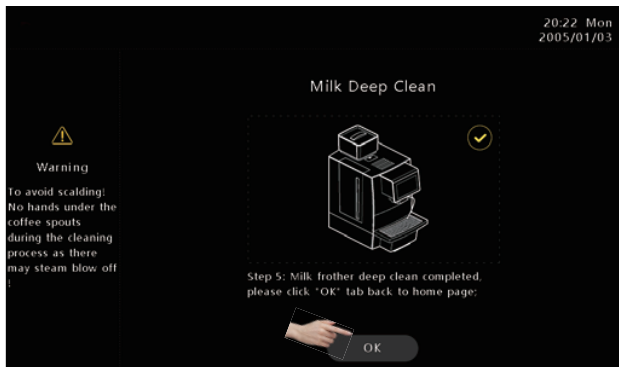
Step 8: Remove the milk tube, clean up the container under faucet, fill up water and connect them milk tube.



Step 9: Milk deep cleaning in process, it may need 3 min, please wait:



Step 10: Milk deep clean is complete, please click "OK" tab back to home page :



✓ Milk deep clean is complete, back to home page.

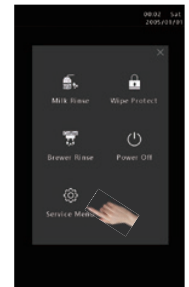
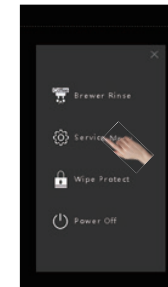
DESCALING

Step 1: Click the shortcut below the screen:

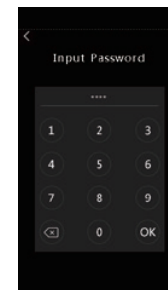
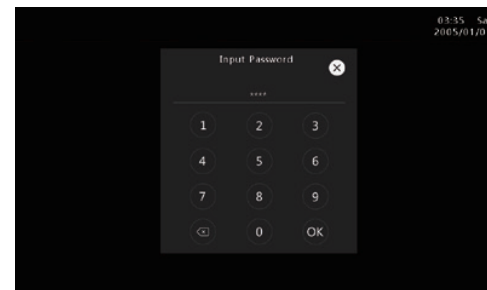


Remark: If the machine with manual switch valve, please switch the knob to water tank, then continue descaling.

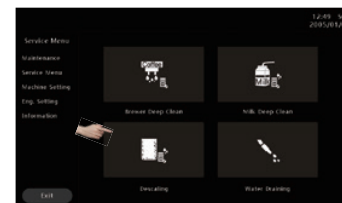
Step 2: Click "Service Menu", tab to the next step;



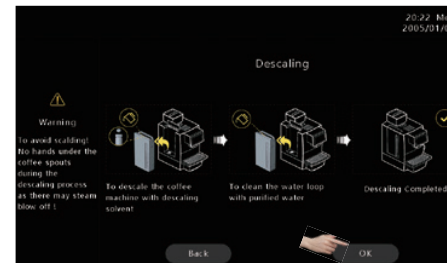
Step 3: Input password "1609", tab to the service menu.



Step 4: Click "Maintenance", then "Descaling" tab to the next step:



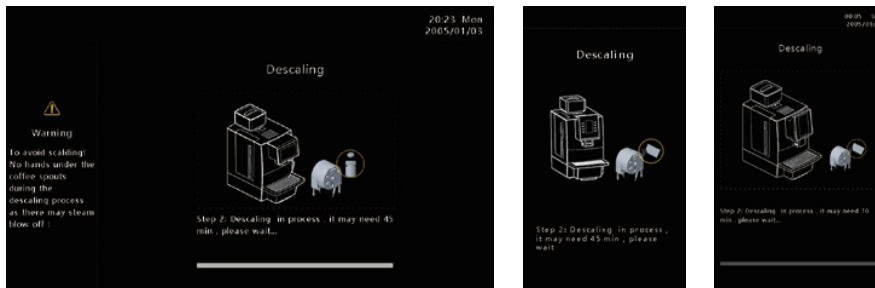
Step 5: Please operate according to the information on display, then click "Yes" tab to the next step.



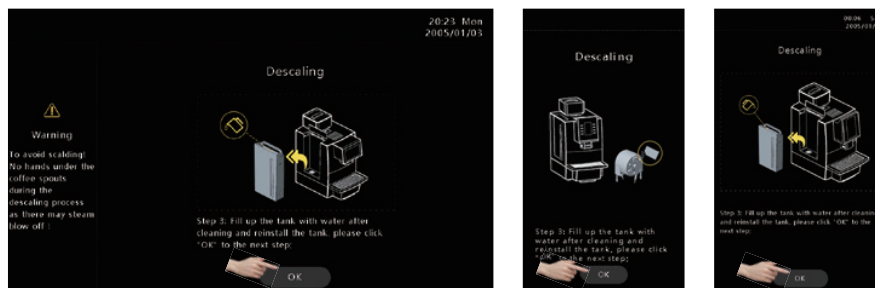
Step 6: Take out water tank(The quantity please reference the information on display,put back the water tank, then click "Yes" tab to the next step:



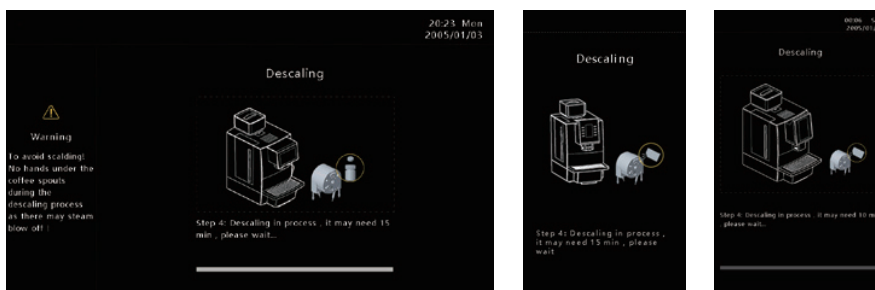
Step 7: Descaling in process, estimated descaling time please check the information on display:



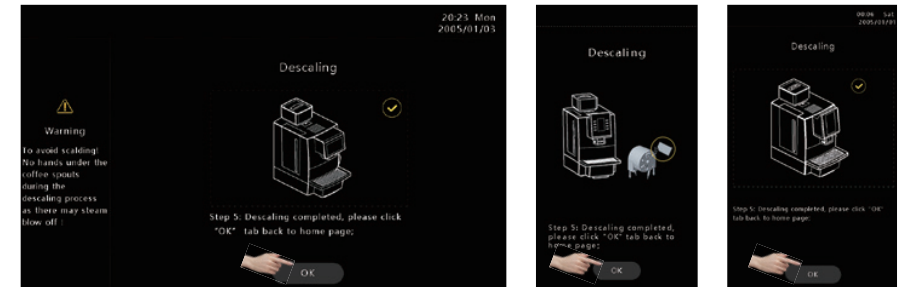
Step 8: Fill up the tank with water after cleaning and re-install the tank, please click "OK" to the next step:



Step 9: Descaling in process, estimated descaling time please check the information on display.



Step 10: Descaling completed, please click "OK" tab back to home page.



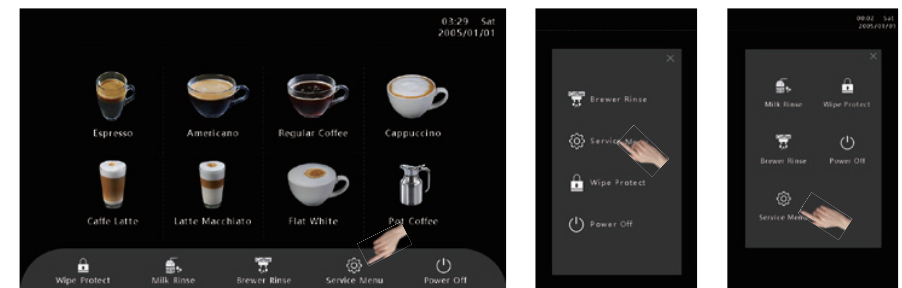
✓ Descaling is complete, back to home page.

WATER DRAINING

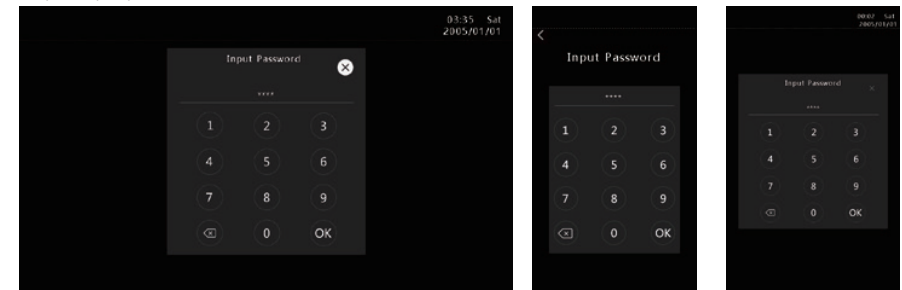
Step 1: Click the shortcut below the screen:



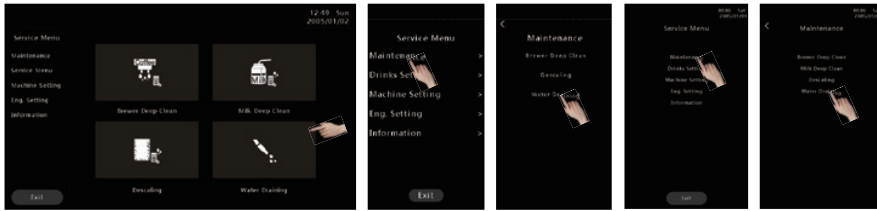
Step 2: Click "Service Menu", tab to the next step:



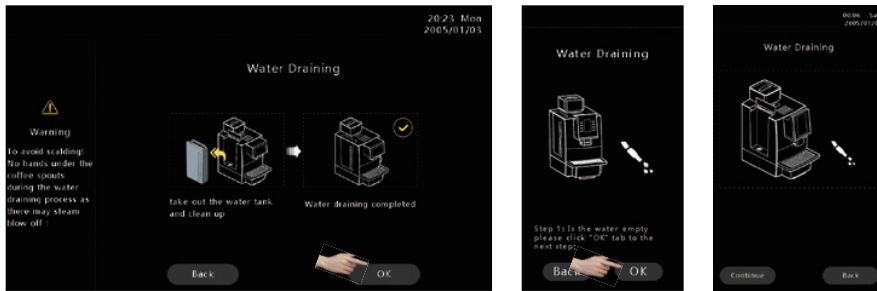
Step 3: Input password "1609", tab to the service menu.



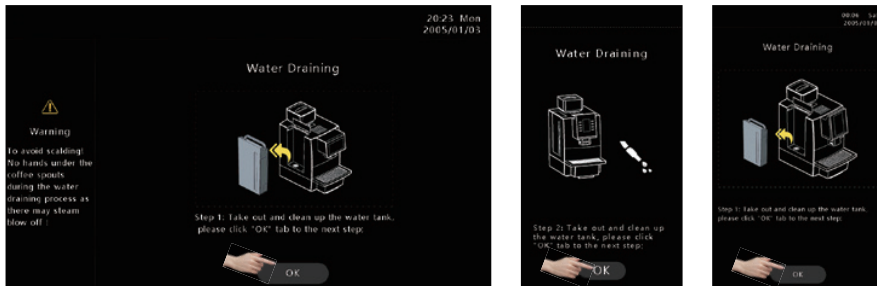
Step 4: Click "Maintenance, then "Water draining" tab to the next step:



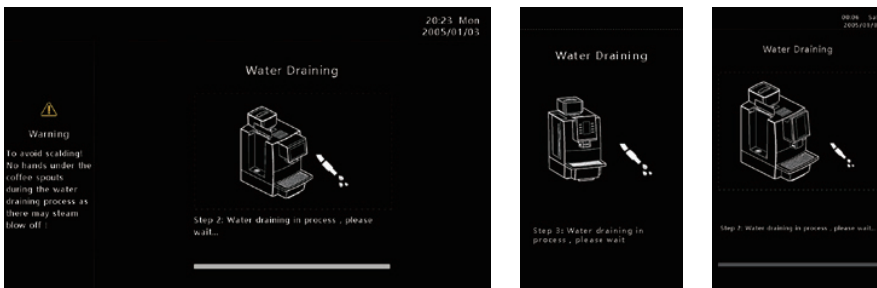
Step 5: Click "OK" tab to the next step.



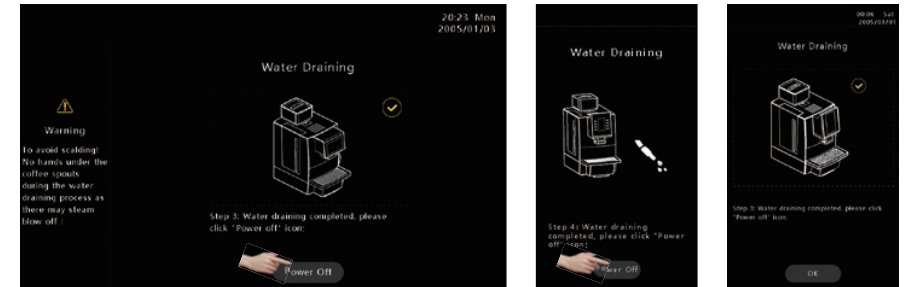
Step 6: Take out the water tank and clean up, please click "OK" tab to the next step.



Step 7: Water draining in process, please wait...



Step 8: Water draining is completed, please click "Power off" icon.



✓ Water draining is completed, power off.

GROUND SETTING

Step 1: Raise the cover of hopper, there is a knob can adjust the grounds (the number larger means rough, number smaller means fine).



Step 2: Insert grinding adjustment wrench in to the knob, while making a cup of coffee to make the grinder work, then turn the wrench to adjust the pins.



Step 3: Cover the cap of beans hopper.



✓ Coffee beans ground setting is complete.

Caution: Make sure the machine is working then do adjustment. If not, will case geinding gear damage.

TRANSPORTATION AND WASTE TREATMENT

The following steps must be operated to the personnel authorized by the manufacturer.

TRANSPORTATION

- Please keep the coffee machine in carton box for future transportation .
- Empty the water system before transportation, if not the machine would be damaged.
- Once complete emptying, clean the machine.
- If an emptying procedure is performed, the system needs to re-execute the procedure during the first use of the coffee machine when the coffee machine is used again.(P20 for reference, Default setting)
- There is steam from the coffee outlet, when water system emptying under processing. Risk of burning due to hot liquids!

DISPOSAL OF WASTE

- Empty the grounds container in household waste.

DISPOSAL OF WASTE WATER

- The waste produced during brewing are purely organic and as a result are not permitted to be disposed of in normal household waste.

DISPOSAL OF THE MACHINE

- This machine and all accessory units include high quality raw materials that are supplied for re-use.
- Do not dispose the equipment in domestic waste!
- During disposal, observe the corresponding local and regional laws and directives.

SAFETY INSTRUCTIONS

Caution: *It will harmful for the healthy with incorrect operation of water!*

WATER

Please keep the coffee machine in carton box for future transportation:

- Only clean water.
- Corrosive water is not allowed to be poured into the machine.
- Minimum carbonate hardness between 5 °dKH or 8.9 °fKH. PH should between 6.5 - 7.
- Total hardness must be always higher than the carbonate hardness.
- Minimum carbonate hardness between 5 °dKH or 8.9 °fKH.
- Chlorine cont should be less than 100mg/L.
- PH should between 6.5- 7.

Use the machine with the water tank (Inside/outside):

- Fill the water tank with clean water everyday.
- Clean the water tank before filling.

COFFEE

Caution: *It will harmful for the healthy with incorrect operation of coffee!*

Please must observe the following points:

- Check the package.
- The filling capacity is no more than the daily usage.
- Close the beans hopper instantly.
- Keep the beans in dry, cold and enclosed room.
- Keep beans far away from cleaning agent.
- Use fresh beans.
- Use the beans during the shelf-life.
- Sealed package after opening it, to prevent it from pollution.

MILK

Caution: *It will harmful for the healthy with incorrect operation of milk!*

Please must observe the following points:

- Don't use raw milk.
- Only pasteurized and heat treated milk.
- Only homogenize milk.
- Only 3-5 t: cold milk.
- Wear gloves during milk treatment.
- Only milk from original package.
- Filling milk into original package is not permitted. Clean the milk container before filling.
- Check the package.
- The filling capacity of milk is no more than the daily usage.
- Close the cover of milk container and cooler after filling (Inside /Outside) .
- Keep the milk in dry, cold and enclosed room.(Highest temperature 7-c)
- Use fresh milk.
- Use beans during the shelf-life.
- Seal package after opening it, to prevent it from pollution.

RESPONSIBILITY AND WARRANTY

USER'S RESPONSIBILITY

- Repair and maintenance work is only permitted to be carried out by customer services or by personnel authorized by the manufacturer.
- In case of any quality problems, please inform our company by a written document after 30 days. For the hidden defect, the period last for 12 month after installation.
- Reparation of safety components, such as safety valve, safety thermostat, boiling device is not permitted. Ali the components must be replaced.
- Ali these measures only permitted to be carried out by customer services or by personnel authorized by the manufacturer.

WARRANTY AND COMPENSATION

Any physical injury or loss of property caused by the following reasons, our company shall not be liable to compensation for the loss:

- Not operating with regulations.
- Improper installation, testing, operation, cleaning, maintenance and device option.
- Not observe the maintenance period interval.
- Operation machine under the safety device damage, improper installation or failure.
- Without observing the regulations referenced about machine savi-ng, installation, operation and maintenance.
- Not using the machine in normal condition.
- Improper reparation.
- Only recommended original spare parts .
- Only recommended cleaning agent .
- Damaged caused by foreign malter, accident, human and other beyond human contrai.
- Insert foreign matter into machine or open the caver by foreign matter.

Manufacture assume full liability for compensation when the user observing the maintenance period interval and purchasing original spare parts.

ATTENTION

DAILY USING AND MAINTENANCE ATTENTION

- No any water in the beans hopper and powder hopper.
- Don't open the door, take out ground container, drip tray, water tank and any other spare parts, when machine working.
- Water tank only for cold and pure water, hot water and ice water is not permitted;
- The half roasted beans and beans with less oil for suggesting. The oily beans and burned beans are not for suggesting.
- Attention with burns. Don't touch the outlet, when the drink in process.
- The brush and cleaning agent are not permitted. In case of machine damaging, please clean machine with soft cloth.
- Water and the powder must be lower than the MAX line. If there is no MAX line, please pour water and powder about 8 full.
- Don't power off, when the machine is drink making, self-testing, cleaning automatically.
- Adjust the coffee outlet height with the cups.
- Power off with correct steps: Please click the «Power off», machine rinse automatically. Rinse is completed, the display light off. Push the power button. Please unplug it.
- Pleas clean the ground container and waste water barrel.
- To make sure the good quality, we suggest clean water tank and change water daily.
- Don't use machine, when the tape water is stopped. (If the machine supplied with tape water)