



KOTTEA





Cher client,

Nous tenons à vous remercier pour l'achat de cette machine à expresso KC102 Kottea.

Avec cette machine, vous faites l'acquisition d'un article de qualité. Conçu avec les meilleurs matériaux de composants qui existent et a subi de nombreux contrôles rigoureux.

Nous espérons que son usage vous apporte 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'expresso, 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, inappropriée, non-respect des instructions ou 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 toutes 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 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 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.
- Ne remplissez pas plus de 1,7 L au repère MAX dans le réservoir d'eau.
- Utilisez toujours de l'eau fraîche claire à température ambiante, de préférence pré-filtrée, dans le bac à eau.
- Une fois la panne, le défaut ou la 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 à l'extérieur.

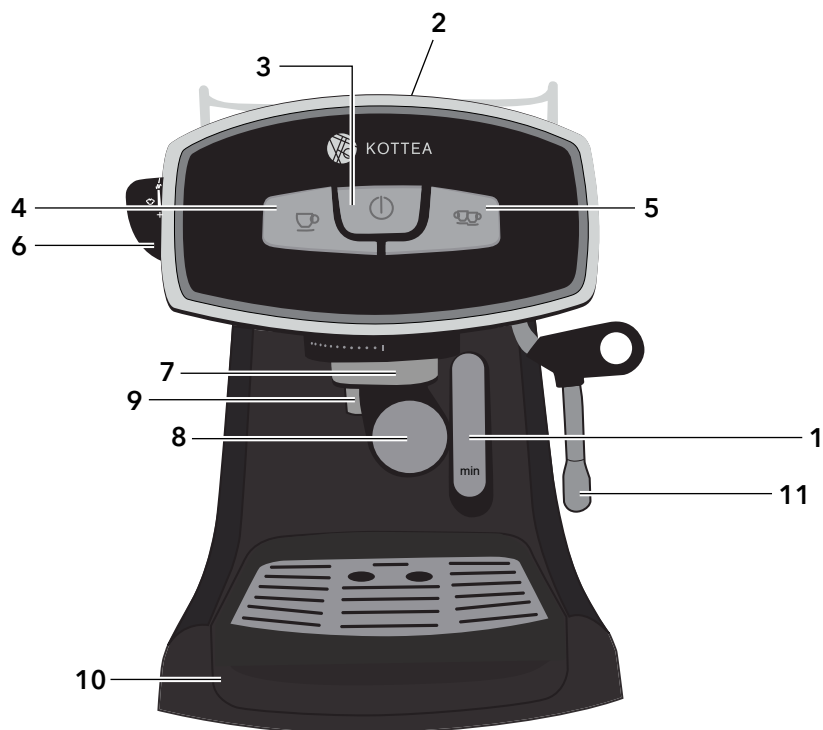
ATTENTION : SUIVEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



SOMMAIRE

• Schéma général	—————	p.5
• Première mise en service	—————	p.6
• Utilisation	—————	p.7
• Conseils et astuces pour trouver les bons réglages	—————	p.9
• Entretien	—————	p.10
• Guide de dépannage	—————	p.13
• Environnement	—————	p.14
• Caractéristiques techniques	—————	p.14
• Garantie et contact Service client	—————	p.14

SCHÉMA GÉNÉRAL



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

- A. Filtre pressurisé 1 tasse
- B. Filtre pressurisé 2 tasses
- C. Filtre pressurisé ESE
- D. Outil de nettoyage filtre
- E. Outil de nettoyage lance vapeur

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 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. Remplir 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 marche/arrêt. 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 le groupe d'extraction.
- Appuyez simultanément sur le bouton 1 tasse et le bouton 2 tasses, durant 3 secondes. La machine commencera alors à chauffer et la veilleuse clignotera jusqu'à ce que la température appropriée soit atteinte.
- Pendant cet amorçage de l'eau va couler par le groupe d'extraction et s'arrêtera automatiquement.
- 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'expresso est une boisson de café 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 expresso, la machine Kottea KC102 est réglée à une température optimale et permet d'utiliser du café moulu et des dosettes ESE (Easy Serving Espresso, aussi appelé Pod).

QUEL FILTRE CHOISIR

La machine Kottea KC102 est livrée avec 3 filtres :

- 1 filtre pressurisé 1 tasse
- 1 filtre pressurisé 2 tasses
- 1 filtre pressurisé 1 tasse pour dosette ESE

Les filtres pressurisés sont destinés à un usage 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 expresso 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 adapté.

L'utilisation du filtre pressurisé pour dosette ESE est recommandé uniquement pour l'extraction à partir de dosettes papier type ESE. L'usage de ce filtre se fait uniquement avec une seule dosette ESE, qui correspond à la dose de café pour une tasse.

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO À PARTIR DE CAFÉ MOULU

- 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.

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

Mettez une cuillère doseuse rase dans le filtre 1 tasse.

Mettez 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. 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.

- 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 arrêtez 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, déposez une ou deux tasses sous les becs du porte-filtre, puis appuyez sur le bouton café. Une fois l'extraction terminée, retirez le porte filtre du groupe café en le faisant tourner vers la gauche, puis évacuez immédiatement la mouture présente dans le filtre.

- Une fois l'extraction terminée, retirez le porte filtre du groupe café en le faisant tourner 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.




UTILISATION - SUITE

PRÉPARATION D'UN EXPRESSO À PARTIR D'UNE DOSETTE ESE

- Choisissez le filtre 1 tasse pressurisé pour dosette ESE et insérez le dans le port-filtre.
- Mettez une dosette ESE dans le filtre sans l'écraser ni l'humidifier. Attention, ce filtre est destiné à l'extraction d'une seule dosette.
- 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.
- Insérez le porte-filtre sur la tête du groupe d'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 1 tasse.
- Une fois l'extraction terminée, retirez le porte filtre du groupe café en le faisant tourner vers la gauche, puis évacuez immédiatement la dosette présente dans le filtre.
- Activez l'extraction sans porte filtre durant 2 secondes afin de décoller les éventuelles restes de café 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 tournant la molette vapeur jusqu'au symbole "résistance"  . 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 lance 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 dans le sens anti-horaire jusqu'à la butée. Afin de distribuer la pleine puissance, tournez la molette au maximum dans le sens anti-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 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 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 pas sortir la buse du lait avant l'arrêt complet de la production de vapeur et de ne surtout pas toucher la lance vapeur en inox.



UTILISATION - SUITE

RÉGLER LA DOSE CAFÉ

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

- 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.

Mettre une dosette ESE dans le filtre ESE.

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

- 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 de votre choix, au bout de 4 secondes l'extraction va alors commencer, vous pouvez relâcher le bouton. Une fois que la dose de café que vous désirez est en tasse, appuyez à nouveau sur le bouton café, la dose extraite sera alors enregistrée.

Les boutons une dose et deux doses sont enregistrables de manière distincte, il est donc possible d'enregistrer deux doses différentes.

INFORMATION :

En réglage standard, la machine est prévue pour distribuer 50cc sur le bouton café correspondant à une dose et 100cc sur le bouton café correspondant à deux doses. Le réglage de chaque dose peut se faire de 30cc minimum à 200cc maximum.

CONSEILS ET ASTUCES POUR TROUVER LES BONS RÉGLAGES

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'expresso.

Il est tout à fait possible d'utiliser un café torréfié d'une seule variété, et même d'une seule origine, sur la Kottea KC102. 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

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



CONSEILS ET ASTUCES POUR TROUVER LES BONS RÉGLAGES - SUITE

QUANTITÉ DE MOUTURE À METTRE DANS LE FILTRE

- 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.

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 1cm sur un côté. 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 injectez d'air, plus la mousse serait épaisse.

ENTRETIEN

NETTOYAGE EXTÉRIEUR

Nettoyez toujours l'extérieur de la machine Kottea KC102 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 DES FILTRES

Les filtres ont également besoin d'être entretenus pour éviter qu'un dépôt d'huiles de café se forme. Un tel dépôt dénaturerait le goût de vos extractions et pourrait rendre le filtre inutilisable s'il est bouché.

Régulièrement il faudra donc utiliser l'outil fourni avec la machine conçu pour être inséré dans le trou d'évacuation du filtre. En faisant cela de manière hebdomadaire, vous pourrez éviter la formation d'un dépôt.

De plus, il est vivement recommandé de faire baigner les filtres dans une solution à base d'eau et de produit détergent spécialisé.

- Prenez un récipient assez grand pour pouvoir immerger les filtres.
- Mettez une dose de produit détergent et remplissez le récipient d'eau chaude.
- Immergez les filtres, en veillant bien à ne pas prendre le risque de vous brûler.
- Laissez les filtres 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. S'il reste des traces de café, frottez les avec un chiffon doux humidifié avant le rinçage.
- Une fois les filtres parfaitement propres et rincés, laissez les sécher à l'air libre.



ENTRETIEN - SUITE

Liste non exhaustive des produits spécialisés :

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

ATTENTION :

Veillez à utiliser ces produits détergents spécialisés exclusivement pour l'entretien des filtres. Tout contact de ces produits avec le porte-filtre serait susceptible de le détériorer.

NETTOYAGE DU GROUPE D'EXTRACTION

La machine Kottea KC102 dispose d'un groupe d'extraction qui doit être nettoyé 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) demandent un soin particulier car déterminante 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).

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.

- Désolidarisez le porte-filtre du groupe d'extraction afin d'avoir un accès aisé à la douchette de diffusion.
- Munissez vous d'une brosse de nettoyage pour machine expresso afin de frotter la douchette de diffusion ainsi que le joint, pour retirer l'ensemble de la mouture qui pourrait y être collée.
- Une fois cela fait, remettez en place le porte-filtre et faites couler de l'eau à l'aide du bouton 1 tasse ou 2 tasses durant quelques secondes.
- Désolidarisez le porte-filtre à nouveau et brossez à nouveau si nécessaire.



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, 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. 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.
- Une fois la machine prête à distribuer de la vapeur, le voyant se figera.
- 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 (voir 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 de 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.



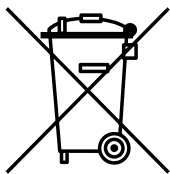
GUIDE DE DÉPANNAGE

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 œuvre 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**: KC102
- **Puissance** : 1450 W
- **Tension** : 220-240V ~ 50-60 Hz
- **Dimensions** (L x H x P) : 250mm x 310mm x 275mm
- **Poids** : 3,600 Kg
- **Longueur du cordon électrique** : 100 cm
- **Contenance max du réservoir d'eau** : 1,2 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
1051 Boulevard de l'Industrie
33260 LA TESTE DE BUCH
FRANCE

