



CK610 PRO 2

KOTTEA
25, rue de Galeben
33380 MIOS
FRANCE

SOMMAIRE

INTRODUCTION

BIENVENUE

À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

SÉCURITÉ

OBJET

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

RÉGLEMENTATIONS DE SÉCURITÉ

DESCRIPTION DU PRODUIT

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT

MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE

INSTALLATION ET TEST

PREREQUIS

ARRIVÉE D'EAU

INSTALLATION

BRANCHEMENT

INSTALLATION DU CLAPET ANTI-RETOUR

p.4

p.4

p.8

p.10

ALIMENTATION

ALIMENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ

PREMIÈRE UTILISATION

REPLISSAGE

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À CAFÉ

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

MISE HORS TENSION DE LA MACHINE À CAFÉ

PRÉPARATION DE BOISSONS

CAFÉ

BOISSON LACTÉE

RINÇAGE ET ENTRETIEN

PLANNING DE NETTOYAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

ENTRETIEN

ATTENTION

p.13

p.14

p.17

p.20

p.27

INTRODUCTION

BIENVENUE

- Ce modèle est la dernière machine à café entièrement automatique et intègre une 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.
- Sous réserve de modifications de ces instructions en raison d'améliorations techniques. Les réimpressions, traductions et reproductions sous quelque forme que ce soit de ces instructions, y compris les extraits, nécessitent l'approbation écrite de l'éditeur, les droits d'auteur étant détenus par le fabricant.

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.

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 respecter les points suivants :

- 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 agréé 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. Touchez uniquement la poignée. Rincez le système de brassage seulement après qu'il ait refroidi.

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

RISQUES POUR LA MACHINE

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

Veillez 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.
- 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 !

RÉGLEMENTATIONS DE SÉCURITÉ

EAU

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

Veillez respecter les points suivants :

- 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 !

Veillez 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.
- Utilisez des grains frais.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

LAIT

Attention : Une mauvaise utilisation du lait peut être nocive pour la santé !

Veillez respecter les points suivants :

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé et traité thermiquement.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé et traité thermiquement.
- 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.

POUDRE

Attention : Une mauvaise utilisation de la poudre peut être nocive pour la santé !

Veillez respecter les points suivants :

- Confirmez que tous les solvants rapides en poudre sont utilisés pour les machines.
- Vérifiez le paquet.
- La capacité de remplissage du réservoir de poudre n'est pas supérieure à la quantité utilisée quotidiennement.
- Fermez la trémie à poudre après l'avoir remplie.
- Conservez la poudre dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité.
- Utilisez de la poudre fraîche.
- Assurez-vous que la date de péremption des grains est respectée.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

DESCRIPTION PRODUIT

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT



MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE



INSTALLATION ET TEST

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

PRÉREQUIS

INSTALLATION

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.
- 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 d'ingrédients 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 codes nationaux, régionaux et locaux en vigueur.

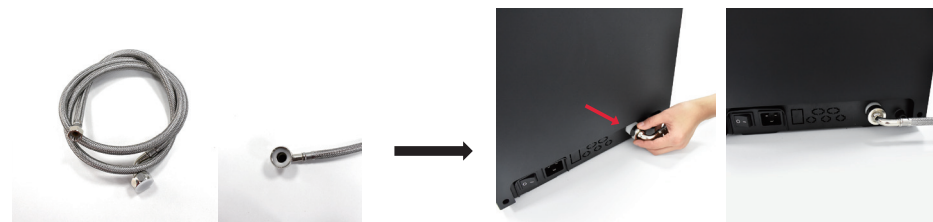
INSTALLATION

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.

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.



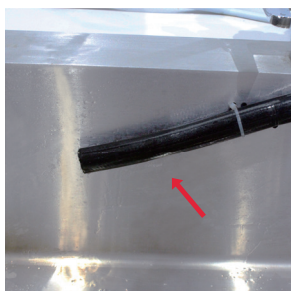
✓ Le raccordement du tuyau en métal souple est terminé.

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 : Placez la sortie du tuyau d'évacuation des eaux usées au-dessus du réservoir à eaux usées (ou du bassin collecteur d'eaux usées).



✓ L'installation du tuyau de vidange est terminée.

INSTALLATION DU CLAPET ANTI-RETOUR (CETTE OPÉRATION N'EST NÉCESSAIRE QUE SI LE TUYAU D'ÉVACUATION DES EAUX USÉES EST SÉLECTIONNÉ).

Étape 1 : Sortez le bac d'égouttement et utilisez l'outil pour retirer le bouchon du bac d'égouttement (ici, le bouchon est utilisé pour la version à drainage non automatique, ce bouchon doit être conservé)



Étape 2 : Installez le boîtier du clapet (le tuyau d'évacuation des eaux usées doit être installé après l'installation de cette pièce, sinon les eaux usées s'écouleront dans la machine)



Étape 3 : Placez le bac d'égouttement dans la machine. L'installation est terminée.



✓ Installation du clapet anti-retour du bac d'égouttement terminée.

ALIMENTATION

- La tension d'alimentation doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique. 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.
- En raison de la charge élevée, une seule prise de courant est nécessaire pour la machine et pour chaque unité accessoire.

ALIMENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ

- La tension d'alimentation doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- 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.
- En raison de la charge élevée, une seule prise de courant est nécessaire pour la machine et pour chaque unité accessoire.

ALIMENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ

Étape 1 : Branchez la fiche femelle du câble dans la prise de la machine.



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



✓ Le branchement de l'alimentation est terminé.

PREMIÈRE UTILISATION

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

REPLISSAGE

REPLISSAGE DE LA TRÉMIE À GRAINS

Utilisez une clé de réglage pour tourner le cylindre de verrouillage du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'ouvrir le couvercle de la trémie à grains de café. Versez les grains de café dans la trémie à grains, puis remettez le couvercle en place. Tournez le cylindre de verrouillage du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle.



✓ Le remplissage des grains est terminé.

REPLISSAGE DE LA TRÉMIE À POUDRE

Utilisez une clé de réglage pour tourner le cylindre de verrouillage du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'ouvrir le couvercle de la trémie à poudre. Versez la poudre dans la trémie à poudre, puis remettez le couvercle en place. Tournez le cylindre de verrouillage du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller le couvercle.



✓ Le remplissage de la trémie à poudre est terminé.

REPLISSAGE DE L'EAU

Étape 1 : Ouvrez la porte du réservoir d'eau, sortez le réservoir et retirez le couvercle, puis remplissez-le d'eau pure :



Étape 2 : Réinstallez le réservoir d'eau dans la machine après avoir remis le couvercle, puis fermez la porte :



✓ Le remplissage de l'eau est terminé.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À CAFÉ

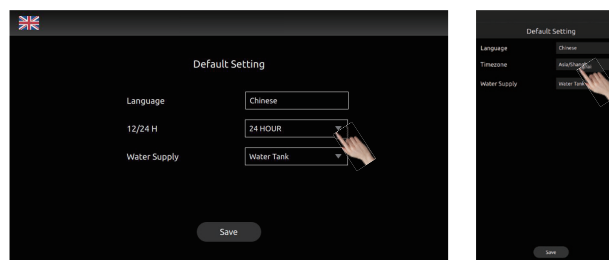
Appuyez sur le bouton situé au dos de la machine.



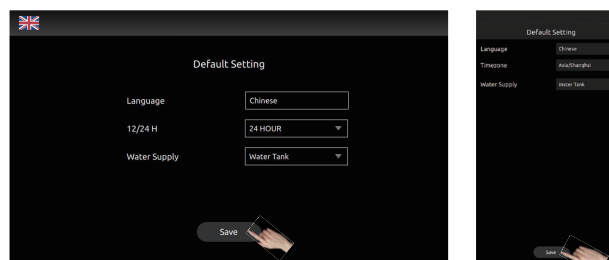
✓ La mise en marche de la machine à café est terminée.

RÉGLAGE PAR DÉFAUT

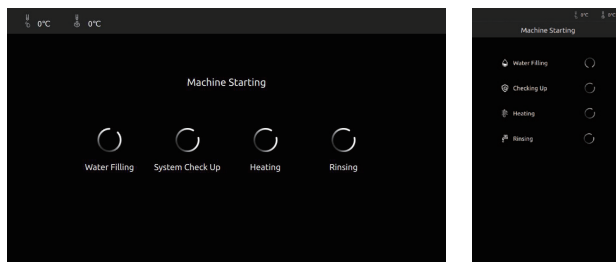
Étape 1 : Appuyez sur l'option de menu à l'écran et saisissez la valeur initiale correspondante.



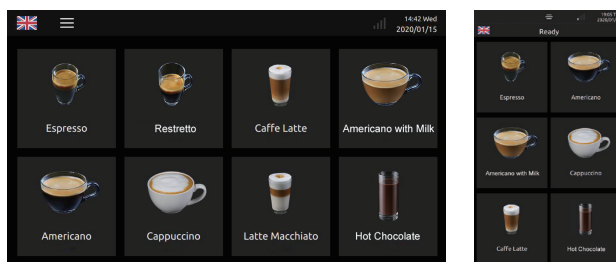
Étape 2 : Cliquez sur « Sauvegarder » pour passer à l'étape suivante.



Étape 3 : La machine se lance :



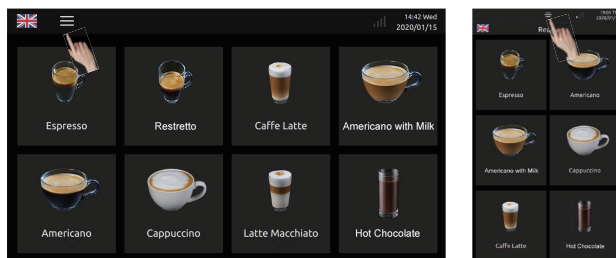
Étape 4 : Mise en marche terminée, la machine est prête pour la distribution de café.



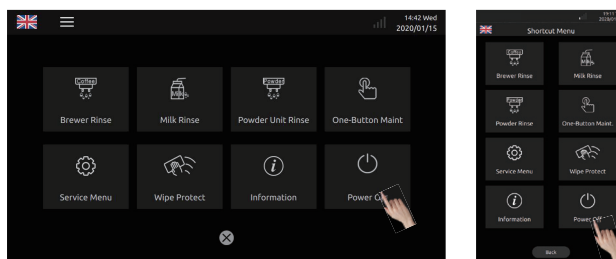
✓ La configuration du réglage par défaut est terminée.

MISE HORS TENSION DE LA MACHINE À CAFÉ

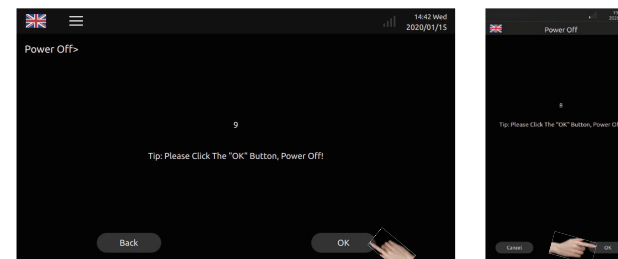
Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



Étape 2 : Cliquez sur « Éteindre ».



Étape 3 : La fenêtre contextuelle de l'écran s'affiche. Si vous voulez éteindre la machine, cliquez sur « Oui » et la machine se met en mode arrêt. Cliquez sur « Non » pour annuler cette opération. L'écran est éteint, mais l'éclairage est toujours allumé (appuyez sur l'écran plus de 3 secondes pour réveiller la machine)



Étape 4 : Dans le mode d'arrêt progressif, appuyez sur l'interrupteur situé à l'arrière de la machine pour couper complètement l'alimentation de celle-ci. (Attention : Ne coupez pas directement l'alimentation lorsque la machine est allumée (vous risquez sinon d'endommager la machine))



✓ La mise hors tension de la machine est terminée.

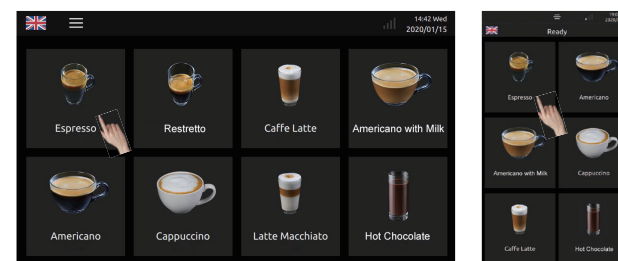
PRÉPARATION DE BOISSONS

Les étapes suivantes peuvent être effectuées par les utilisateurs finaux :

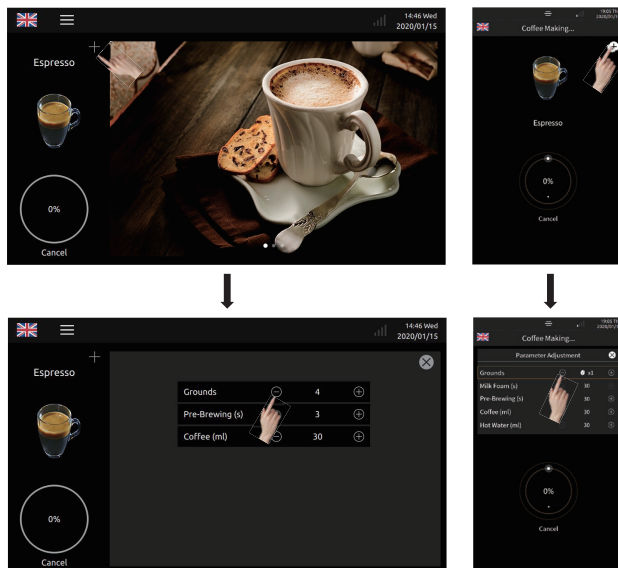
CAFÉ

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE D'ESPRESSO

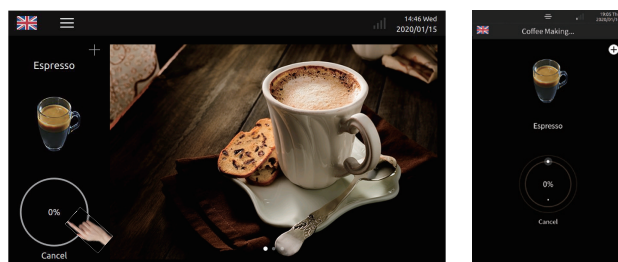
Étape 1 : Cliquez sur « Espresso ». La machine lance la préparation du café.



Étape 2 : Pendant le processus de préparation de la boisson ... cliquez sur le « + » de la page pour faire apparaître la fenêtre contextuelle de réglage des paramètres, cliquez sur « - » ou « + » pour ajuster temporairement la quantité



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

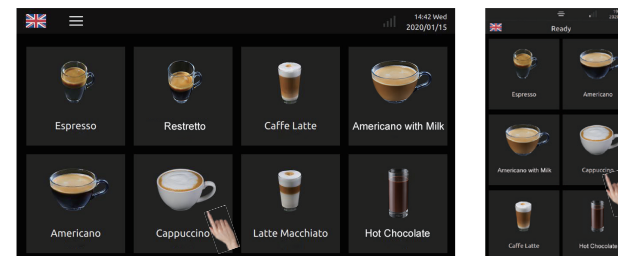


✓ La préparation de la boisson est terminée.

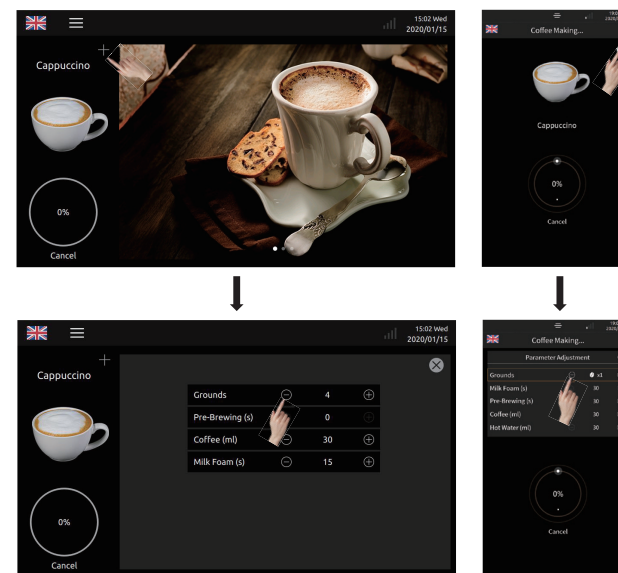
BOISSON LACTÉE

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE DE « CAPPUCCINO ».

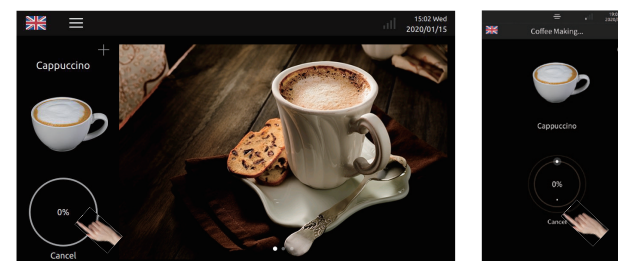
Étape 1 : Cliquez sur « Cappuccino ». La machine lance la préparation du cappuccino.



Étape 2 : Pendant le processus de préparation de la boisson ... cliquez sur le « + » de la page pour faire apparaître la fenêtre contextuelle de réglage des paramètres, cliquez sur « - » ou « + » pour ajuster temporairement la quantité. (Uniquement disponible en mode réglable).



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



✓ La préparation de la boisson est terminée.

RINÇAGE ET ENTRETIEN

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

PLANNING DE NETTOYAGE

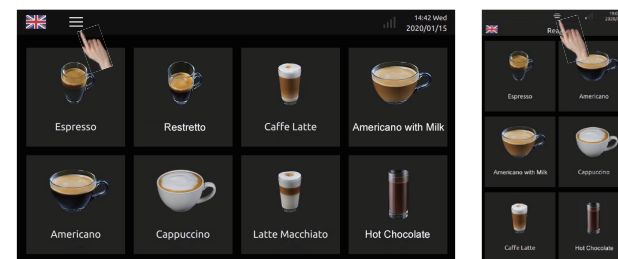
	Quotidien	Hebdomadaire	à la demande	Exigé	Obligatoire	
Rinçage et nettoyage automatiques	●					Rinçage du brasseur
	●					Rinçage du mousser à lait
	●			●	●	Nettoyage en profondeur du système de brassage
	●			●	●	Nettoyage en profondeur du système à lait
	●					Rinçage des éléments pour les poudres
Nettoyage manuel	●		●	●		Réfrigérateur & tuyau à lait
		●	●			Trémie à grains de café
		●	●			Trémie à poudre
	●		●	●	●	Bac d'égouttement, plateau en acier inoxydable
	●		●			Bac à marc de café
	●		●			Nettoyage de l'unité de mixage
	●		●	●		Groupe de boissons intégré
	●		●			Réservoir d'eau
				●	●	Détartrage
			●			Filtre du dispositif d'arrivée d'eau
Signification						
Quotidien	Nettoyer au moins une fois par jour, éventuellement plus souvent si nécessaire.					
Hebdomadaire	Nettoyer au moins une fois par semaine, éventuellement plus souvent si nécessaire.					
À la demande	Nettoyer si nécessaire ou sale.					
Exigé	Lorsque la machine affiche des invites pour le nettoyage.					
Obligatoire	Lorsque la machine affiche une invite pour le nettoyage, vous devez la nettoyer en respectant scrupuleusement les consignes afin d'éviter des dommages irréversibles.					
Maintenance sur place	Maintenance sur place tous les mois ou toutes les 60 000 tasses pour les commerçants.					

NETTOYAGE QUOTIDIEN

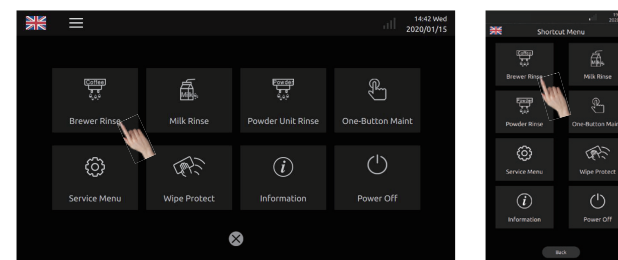
RINÇAGE RAPIDE DU SYSTÈME DE BRASSAGE

Le nettoyage quotidien doit être effectué régulièrement

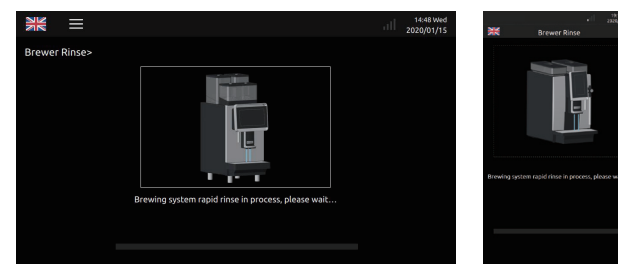
Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



Étape 2 : Cliquez sur « Rinçage du brasseur »



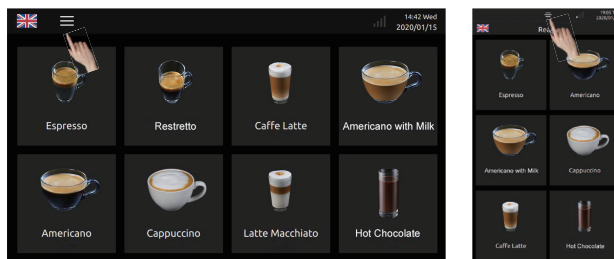
Étape 3 : Suivez les instructions étape par étape pour rincer le système de brassage.



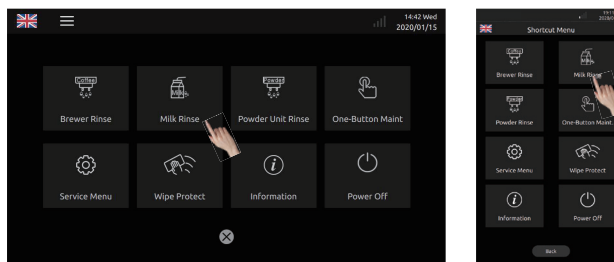
✓ Le rinçage rapide du système de brassage est terminé, le retour à la page principale se fait automatiquement

RINÇAGE RAPIDE DU MOUSSEUR À LAIT

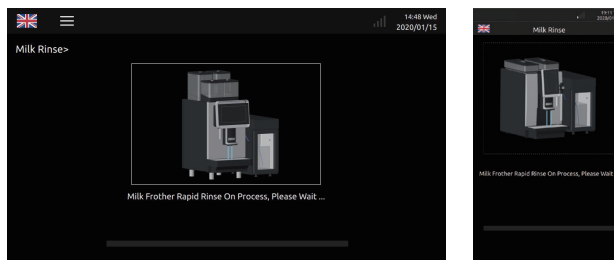
Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



Étape 2 : Cliquez sur « Rinçage du mousser à lait » :



Étape 3 : Suivez les instructions étape par étape pour rincer le système de brassage.



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

NETTOYAGE DU GROUPE DE BOISSONS INTÉGRÉ

Étape 1 : Attrapez le bouton des deux côtés du dispositif de moussage du lait avec les doigts, tirez vers le bas, puis sortez le dispositif de moussage du lait.



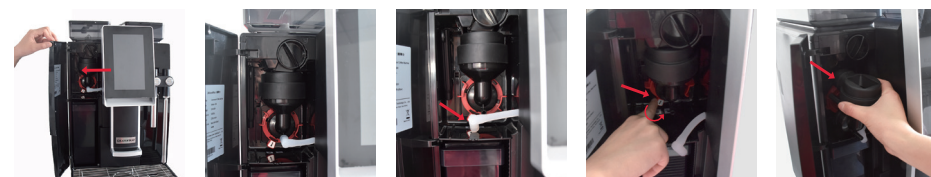
Étape 2 : Retirez le raccord et la pièce en silicone du dispositif de moussage du lait et lavez-le à l'eau. Réinstallez ensuite le dispositif :



✓ Nettoyage du dispositif de moussage du lait terminé.

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

Étape 1 : Débranchez le tuyau du mélangeur du réfrigérateur, et tournez le verrou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour débrancher le mélangeur.



Étape 2 : Remettez le mélangeur rincé et séché dans la machine, tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre et fermez la porte du réservoir d'eau.



✓ Le mélangeur a été retiré et nettoyé.

ENTRETIEN

ÉTAPES DE NETTOYAGE DU BRASSEUR

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

Étape 1 : Retirez le bac d'égouttement :



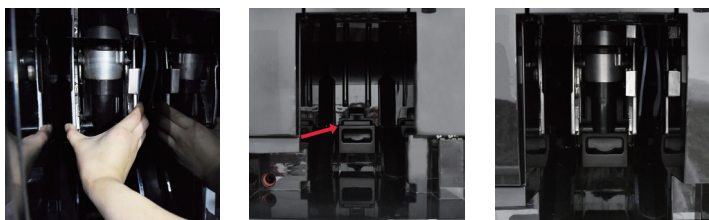
Étape 2 : Poussez la patte de fixation, puis appuyez sur le support. Sortez le brasseur.



✓ Démontage du brasseur terminé.

MONTAGE DU BRASSEUR

Étape 1 : Placez le brasseur sur le support



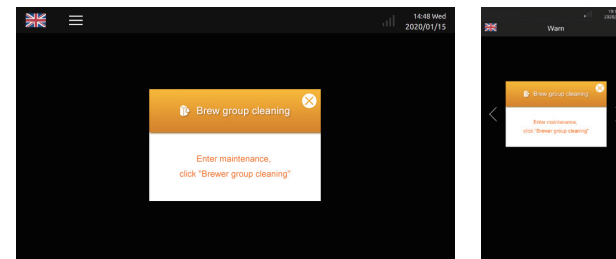
Étape 2 : Saisissez le support, tirez le brasseur vers le haut dans la bonne position. Réinstallez le bac à marc de café.



✓ L'installation du brasseur est terminée.

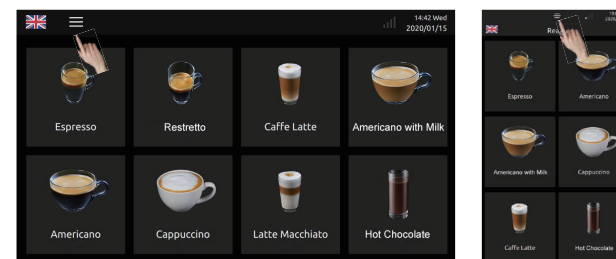
NETTOYAGE DU BRASSEUR

Lorsque la fenêtre contextuelle d'avertissement «le brasseur doit être rincé» apparaît dans l'interface de la machine à café, cliquez sur « X » pour fermer la fenêtre contextuelle, entrez dans l'interface « entretien » de la machine, cliquez sur « nettoyage du brasseur » et opérez selon les instructions de l'interface.

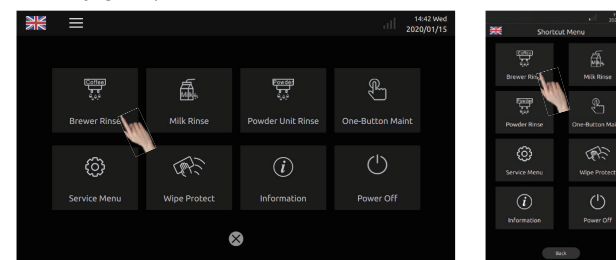


NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU BRASSEUR

Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.

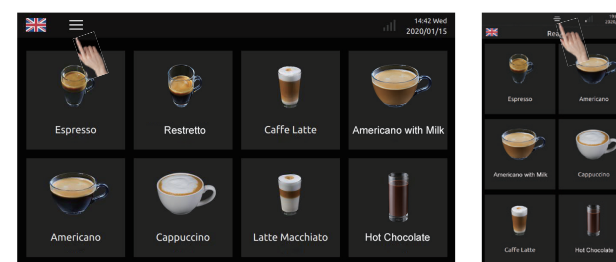


Étape 2 : Appuyez sur « Rinçage du brasseur » pendant plus de 3 secondes pour effectuer un nettoyage en profondeur du brasseur conformément aux instructions de l'interface.

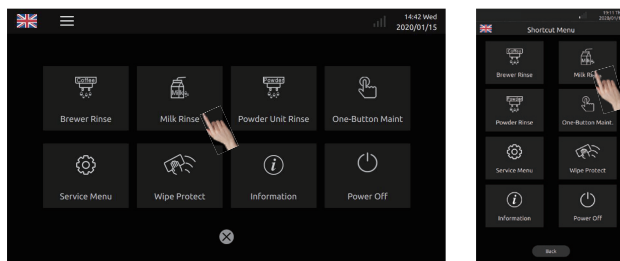


NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOUSSEUR À LAIT

Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.

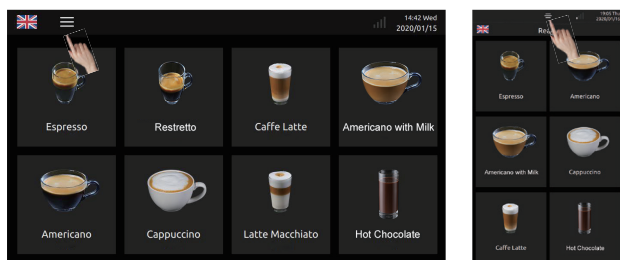


Étape 2 : Appuyez sur « Rinçage du mousser à lait » pendant plus de 3 secondes pour effectuer un nettoyage en profondeur du mousser à lait conformément aux instructions de l'interface.

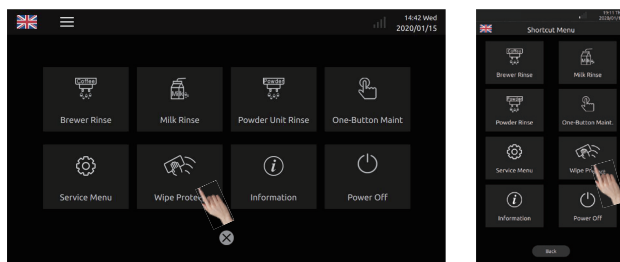


DÉTARTRAGE

Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.

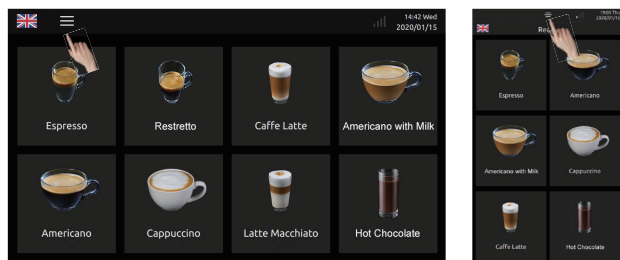


Étape 2 : Appuyez sur « Détartrage » pendant plus de 3 secondes pour effectuer un détartrage de la machine conformément aux instructions de l'interface.

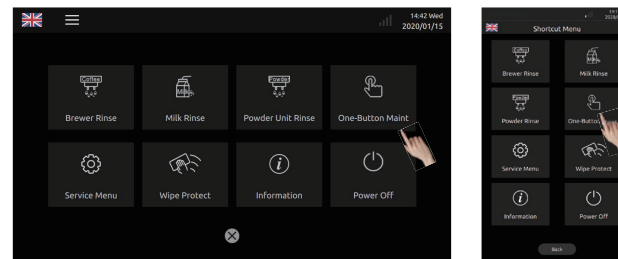


ENTRETIEN EN UN CLIC

Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



Étape 2 : Cliquez sur « Entretien en un clic » et suivez les étapes à l'écran pour terminer l'entretien de la machine à café.



ATTENTION

- 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 ou 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 l'écoulement 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

SAFETY

PURPOSE

SAFETY INSTRUCTIONS

SAFETY REGULATIONS

PRODUCT DESCRIPTION

COFFEE MACHINE: FRONT SIDE

COFFEE MACHINE: BACK SIDE

INSTALLATION AND TESTING

PREREQUISITES

WATER CONNECTION

INSTALLATION

CONNECTION

INSTALL ANTI-FLOW VALVE

POWER

COFFEE MACHINE POWER

INITIAL WORKING

FILLING

COFFEE MACHINE POWER ON

DEFAULT SETTING

COFFEE MACHINE POWER OFF

DRINK MAKING

COFFEE

MILK DRINK

RINSE AND MAINTENANCE

CLEANING SCHEDULE

DAILY CLEAN

MIXER UNIT CLEAN

MAINTENANCE

ATTENTION

INTRODUCTION

WELCOME

- This model is the latest fully-automatic coffee machine which is also core patented.
- This instruction introduce how to use and clean this 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 instructions 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.
- Modifications to these instructions due to technical advancements reserved. Reprints, translations and reproductions in any form, including excerpts, require written approval from the publisher. The copyright is held by the manufacturer.

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.

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 must observe the following points:

- 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 allergic when machine self-service operated by professional person.

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

Caution with burns : High temperature on the outlet and brewing system. Only touch the handle. Only rinse the brewing system after cooling.

Caution with burns : 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'S RISK

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.
- 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!

SAFETY REGULATIONS

WATER

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

Please must observe the following points:

- Only clean water.
- Corrosive water is not allowed to be poured in 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.
- Use the fresh beans.
- ISealed 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:

- IDon't use raw milk.
- Only pasteurized and heat treated milk.
- Only pasteurized and heat treated milk.
- Only pasteurized and heat treated milk.
- Only homogenize milk.
- Only 3-5°C 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.

POWDER

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

Please must observe the following points:

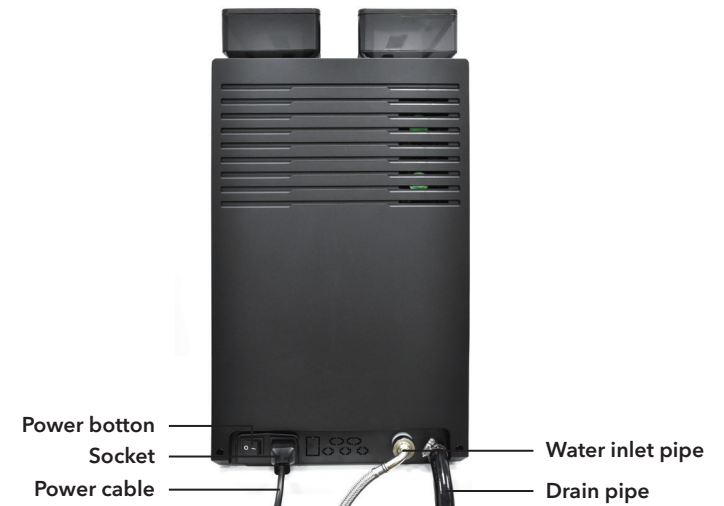
- Confirm that all powdered fast solvents are used for machines.
- Check the package.
- The filling capacity of powder is no more than the daily usage.
- Close the powder hopper after filling.
- Keep the powder in dry, cold and enclosed room.
- Use the fresh powder.
- Use the beans during the shelf-life.
- Sealed package after opening it, to prevent it from pollution.

PRODUCT DESCRIPTION

COFFEE MACHINE: BACK SIDE



COFFEE MACHINE: BACK SIDE



INSTALLATION AND TESTING

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

PREREQUISITES

INSTALLATION

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 cont 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 °fKH (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.

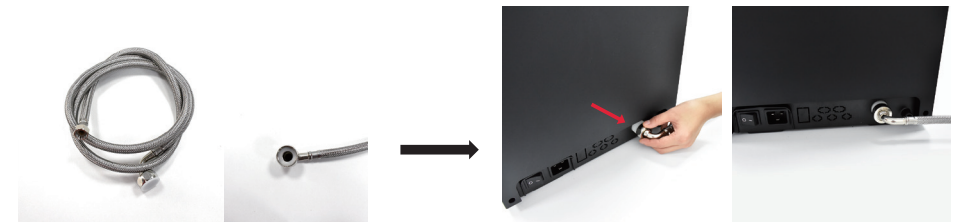
INSTALLATION

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.

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 of connect it to the tap water .



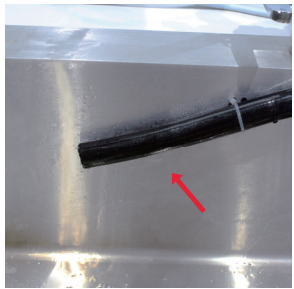
✓ Soft metal tube connection is complete.

WATER INLET TUBE CONNECTION -SOFT METAL TUBE CONNECTION

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



Step2: Place the outlet of the waste water pipe above the waste water tank (or waste water pool).



√ Drain pipe tube installation is complete.

INSTALL ANTI-FLOW VALVE

(THIS OPERATION IS ONLY REQUIRED IF THE WASTE WATER PIPE IS SELECTED.)

Step 1: Take out the drip tray, and use the tool to remove the plug in the drip tray (Here the plug is used for the non-automatic drainage version, this plug needs to be kept)



Step 2: Install valve body; (The waste water pipe must be installed after the installation of this part, otherwise the waste water will leak in the machine)



Step 3: Put the water tray into the machine and the installation is completed.



√ Drip tray anti-flow valve installation finished.

POWER

- The supply voltage must match the details on the nameplate. 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.
- Due to the high load, a single socket is required for the machine and for each accessory unit.

COFFEE MACHINE POWER

- The supply voltage must match the details on the nameplate.
- 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.
- Due to the high load, a single socket is required for the machine and for each accessory unit.

COFFEE MACHINE POWER

Step 1: Plug the terminal female of cable into socket.



Step 2: Plug into socket of power.



√ Power connection is complete.

INITIAL WORKING

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

FILLING

BEANS HOPPER FILLING

Use an adjustment wrench to turn the cover lock cylinder clockwise to open the coffee bean hopper cover. Fill the coffee beans to the bean hopper, then install the cover, turn the cover lock core counterclockwise to lock the cover.



√ Beans' filling is complete.

POWDER HOPPER FILLING

Use an adjustment wrench to turn the cover lock cylinder clockwise to open the powder hopper cover. Fill the powder to the powder hopper, then install the cover, turn the cover lock core counterclockwise to lock the cover.



√ Powder hopper filling completed.

WATER FILLING

Step 1: Open the door of water tank, take out the tank and remove cover, fill in pure water:



Step 2: Install the water tank back to machine after put the cover back, close the door:



√ Water filling is complete.

COFFEE MACHINE POWER ON

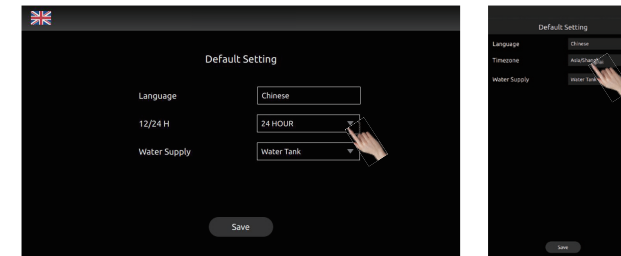
Push the button on the back of machine.



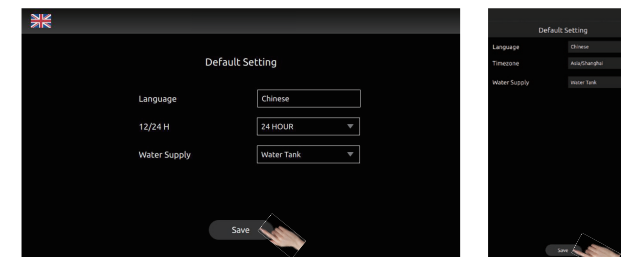
√ Coffee machine power on is complete.

DEFAULT SETTING

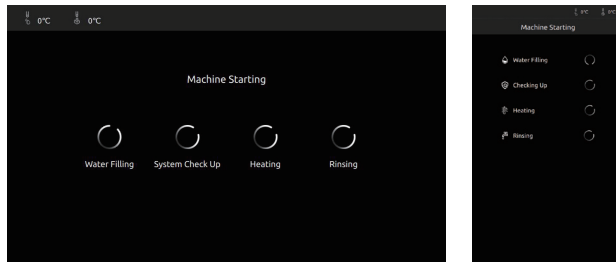
Step 1: Tap the menu option on the screen and enter the corresponding initial value.



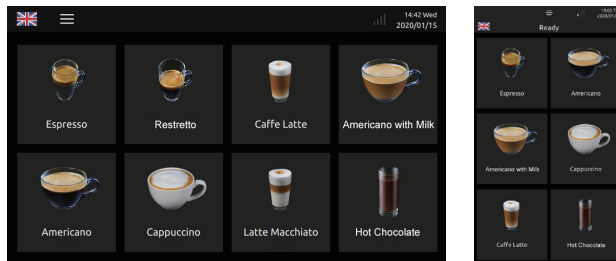
Step 2: Click "Save" to the next step.



Step 3: Machine starting:



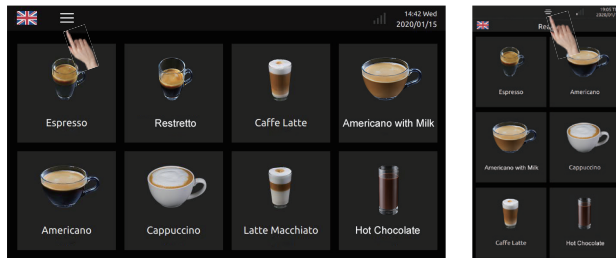
Step 4: Power on complete, machine is ready for coffee.



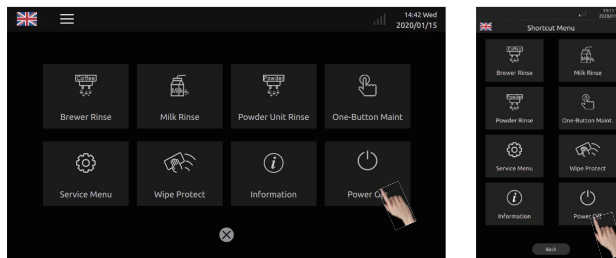
✓ Default setting is complete.

COFFEE MACHINE POWER OFF

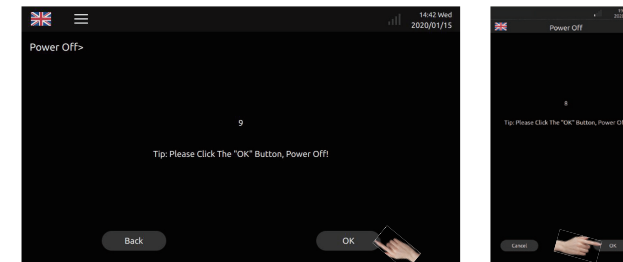
Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



Step 2: Click "Power off".



Step 3: The screen pop-up prompts. Are you «power off», click «Yes» machine turns to power off mode, click «No» to cancel this operation, the screen is off but light is still on (press the screen more than 3 seconds to wake up the machine)



Step 4: In the soft shutdown state, press the power switch on the back of the machine to completely cut off the power of the machine. (Caution: Do not power off directly when the machine is turned on, otherwise it may cause damage to the machine)



✓ Machine power off is completed.

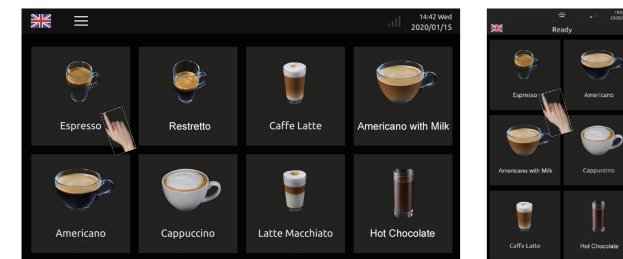
DRINK MAKING

The following steps can be operated by end users.

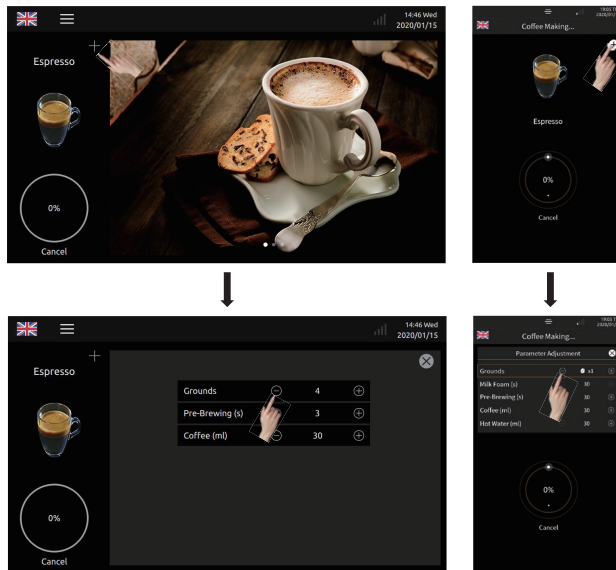
COFFEE

FOR EXAMPLE :MAKE A CUP OF "ESPRESSO".

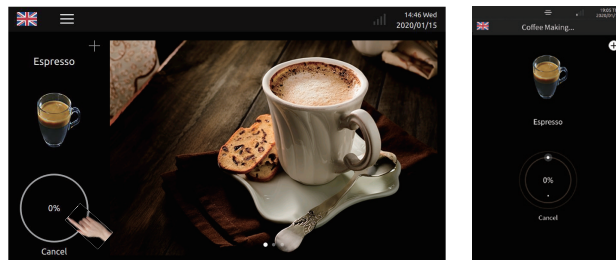
Step 1: Click "Espresso", then coffee under processing.



Step 2: During the beverage making process ... click on the «+» on the page to pop up the parameter adjustment pop-up window, click «-» or «+» to temporarily adjust the amount.(Only available on adjustable mode)



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

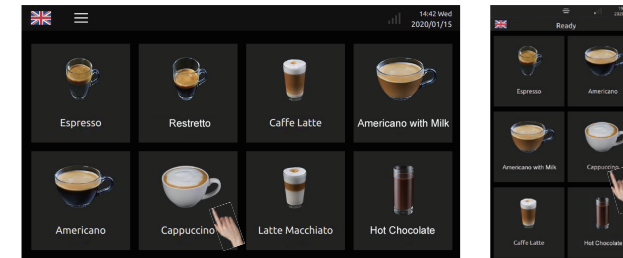


√ Drink making is completed.

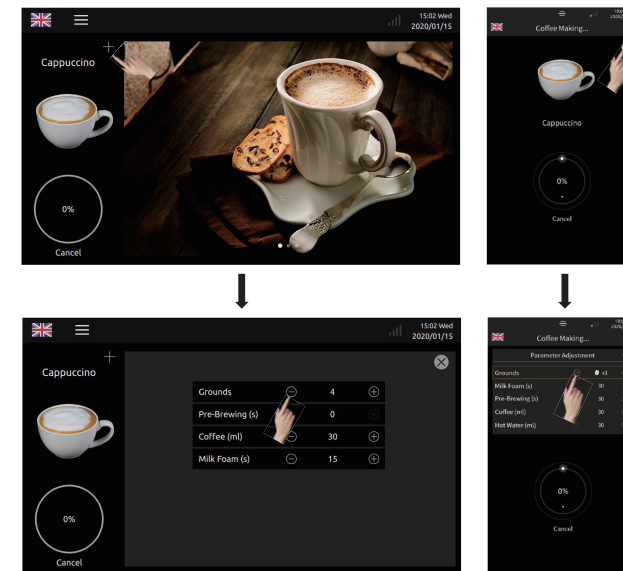
MILK DRINK

FOR EXAMPLE :MAKE A CUP OF "CAPPUCCINO".

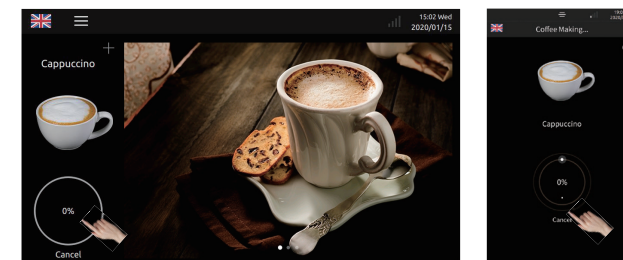
Step 1: Click "Cappuccino", then coffee under processing.



Step 2: During the beverage making process ... click on the «+» on the page to pop up the parameter adjustment pop-up window, click «-» or «+» to temporarily adjust the amount. (Only available on adjustable mode)



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



√ Milk coffee is completed.

RINSE AND MAINTENANCE

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

CLEANING SCHEDULE

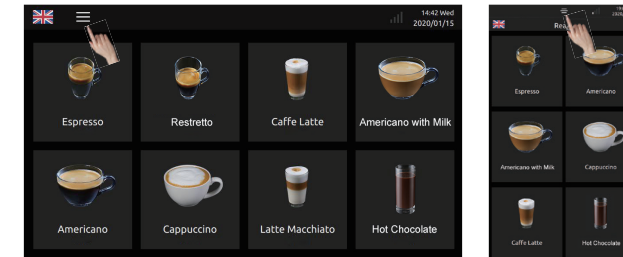
	Daily	Weekly	Demand	Required	Mandatory	
Automatic rinse & clean	●					Brewer rinse
	●					Milk rinse
	●			●	●	Brewer system deep clean
	●			●	●	Milk system deep clean
	●					Powder units rinse
Manual clean	●		●	●		Refrigerator & milk pipe
		●				Coffee bean hopper
		●	●			Powder hopper
	●		●	●	●	Dips tray, stainless tray
	●		●			Grounds container
	●		●			Powder unit clean
	●		●	●		Integrated beverage group
	●		●			Water tank
				●	●	Descaling
			●			Filter of water inlet assembly
Interpretation						
Daily	Clean at least once per day, possibly more often if needed					
Weekly	Clean at least once per week, possibly more often if needed					
Demand	Clean if required or dirty required					
Required	When the machine shows prompts for cleaning					
Mandatory	After the machine jumps out of the prompt, it must be cleaned strictly accordance with the required toi avoid irreversible machine damage.					
Deal on site maintenance	Every months or 60,000 cups of dealers on site maintenance					

DAILY CLEAN

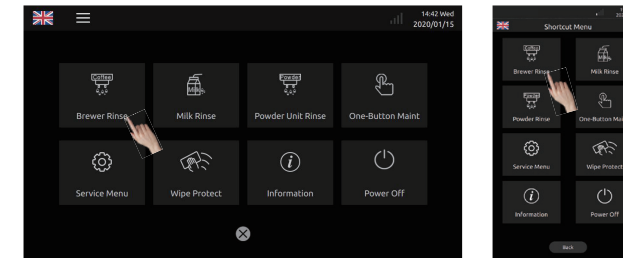
BREWING SYSTEM RAPID RINSE

Daily cleaning should be operated regularly.

Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



Step 2: Click the «Brewer Rinse»



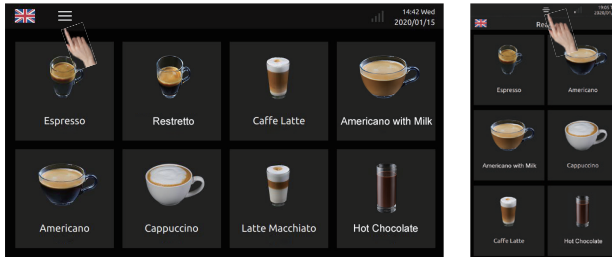
Step 3: Follow step-by-step instructions to rinse the brewing system.



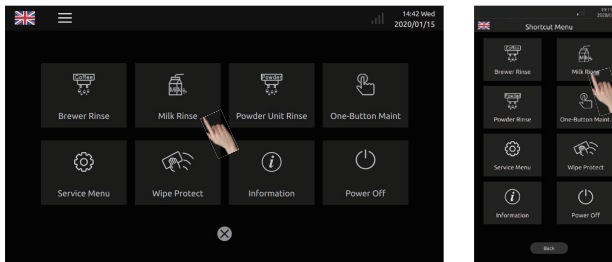
✓ Brewing system rapid rinse completed, back to main page automatically.

MILK FROTHER RAPID RINSE

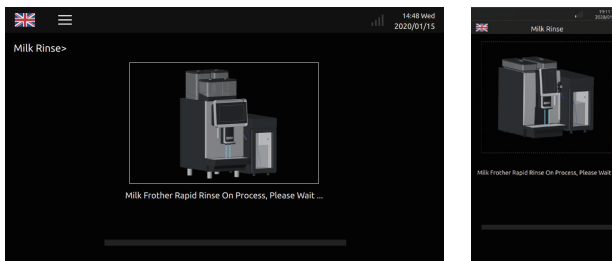
Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



Step 2: Click the "Milk Rinse":



Step 3: Follow step-by-step instructions to rinse the brewing system.



✓ Milk frother rapid rinse completed, back to main page automatically.

DRINK INTEGRATED BEVERAGE GROUP CLEAN

Step 1: Catch the button on the both sides of milk foam device with fingers, pull down, take out milk foam device.



Step 2: Pull out the connection and silicon part from the milk foam device, wash it by water. Then install:



✓ Milk Foam device cleaning completed.

MIXER UNIT CLEAN

Step 1: Refrigerator unplug the hose on the mixer, and turn the lock counterclockwise to unplug the mixer.



Step 2: Put the rinsed and dried blender back into the machine, lock it clockwise, and close the water tank door.



✓ The mixer unit has been removed and cleaned.

MAINTENANCE

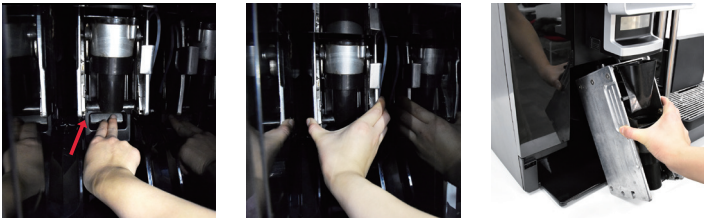
BREWER WASHING STEPS

The maintenance item only be operated by professional people.

Step 1: Remove the drip tray:



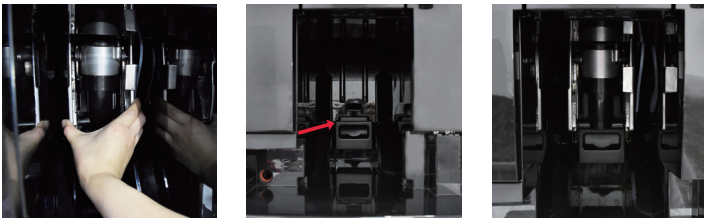
Step 2: Push the bracket, then press the rack. Take brewer out.



✓ Brewer removing completed.

BREWER ASSEMBLY

Step 1: Put the brewer on the rack.



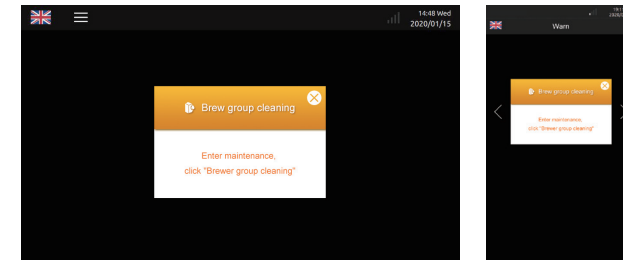
Step 2: Catch the rack, pull up the brewer to the right position. Re-install the ground container.



✓ The brewer has been installed.

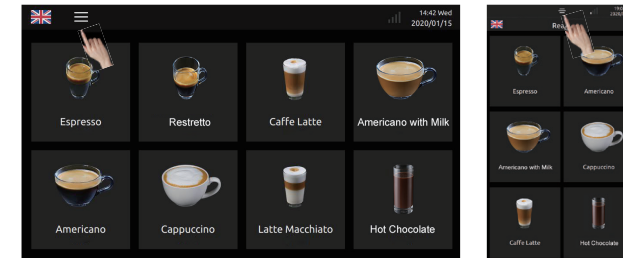
BREWER WASHING

When the warning pop-up window of «the brewer needs to be rinsed» pops up in the coffee machine interface, click «X» to close the pop-up window, enter the «maintenance» interface of the machine, click «the brewer cleaning», and operate according to the interface prompts.

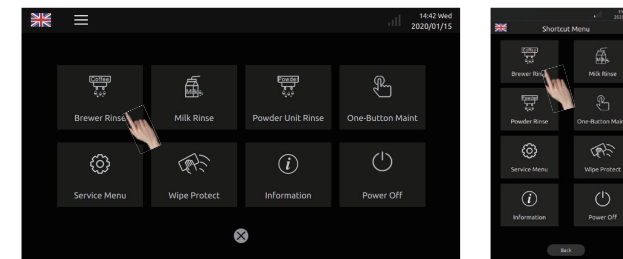


BREWER DEEP CLEAN

Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.

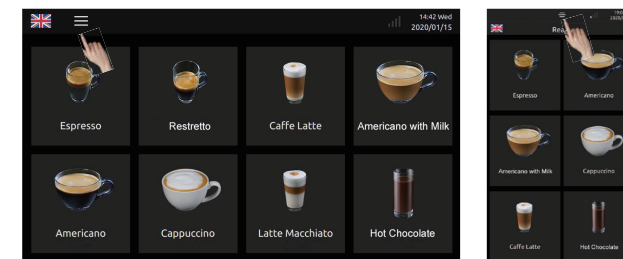


Step 2: Press «Brewer rinse» more than 3 seconds to do brewer deep clean by following the prompts on the interface.

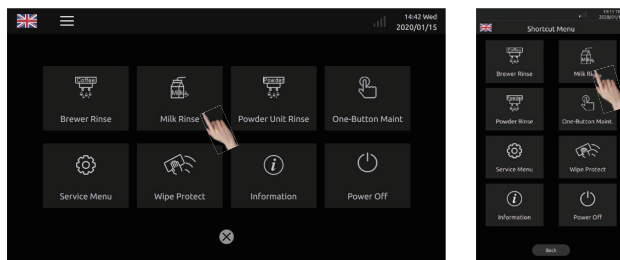


MILK DEEP CLEAN

Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.

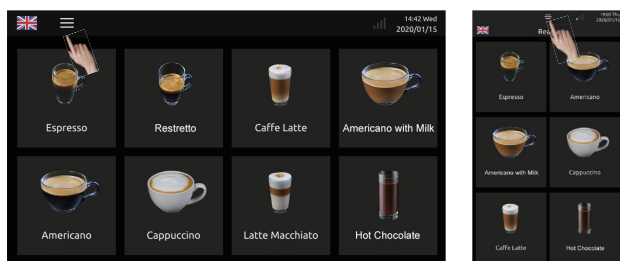


Step 2: Press «Milk rinse» more than 3 seconds to do milk deep clean by following the prompts on the interface.

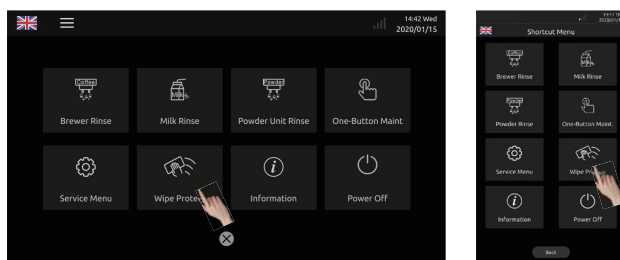


DESCALING

Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.

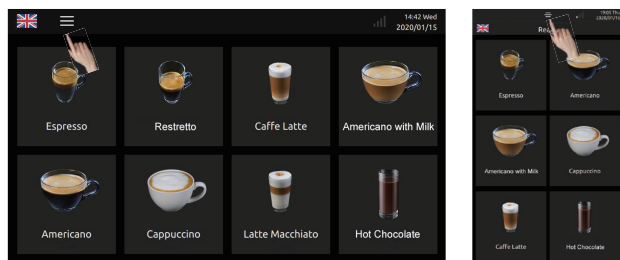


Step 2: Press «Wipe protect» more than 3 seconds to do descaling clean by following the prompts on the interface.

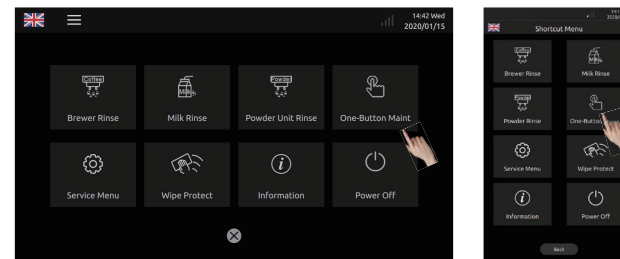


ONE-BUTTON MAINT

Step 1: Click the shortcut icon on the screen to enter the shortcut menu page.



Step 2: Click «One-Button Maint» and follow the steps on the screen to complete the maintenance of the coffee machine.



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 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.
- Please 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 tap water is stopped. (If the machine supplied with tap water)