



CK150S





Cher client,

Nous tenons à vous remercier pour l'achat de cette machine à espresso Kottea CK150S.

Avec cette machine, vous faites l'acquisition d'un produit de qualité. Conçue avec les meilleurs matériaux qui existent, elle a subi des contrôles rigoureux.

Nous espérons que son usage elle vous apportera entière satisfaction.



# **AVERTISSEMENTS**

## **UTILISATION CONFORME**

- Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Ce produit est exclusivement destiné à être utilisé pour : extraire de l'espresso, évacuer de la vapeur, évacuer de l'eau chaude, selon les recommandations de ce document.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Toute utilisation non conforme ou inappropriée, tout non-respect des instructions ou toute utilisation commerciale pourrait provoquer de graves dysfonctionnements ; dans ce cas le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas.

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

- Lisez ces instructions.
- Vérifiez la tension pour vous assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre installation électrique.
- Cet appareil a été conçu avec une prise terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre maison est bien mise à la terre.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes aux capacités limitées.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez-la refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou endommagé de quelque manière que ce soit. Dans ce cas, retournez l'appareil au service après-vente le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation et à ne pas frotter contre des bords tranchants.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne touchez aucune pièce chaude. Utilisez la poignée du porte filtre.
- Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil doit être protégé contre le gel.
- Utilisez toujours de l'eau fraîche claire à température ambiante, de préférence pré-filtrée, dans le bac à eau.
- En cas de panne, de défaut ou de chute de la machine causée par un défaut suspect, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation, ne faites pas fonctionner l'appareil défectueux.
- N'utilisez pas la machine à l'extérieur.

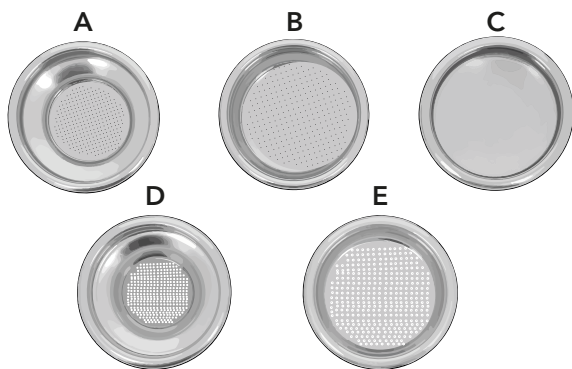
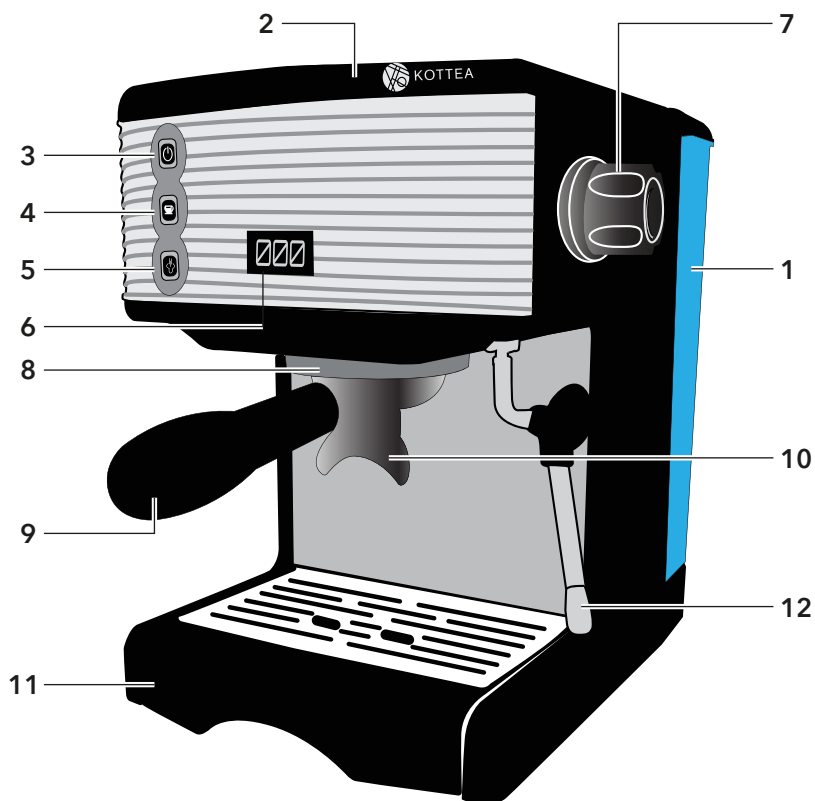
**ATTENTION : SUIVEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS**



# SOMMAIRE

• Schéma général	————	p.6
• Guide des indications lumineuses	————	p.7
• Première mise en service	————	p.8
• Utilisation	————	p.9
• Conseils et astuces pour trouver les bons réglages	————	p.11
• Entretien	————	p.14
• Guide de dépannage	————	p.18
• Environnement	————	p.19
• Caractéristiques techniques	————	p.19
• Garantie et contact Service Client	————	p.19

# SCHÉMA GÉNÉRAL



1. Réservoir à eau
2. Chauffe-tasses
3. Bouton d'allumage
4. Bouton extraction / réglage doses
5. Bouton vapeur
6. Écran digitale
7. Molette vapeur/eau
8. Tête de groupe
9. Porte-filtre
10. Becs
11. Bac de récupération
12. Buse vapeur

- A. Filtre pressurisé 1 tasse
- B. Filtre pressurisé 2 tasses
- C. Filtre aveugle
- D. Filtre simple 1 tasse
- E. Filtre simple 2 tasses



# GUIDE DES INDICATIONS LUMINEUSE

Indicateur de puissance	Indicateur de café	Indicateur de vapeur	Affichage écran	Indication	Solution
Clignote 1s	Clignote 1s	Clignote 1s	Clignote 1s	Allumé	/
Lumières allumées	Clignote	Lumières éteintes	Clignote	Préchauffage du café et de l'eau chaude	/
Lumières allumées	Lumières allumées	Lumières éteintes	Affiche "000"	Préchauffage du café et de l'eau chaude terminé	/
Lumières allumées	Lumières allumées	Lumières éteintes	Affiche les secondes	Faire du café / de l'eau chaude	/
Lumières allumées	Lumières éteintes	Clignote	Clignote	Préchauffage vapeur	/
Lumières allumées	Lumières éteintes	Lumières allumées	Affiche "000"	Préchauffage vapeur terminé	/
Lumières allumées	Lumières éteintes	Lumières allumées	Affiche les secondes	Faire de la vapeur	/
Lumières allumées	Clignote rapidement	Lumières éteintes	Affiche "000"	La température est trop élevée	Attendre que la température chute naturellement ou appuyer sur le bouton du café, faites couler de l'eau pour refroidir
Lumières allumées	Lumières allumées	Lumières allumées	Affiche "E-1"	NTC est un circuit ouvert ou court-circuit	Merci de contacter le service client pour réparation



# PREMIÈRE MISE EN SERVICE

## **NETTOYAGE**

Avant d'utiliser la machine à café pour la première fois, lavez la cuillère à mesurer, le réservoir d'eau et l'extérieur de la sortie de vapeur avec de l'eau savonneuse (sans parfum). Rincez bien tous les composants. Les filtres (pressurisés, simples ou aveugles) doivent quant à eux être nettoyés à l'eau chaude uniquement (sans savon).

## **AMORÇAGE DE LA POMPE (OBLIGATOIRE)**

- Ouvrez le couvercle du réservoir et retirez le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable et fraîche jusqu'à la marque MAX et l'insérer à nouveau dans la machine à café.
- Branchez la machine à café sur l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton d'allumage. La veilleuse commence à clignoter.
- Lorsque vous allumez la machine à café pour la première fois, elle doit être amorcée. Pour ce faire, placez un récipient sous la lance vapeur puis tournez la molette située sur le côté de la machine, dans le sens anti horaire. Faites la tourner jusqu'au blocage de celle-ci, l'eau commencera alors à s'écouler par la lance vapeur en inox.
- Laissez couler l'eau durant une dizaine de secondes. Fermez ensuite le robinet en tournant la molette dans le sens horaire jusqu'à la butée.
- Lorsque la veilleuse reste constante, la machine à café aura atteint une température appropriée et sera prête à faire du café.

## **RINÇAGE**

- L'intérieur de la machine à café doit également être nettoyé. Pour cela, remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner la machine plusieurs fois de suite sans café, une fois le cycle de chauffage effectué.





# UTILISATION

L'espresso est une boisson obtenue en faisant passer de l'eau chaude sous pression à travers la mouture de café. La qualité gustative dépend de différents facteurs tels que :

- Le type de café et sa torréfaction.
- La quantité de mouture dans le filtre.
- La quantité d'eau et sa température.

Afin de vous permettre de préparer un délicieux espresso, la machine Kottea CK150S est réglée à une température optimale et permet d'utiliser du café moulu exclusivement.

## QUEL FILTRE CHOISIR

La machine Kottea CK150S est livrée avec 5 filtres :

- 2 filtres simples (1 dose et 2 doses)
- 2 filtres pressurisés (1 dose et 2 doses)
- 1 filtre aveugle (cf. : entretien)

Les filtres simples sont destinés à permettre une extraction à partir de café fraîchement moulu, et doivent nécessairement être couplés à l'utilisation d'un moulin réglable pour mouture espresso. Sans l'usage d'un moulin, les filtres simples ne pourront donner entière satisfaction que si la mouture est adaptée.

Les filtres pressurisés, quant à eux, sont destinés à un usage plus polyvalent. La conception permet une mise sous pression de l'extraction grâce au seul et unique trou de sortie. Grâce à cela, les filtres pressurisés permettent un résultat espresso aussi beau que bon, sans forcément régler la mouture au préalable.

Si vous souhaitez faire du café à partir d'une mouture provenant de votre torréfacteur local, ou d'un magasin, l'usage de filtres pressurisés est préconisé.

## PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

- Choisissez le filtre 1 tasse ou le filtre 2 tasses selon la quantité de café que vous souhaitez préparer, et insérez le dans le porte-filtre.

- Procédez tout d'abord à un flush pendant 10 secondes : cela consiste à faire couler de l'eau chaude pour purger la groupe de la machine et s'assurer que tout soit à la bonne température. Idéalement, il faudrait toujours faire un flush avant une extraction sur une machine manuelle.

- Vous pouvez maintenant réaliser votre espresso.

- Remplissez la cuillère doseuse en prenant soin de bien l'araser.

- Mettre une cuillère doseuse rase dans le filtre 1 tasse.
- Mettre deux cuillères doseuses rases dans le filtre 2 tasses.

- Une fois le café vidé dans le porte-filtre, tapotez celui-ci pour répartir uniformément la mouture.

• Si vous utilisez le filtre pressurisé : Tassez légèrement la mouture à l'aide du côté plat de la cuillère doseuse, il faut que la mouture dans le filtre soit égalisée mais pas trop compactée.

• Si vous utilisez le filtre simple : Tassez fortement la mouture à l'aide d'un tamper adapté, il faut que la mouture dans le filtre soit compactée et à niveau.

- Essuyez les bords du filtre et du porte-filtre afin d'ôter la mouture éventuellement présente, pour faciliter le verrouillage/déverrouillage du porte-filtre sur le groupe ainsi que l'étanchéité lors de l'extraction.

- Une fois le porte-filtre parfaitement inséré dans le groupe d'extraction, déposez une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre, puis appuyez sur le bouton café.



## UTILISATION - SUITE

Une fois l'extraction terminée, retirez le porte filtre du groupe café en le faisant pivoter vers la gauche, puis évacuez immédiatement la mouture présente dans le filtre.

Activez l'extraction sans porte filtre durant 2 secondes afin de décoller les éventuelles restes de mouture présents dessus, puis arrêtez l'écoulement en appuyant à nouveau sur le bouton café.

### PRÉPARATION D'UNE MOUSSE DE LAIT / LAIT CHAUD

La buse vapeur permet de faire des recettes de boissons à base de lait chaud ou à base de lait onctueux (cappuccino / latte macchiato / etc...). Pour cela, il vous faudra être équipé d'un pichet à lait en acier inoxydable ayant la contenance permettant de réaliser le nombre de boissons que vous désirez.

- Remplissez le pichet à lait afin que le niveau de lait se situe à environ 1 millimètre sous la partie basse du bec verseur.

- Mettez la machine en mode vapeur en appuyant sur le bouton vapeur. La machine commencera la montée en température afin de produire de la vapeur. Le voyant lumineux en façade clignotera alors.

- Lorsque la machine est à température optimale pour la production de vapeur, le bouton lumineux en façade cessera de clignoter et aura une lumière fixe. La machine est alors prête pour produire de la vapeur.

- Avant toute utilisation de vapeur, veillez à évacuer l'eau stagnante (flush) de la buse vapeur, celle-ci pourrait nuire à la bonne utilisation de la vapeur. Pour ce faire, mettez un torchon humide ou un récipient vide sous le bout de la buse vapeur puis tournez la molette vapeur dans le sens anti-horaire. De l'eau très chaude va alors en sortir. Arrêtez le flush uniquement lorsque la totalité de l'eau sera évacuée et que seule de la vapeur sortira. Pour cela, tournez la molette dans le sens horaire jusqu'au symbole résistance.

Il est important de ne pas attendre plus d'une minute après le flush avant de réutiliser la buse vapeur, afin de ne pas refaire de condensation.

- Pour commencer à chauffer le lait / faire une mousse de lait (cf: conseils et astuces), plongez le bout de la buse dans le lait du pichet, et activez la vapeur en tournant la molette. Afin de distribuer la pleine puissance, tournez la molette au maximum dans le sens horaire jusqu'à la butée.

- Une fois que la température / texture de mousse correspond à votre envie, arrêtez la production de vapeur en tournant la molette dans le sens anti horaire jusqu'à la butée.

- Après avoir retiré le pichet à lait, il est important de nettoyer instantanément le bout de la buse vapeur qui était en contact avec le lait. Pour cela, il faut l'astiquer avec un chiffon doux et humide en ne laissant aucune trace de lait. Complétez cela par un flush dans ce même chiffon afin d'évacuer le lait potentiellement aspiré.

Cette étape est primordiale pour éviter le développement de bactéries dans la buse et de la boucher.

#### ATTENTION :

Pour éviter tout risque de brûlure ou de projection de vapeur, il est important de ne surtout pas toucher à mains nues la buse du lait avant l'arrêt complet de la production de vapeur et de ne surtout pas toucher la lance vapeur en inox.

### DISTRIBUER DE L'EAU CHAUDE

- Placer un récipient en inox sous la buse à vapeur ;

- Après que l'indicateur de café soit allumé, tourner la molette dans le sens horaire afin de distribuer l'eau chaude par la buse à vapeur ;

- Fermez en exerçant une rotation dans le sens anti-horaire jusqu'à la butée lorsque la quantité désirée est atteinte.

#### ATTENTION :

Pour éviter tout risque de brûlure ou de projection d'eau chaude, il est important de ne pas sortir la buse du récipient en inox avant l'arrêt complet de la production de vapeur et de ne surtout pas toucher à mains nues la buse vapeur en inox.



## UTILISATION - SUITE

### RÉGLER LA DOSE CAFÉ

- Avant toute extraction, veillez à évacuer l'eau stagnante (flush) du groupe d'extraction, celle-ci pourrait être trop chaude. Pour ce faire, lancez une extraction en appuyant sur le bouton café. Laissez l'eau couler par le groupe café durant 3 secondes, sans porte filtre, puis arrêter l'écoulement en appuyant à nouveau sur le bouton café.
- Essuyez les bords du filtre et du porte-filtre afin d'ôter la mouture éventuellement présente, pour faciliter le verrouillage/déverrouillage du porte-filtre sur le groupe ainsi que l'étanchéité lors de l'extraction.
- Une fois le porte-filtre parfaitement inséré dans le groupe d'extraction, vous pouvez procéder au réglage de votre dose.
- Pour cela, restez appuyé sur le bouton café, au bout de 3 secondes l'extraction va alors commencer, ne relâchez pas le bouton. Restez appuyé sur le bouton jusqu'à ce que la quantité que vous désirez soit dans votre tasse. À ce moment là relâchez le bouton café, la dose extraite sera alors enregistrée.

## CONSEILS ET ASTUCES POUR TROUVER LES BONS RÉGLAGES

### RÉALISATION CLASSIQUE D'UN ESPRESSO (NORMES INTERNATIONALES)

Afin de trouver un espresso correspondant aux goûts du plus grand nombre, nous vous recommandons de vous baser sur un résultat d'environ 30-40 ml en tasse, pour une extraction obtenue en 25 à 28 secondes.

L'ajustement de la quantité de mouture, de la finesse de celle-ci, du temps d'extraction, auront un impact sur le résultat gustatif en tasse.

#### ATTENTION :

Ces normes sont applicables uniquement sur des extractions avec des filtres simples et sont données à titre informatif, la priorité doit être donnée à votre propre goût.



# CONSEILS ET ASTUCES POUR TROUVER LES BONS RÉGLAGES - SUITE

## CHOIX DE VOTRE CAFÉ

Les variétés de café que sont principalement l'arabica et le robusta ont des propriétés propres.

L'arabica est plus réputé pour ses saveurs gustatives, qui seront différentes selon le pays de production, ainsi que le terroir de récolte.

Le robusta est utilisé pour donner de la force à un mélange de cafés, et participe activement à la production de crema ou de mousse sur le haut de l'espresso.

Il est tout à fait possible d'utiliser un café torréfié d'une seule variété, et même d'une seule origine, sur la Kottea CK150S. Si le résultat visuel est important, et pour un café disposant d'une force plus présente, nous vous recommandons un mélange arabica/robusta.

## CHOIX DE LA MOUTURE / RÉGLAGE DE VOTRE MOULIN

Il est recommandé d'utiliser les filtres pressurisés si vous n'avez pas de moulin conçu pour la réalisation d'une mouture espresso. Ces filtres pressurisés peuvent s'utiliser avec une mouture achetée dans le commerce sous le nom "mouture universelle" ou "mouture espresso", ou encore réalisée par votre torréfacteur.

Dans le cas où vous souhaitez utiliser les filtres simples, il est nécessaire que vous soyez également équipé d'un moulin pour espresso à réglage micrométrique. Ce type de moulin vous permettra de régler avec précision votre mouture afin d'exploiter toutes les qualités organoleptique du café que vous avez choisi.

Il est important de prendre en considération qu'un moulin doit être réglé régulièrement pour que la mouture soit adaptée à l'extraction que vous souhaitez avoir. Sans un moulin pour espresso à réglage micrométrique, les filtres simples ne pourront donner un espresso de qualité gustative suffisante.



# CONSEILS ET ASTUCES POUR TROUVER LES BONS RÉGLAGES - SUITE

## QUANTITÉ DE MOUTURE À METTRE DANS LE FILTRE

- Filtres pressurisés : la quantité de mouture à mettre dans le filtre pressurisé doit être adaptée au nombre de tasses pour lequel celui-ci a été conçu. Dans le filtre pressurisé pour une tasse, il est nécessaire de mettre une cuillère doseuse rase de mouture. Dans le filtre pressurisé pour deux tasses, il est nécessaire de mettre deux cuillères doseuses rases de mouture.

- Filtres simples : la quantité de mouture à mettre dans les filtres simples doit être adaptée au nombre de tasses à réaliser. Utilisez le filtre simple une tasse si vous souhaitez faire une tasse d'espresso, utilisez le filtre simple deux tasses si vous souhaitez faire deux tasses d'espresso ou un double espresso dans une tasse adaptée.

Pour l'utilisation de filtres simples nous vous recommandons de peser la quantité de mouture en considérant un poids moyen de 7 à 8 grammes pour une tasse, 14 à 16 grammes pour deux tasses.

### ATTENTION :

Les filtres simples permettent d'adapter la quantité de café selon le goût recherché. Il est possible de diminuer la quantité pour avoir un café plus aqueux ou de l'augmenter pour avoir un café avec plus de corps. Il est important de considérer qu'un sous dosage (sous extraction) ou un surdosage (sur extraction) peuvent être désagréables gustativement.

Il faut adapter la mouture, la longueur de l'extraction ou la quantité afin de trouver les paramètres qui vous conviennent. Augmenter de manière significative la quantité de mouture ne garantit pas un café plus fort, il faut procéder à des essais pour trouver votre recette idéale.

## TECHNIQUE POUR TASSER LA MOUTURE DANS UN FILTRE SIMPLE

Comme indiqué dans la partie "Préparation d'un espresso", il est nécessaire de tasser la mouture avant l'extraction lorsque vous utilisez un filtre simple (une tasse ou deux tasses). Pour cette étape importante, il faut être équipé d'un tamper adapté au diamètre du filtre (Tamper de 58mm à 58,4mm) afin de tasser l'intégralité de la mouture présente dans le filtre.

### ÉTAPES À SUIVRE :

- Une fois que la quantité de mouture distribuée par votre moulin est adaptée à votre utilisation, répartissez la de manière uniforme dans le filtre. Pour cela, tapotez légèrement les bords du porte-filtre puis répartissez en utilisant votre doigt ou le manche plat d'une cuillère par exemple. Il est vivement recommandé de s'équiper d'un répartiteur de mouture afin de garantir un résultat parfait.

- Puis, posez le bord du porte-filtre sur un tapis en caoutchouc prévu à cet effet, en gardant la surface plane de mouture à niveau. Veillez à ne jamais poser le porte-filtre de sorte à ce qu'il soit en appui sur les becs sous risque de les déformer.

- En tenant le porte-filtre par le manche d'une main, procédez au tassage avec le tamper à l'aide de votre autre main.

- Pour un tassage réussi il est important d'appuyer avec une force régulière, en gardant la surface en contact avec la mouture parallèle au bord du filtre. La pression exercée doit être d'environ 20 à 25 kg.

- Une fois le tassage effectué, retirez doucement le tamper en le faisant tourner d'environ un quart de tour afin d'éviter tout effet de succion.

- Le porte-filtre est désormais prêt à être enclenché sur le groupe d'extraction



# CONSEILS ET ASTUCES POUR TROUVER LES BONS RÉGLAGES - SUITE

## TECHNIQUES DE RÉALISATION D'UNE MOUSSE DE LAIT

La réalisation d'une mousse de lait demande une technique particulière. Après plusieurs essais, vous pourrez faire des mousses de lait onctueuses et fines.

Pour monter une mousse de lait, placez l'embout de la buse vapeur au centre du lait, puis décalez le d'environ 1 cm du bord. Il ne faut pas que votre buse soit en appui sur le bord du pichet en inox.

Une fois la vapeur en cours d'évacuation, mettez le bout à fleur du niveau de lait afin d'injecter de l'air tout en créant un mouvement circulaire du lait.

Lorsque la quantité d'air que vous souhaitez est injectée, replongez le bout de la buse vapeur sous le niveau du lait pour créer un mouvement type "tourbillon" pour lisser la mousse.

Cela permettra d'homogénéiser la texture tout en réduisant les bulles à l'état de microbulles.

NB : plus vous injecterez d'air, plus la mousse sera épaisse.

## ENTRETIEN

### NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Nettoyez toujours l'extérieur de la machine Kottea CK150S à l'aide d'un chiffon doux, éventuellement humide, sans utiliser d'éponge ou produit abrasif.

Pour un entretien régulier, retirez le bac de récupération d'eau ainsi que le réservoir d'eau, et lavez les avec de l'eau potable et du savon doux (sans parfum).

Veillez à ce qu'ils soient parfaitement rincés et secs avant de les réutiliser.

### NETTOYAGE DU GROUPE D'EXTRACTION ET ACCESSOIRES LIÉS

La machine Kottea CK150S dispose d'un groupe d'extraction pouvant être nettoyé en profondeur en suivant les recommandations ci-après. Cet entretien est nécessaire et à faire régulièrement afin de garantir des résultats optimaux et une durée de vie prolongée de l'appareil. Le groupe d'extraction dans son ensemble (groupe, douchette de diffusion, porte-filtre et filtres) demande un soin particulier car déterminant sur la qualité de votre café. Pour cela, un entretien approprié est nécessaire.

#### ATTENTION :

Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir avant tout cycle de nettoyage et que la machine est prête à l'extraction (voir partie Indications Lumineuses).



## ENTRETIEN - SUITE

Les fréquences d'entretien indiquées ci-dessous considèrent une utilisation pour 2 (deux) extractions par jour. Dans le cas où l'utilisation est plus régulière, il est nécessaire de procéder à ces entretiens plus fréquemment qu'indiqué.

### ENTRETIEN RÉGULIER DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE CAFÉ (HEBDOMADAIRE)

Il est primordial d'entretenir régulièrement les parties en contact avec le café. Pour cela, nous recommandons de procéder à un nettoyage hebdomadaire de la douchette de diffusion.

- Insérez le filtre aveugle (filtre sans trou) dans le porte-filtre puis solidarisez le sur le groupe d'extraction.
- Activez l'écoulement d'eau de la même manière que pour réaliser un espresso (voir Préparation d'un Espresso), durant 10 secondes.
- Lorsque vous arrêtez l'écoulement de l'eau, le surplus sera rejeté dans le bac de récupération, ceci indique que la voie destinée à la dépressurisation fonctionne.
- Retirez le porte-filtre du groupe d'extraction et videz l'eau et la mouture de café se trouvant dans le filtre aveugle.
- Nettoyez la sortie d'eau et le joint autour avec une brosse coudée spécialisée.
- Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mouture de café dans le filtre aveugle.

Lorsque cette étape d'entretien est effectuée, il est alors nécessaire de retirer le filtre aveugle afin de nettoyer le porte-filtre à l'eau claire et potable, afin de retirer toute trace de café qui pourrait sécher dans le porte-filtre ou dans les becs.

Il est également nécessaire de vider le bac de récupération, de le rincer à l'eau claire et potable, et de le sécher parfaitement avant de le remettre en place.

### ENTRETIEN COMPLET DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE CAFÉ (MENSUEL)

Le café est un corps naturel qui libère des huiles qui permettent de donner un goût agréable à vos extractions. Cependant, il est nécessaire de savoir que ces huiles sont susceptibles de sécher et dénaturer le goût de vos extractions. Ces huiles étant visqueuses, elles peuvent également détériorer le mécanisme d'extraction, il est donc nécessaire de ne pas laisser ces huiles sur le groupe d'extraction ou dans les filtres.

Des produits permettent de nettoyer le groupe d'extraction, les filtres ainsi que le porte-filtre de manière à éliminer l'intégralité des huiles et prolonger la durée de vie de la machine.

Liste non exhaustive des produits spécialisés :

- Urnex Full Circle
- Cafetto Evo poudre
- Puly Caff poudre



## ENTRETIEN - SUITE

### A - LE GROUPE D'EXTRACTION

- Insérez le filtre aveugle (filtre sans trou) dans le porte-filtre, mettez une dose de poudre de détergent puis solidarisez le sur le groupe d'extraction.
- Activez l'écoulement d'eau de la même manière que pour réaliser un espresso (voir Préparation d'un Espresso), durant 10 secondes.
- Lorsque vous arrêtez l'écoulement de l'eau, le surplus sera rejeté dans le bac de récupération, ceci indique que la voie destinée à la dépressurisation fonctionne.
- Retirez le porte-filtre du groupe d'extraction et videz l'eau, le mélange détergent/huiles et la mouture de café se trouvant dans le filtre aveugle.
- Nettoyez la sortie d'eau et le joint autour avec une brosse coudée spécialisée.
- Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de produit dans le filtre aveugle.
- Une fois l'eau parfaitement claire dans le filtre aveugle, il est nécessaire de reproduire 2 à 3 fois ce cycle afin de parfaitement rincer l'intérieur du groupe.

### B - LE PORTE-FILTRE ET LES FILTRES

- Prenez un récipient assez grand pour pouvoir immerger le porte-filtre et les filtres.
- Mettez une dose de produit détergent et remplissez le récipient d'eau chaude.
- Immergez les filtres ainsi que la partie en inox du porte-filtre, en veillant bien à ce que le manche ne soit pas immergé, pour ne pas prendre le risque de vous brûler.
- Laissez les filtres et le porte-filtre dans ce bain de solution active durant une demi-heure.
- Après cela, videz le récipient et rincez à l'eau claire et potable les filtres et le porte-filtre. S'il reste des traces de café, frottez les avec un chiffon doux humidifié avant le rinçage.
- Une fois les filtres et le porte-filtre parfaitement propres et rincés, laissez les sécher à l'air libre.





# ENTRETIEN - SUITE

## NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR (HEBDOMADAIRE)

La buse vapeur est principalement utilisée pour faire monter du lait ou simplement le faire monter en température. Le corps de la buse est en inox et ce matériau a tendance à chauffer lors de la production de vapeur. Par conséquent, en plus du nettoyage à effectuer après chaque utilisation (voir "Utilisez la buse vapeur"), il est nécessaire d'entretenir la buse vapeur chaque semaine. Pour cela, un entretien approprié est nécessaire.

Des produits permettent de nettoyer la buse vapeur et les éventuels résidus de lait invisibles, de manière à éliminer l'intégralité des dépôts et prolonger la durée de vie de la machine.

Liste non exhaustive des produits spécialisés :

- Puly Milk Liquide
- Cafetto Nettoyant liquide Bio
- Urnex Puro
- Cafetto MFC Blue

- Activez le mode vapeur en pressant sur le bouton dédié.
- Une fois la machine prête à distribuer de la vapeur, le voyant se figera.
- Laissez les filtres et le porte-filtre dans ce bain de solution active durant une demi-heure.
- Ajoutez la dose de produit recommandée par le fabricant, dans la quantité d'eau préconisée.
- Plongez la buse vapeur dans la solution.
- Ouvrez la vapeur en tournant la molette au maximum, puis refermez là.
- Répétez cette opération 7 (sept) fois.
- Videz la solution, rincez le pichet, puis remplissez le d'eau claire et potable.
- Plongez la buse vapeur dans le pichet rempli d'eau puis ouvrez la vapeur en tournant la molette au maximum, puis refermez là.
- Répétez cette opération 4 (quatre) fois pour assurer le rinçage de la buse.

### ATTENTION :

Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir avant tout cycle de nettoyage et que la machine est prête à l'extraction (voir partie Indications Lumineuses).

## DÉTARTRAGE (BIMESTRIEL)

La machine accumule les dépôts de calcaire au fil du temps, il faut la détartrer tous les 2 à 3 mois;

N'utilisez pas de vinaigre blanc au risque d'endommager les joints. Utilisez uniquement du détartrant à base d'acide citrique ou acide lactique type Durgol.

Versez une dose dans le réservoir d'eau et complétez le reste avec de l'eau.

Lancez plusieurs extractions pour que le détartrant circule et agisse dans les conduits. Une fois le réservoir vide, remplissez le réservoir d'eau claire et relancez plusieurs extractions sans café.

### ATTENTION :

Ne plongez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.

Ne les rincez pas à l'eau courante.

N'utilisez pas de détergent corrosif et éponge ou chiffon abrasif pour nettoyer l'appareil.

N'utilisez que des produits dédiés à l'entretien, tout autre utilisation nuira à l'entretien, aux composants et à la garantie de votre machine.



# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'eau ne coule pas.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau.
	La tension ou la fréquence d'entrée est incompatible avec la plaque signalétique.	Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à la plaque signalétique.
Aucune vapeur n'est générée.	Buse vapeur bouchée.	Nettoyez la buse à vapeur.
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplir le réservoir d'eau.
Le café coule sur le bord du porte filtre.	Trop de mouture dans le filtre.	Éteignez la machine et attendez qu'elle refroidisse, nettoyez le filtre, puis versez la mouture de café appropriée.
	Il y a de la mouture dans le joint d'étanchéité sous la tête de groupe.	
	La mise en œuvre des problèmes d'opération ci-dessus existe toujours.	Contactez le service client.
Le café sort trop lentement ou aucun café ne sort.	La mouture est trop fine et bouche le filtre.	Essayez avec une mouture plus épaisse.
	Les trous du filtre sont bloqués.	Brossez / nettoyez le filtre.
	Le réservoir d'eau n'est pas inséré.	Insérez le réservoir d'eau en place.
Fuite d'eau sur le fond de la machine.	Le bac de récupération est rempli.	Videz et nettoyez le bac de récupération.
La machine ne s'allume pas.	Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Branchez correctement le cordon d'alimentation dans une prise.
La vapeur ne peut pas mousser.	L'indicateur de vapeur ne s'allume pas.	Le voyant d'attente de vapeur s'allume.
	Le conteneur est trop grand ou la forme n'est pas adaptée.	Utilisez un gobelet ou une coupe.
	Utilisation de lait écrémé.	Utilisez du lait entier.

Si le problème persiste après avoir mis en oeuvre les solutions proposées ci-dessus, n'utilisez plus la machine et contactez le service client.



## ENVIRONNEMENT



### CONSEILS DE DESTRUCTION ET ENVIRONNEMENT :

Cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Cet appareil doit être éliminé dans un endroit autorisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les déchets, vous contribuez à économiser les ressources naturelles et vous assurez que le produit est éliminé de manière écologique et saine.

Prenez soin de l'environnement, veuillez débarrasser cet appareil dans votre centre de traitement des déchets local.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Marque** : Kottea
- **Référence**: CK150S
- **Puissance** : 1800 W
- **Tension** : 220-240V ~ 50-60 Hz
- **Dimensions** (L x H x P) : 265mm x 306mm x 280mm
- **Poids** : 3,810 Kg
- **Longueur du cordon électrique** : 88 cm
- **Contenance max du réservoir d'eau** : 1,8 L

## GARANTIE ET CONTACT SERVICE CLIENT

### GARANTIE

Cet appareil est couvert par une garantie de 2 (deux) ans conforme à toutes les dispositions légales relatives à la garantie et aux droits des consommateurs existants dans le pays où le produit a été commercialisé. Les conditions d'application de cette garantie sont disponibles auprès du revendeur de ce produit.

Au cas où ce produit ne serait pas conforme à sa description, ou présenterait des défauts et dysfonctionnements, ou ne conviendrait pas à l'usage auquel il est destiné, ou ne présenterait pas les qualités et les performances promises et auxquelles on pourrait raisonnablement s'attendre, vous pouvez vous adresser au revendeur du produit.





## POUR NOUS CONTACTER

Si vous rencontrez des problèmes ou des questions concernant un produit, veuillez contacter notre équipe de relations clients pour obtenir de l'aide et des conseils d'experts :

KOTTEA  
25 rue de Galeben  
33 380 MIOS  
FRANCE

[pro@maxicoffee.com](mailto:pro@maxicoffee.com)

