



KOTTEA



**CK500 PRO 1**

# SOMMAIRE

---

## **INTRODUCTION**

BIENVENUE

À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

---

p.5

## **SÉCURITÉ**

OBJET

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DESCRIPTION

---

p.5

## **DESCRIPTION DU PRODUIT**

---

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT

MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE

SPÉCIFICATIONS

ACCESOIRES ET APPAREILS EN OPTION

---

p.8

## **INSTALLATION ET TESTS**

---

PRÉREQUIS

INSTALLATION

BRANCHEMENT

ALIMENTATION

---

p.10

## **PREMIÈRE UTILISATION**

---

REMPLOISSAGE

MISE EN MARCHE

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

MISE HORS TENSION

DÉCLARATION DE DURETÉ EAU

INSTALLATION DU FILTRE

---

p.16

## **PRÉPARATION DE BOISSONS**

---

CAFÉ

BOISSON LACTÉE

EAU CHAUDE

---

p.20

## **RINÇAGE ET ENTRETIEN**

NETTOYAGE QUOTIDIEN

ENTRETIEN

————— p.22

## **RÉGLAGE DES RECETTES BOISSONS PRÉDÉFINI**

RÉGLAGE DES RECETTES

VERROUILLER DES BOISSONS

CHANGEMENT DE POSITIONS BOISSONS

UTILISER UN CAFÉ PRÉMOULU / DÉCA

CHANGER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

CHANGEMENT HEURE ET DATE

CHANGEMENT DE MÉTHODE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU

————— p.37

## **TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS**

TRANSPORT

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

ÉLIMINATION DES EAUX USÉES

MISE AU REBUT DE LA MACHINE

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

EAU

CAFÉ

LAIT

## **RESPONSABILITÉ ET GARANTIE**

RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

GARANTIE ET INDEMNISATION

————— p.39

## **ATTENTION**

UTILISATION QUOTIDIENNE ET ENTRETIEN

————— p.41



# INTRODUCTION

---

## BIENVENUE

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

## À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

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

## DESCRIPTION

- Cette machine à café entièrement automatique sert à préparer du café noir, du café au lait et des boissons lactées. 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 boissons lactées.
- Eau chaude et vapeur.
- Le chassis est fabriqué en aluminium et 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 priorités. 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 raccordement au réseau d'eau ou sur réservoir.
- Installation permanente dans des espaces clos et à l'abri de l'humidité.

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

- Espaces avec un taux d'humidité élevé (zone de vapeur instantanée) ou à l'extérieur.
- À bord de véhicules ou dans des installations mobiles (veuillez vérifier auprès du fabricant).

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser la machine.
- N'utilisez pas la machine si elle ne fonctionne pas normalement ou si elle est endommagée.
- Il est interdit de modifier le dispositif de sécurité.
- Il est interdit de toucher les composants à haute température.

- Placer l'appareil hors de porté des enfants et des personnes aux capacités limitées sauf lorsqu'elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sûre de l'équipement.
- La machine doit être installée à un endroit en évidence.

**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. Ne touchez pas les pièces sous tension.
- 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.
- Assurez-vous de débrancher la machine pour la nettoyer et l'entretenir.
- Le remplacement du câble doit être effectué uniquement par le personnel autorisé par le fabricant.

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

Veuillez respecter les points suivants :

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

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

**Attention aux brûlures :** Température élevée au niveau de la prise et du système de broyage du grain.

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

## ENDOMMAGEMENT DE LA MACHINE

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

Veuillez respecter les points suivants :

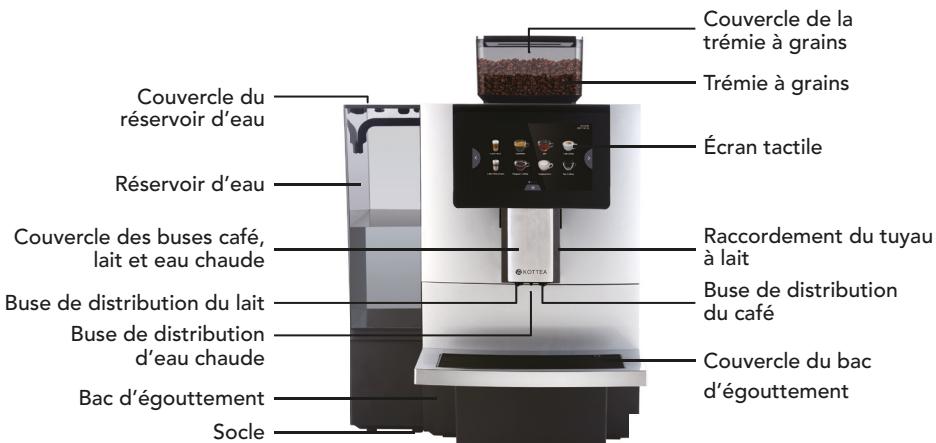
- Si la dureté carbonatée est inférieure à 5° dKH, veuillez installer un filtre à eau, sans quoi la machine risque d'être endommagée.
- Fermez le robinet (machine avec raccordement fixe à une arrivée d'eau), puis coupez l'interrupteur ou débranchez la prise.
- Respectez la basse tension correspondante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

**• Utilisez uniquement des tuyaux neufs !**



# DESCRIPTION DU PRODUIT

## MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT



## MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE



## SPÉCIFICATIONS

Production quotidienne recommandée	100 tasses			
Production horaire	Simple	Double	Normal	Grand
Espresso	70	100	70	50
Americano	50	/	50	35
Cappuccino	50	60	/	/
Café ordinaire	35	35	50	35
Production d'eau chaude par heure	15L			
Capacité du réservoir d'eau	8L			
Capacité de la trémie à grains	1200g			

## FICHE TECHNIQUE

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

## ACCESSOIRES

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

# INSTALLATION ET TEST

---

## PRÉREQUIS

### LIEU D'INSTALLATION

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

- La machine doit être installée sur un endroit stable et plat, 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.
- 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 :**

- 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

**Veuillez 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).

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

### **Attention : Danger ! Électricité !**

#### **Veuillez respecter les points suivants :**

- 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 client ou par des experts agréés par le fabricant.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge électrique ! Veuillez 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.
- Pour le branchement sur une prise secteur, la prise doit être facilement accessible pendant le fonctionnement afin que la fiche puisse être débranchée en cas de panne. Ne branchez pas la fiche mouillée dans la prise.

## ARRIVÉE D'EAU

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

#### **Veuillez 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.
- 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 soit propre.
- La machine doit être raccordée à une arrivée d'eau muni d'un robinet d'arrêt. Installez la machine sur le réducteur de pression d'eau du robinet à l'aide du tuyau de pression et du raccord à vis G 3/8" (réglez-le à 0,3 MPa (3 bar)).
- L'équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate pour être conforme aux réglementations nationales, régionales et locales en vigueur.

**Il est fortement conseillé de filtrer votre eau en amont de la machine. Contactez le revendeur pour une solution de filtration adaptée à votre débit de boissons.**

## INSTALLATION

### MACHINE À CAFÉ

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

### INSTALLATION DU TUYAU À LAIT

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



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



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

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

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

## BRANCHEMENT

Branchement du tuyau d'arrivée d'eau - Branchement du flexible en métal (dans le cas d'un raccordement au réseau d'eau)

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



Étape 2 : Branchez l'autre extrémité du tuyau à l'arrivée d'eau du réseau, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

✓ Le raccordement au réseau d'eau est terminé.

## RACCORDEMENT DU TUYAU DE VIDANGE (OPTION)

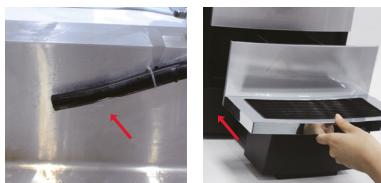
Étape 1 : Retirez le bac d'égouttement.



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



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



✓ L'installation du tuyau de vidange est terminée.

## RACCORDEMENT DE LA MACHINE À CAFÉ ET DU RÉFRIGÉRATEUR À LAIT

Étape 1 : Branchez le câble au réfrigérateur.



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

Étape 3 : Insérez le tuyau à lait avec le connecteur noir dans la buse de distribution du café.



Étape 4 : Insérez l'autre extrémité du tuyau à lait dans l'orifice prévu à cet effet du réfrigérateur, insérez le tuyau à lait dans la brique de lait, placez la brique de lait à l'intérieur du réfrigérateur.



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

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE LA MACHINE À CAFÉ

Étape 1 : Branchez le câble à la machine.



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



✓ Le branchement de l'alimentation est terminé.

# PREMIÈRE UTILISATION

## REmplissage

### REmplissage de la trémie à grains

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



✓ Le remplissage des grains est terminé.

### REmplissage de l'eau

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



✓ Le remplissage de l'eau est terminé.

## MISE EN MARCHE

### MISE EN MARCHE DE LA MACHINE À CAFÉ

Appuyez sur le bouton situé au dos de la machine.



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

## RÉGLAGES PAR DÉFAUT



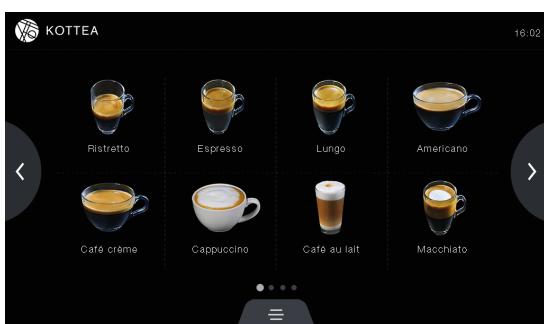
Étape 1 : Appuyez sur le bouton de menu à l'écran, entrez le paramètre correspondant (pour les machines qui démarrent pour la première fois, le réglage du mode d'alimentation en eau ne peut pas être modifié, il doit y avoir suffisamment d'eau dans le réservoir).



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



Étape 3 : La machine se lance.



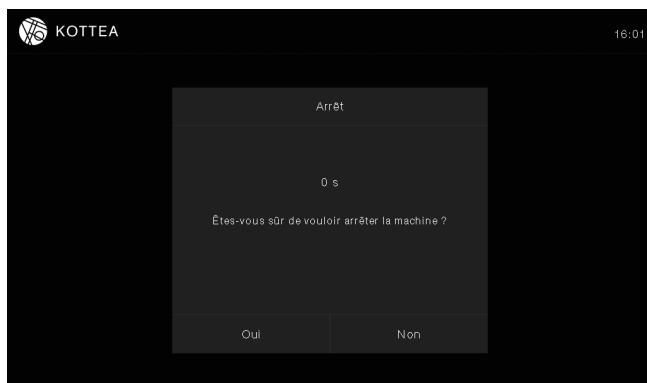
Étape 4 : Mise en marche terminée, la machine est prête pour la distribution de café.

✓ La configuration du réglage par défaut est terminée.

## MISE HORS TENSION



Étape 1 : Cliquez sur « Arrêt ».



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



Étape 3 : Une fois que le rinçage est terminé, la machine est en veille. Appuyez longuement sur l'écran noir pour la redémarrer ou appuyez sur le bouton situé au dos de la machine.

✓ La mise hors tension de la machine est terminée.

## DÉCLARATION DE DURETÉ EAU

Votre machine Kottea aura besoin d'être détartrée en fonction de la dureté de votre eau automatiquement. Votre machine va demander des détartrages en fonction de son usage. Afin que ces demandes soit adaptées, il est fortement conseillé de tester la dureté de votre eau et d'entrer cette dureté dans le menu de votre machine.

Pour ce faire :

Utilisez un test de dureté d'eau en PPM CaCO3 (ce kit est fourni avec votre machine) pour retrouver la dureté à déclarer.

Retrouver l'option le champ dureté dans les options de la machine :

Menu de service > (mot de passe - par défaut « 1609 ») > Réglage de la machine > Entretien > Dureté de l'eau PPM CaCO3.

**Renseignez la valeur trouvée par le test d'eau.**

## INSTALLATION DU FILTRE

Pour le bien de votre machine, il est fortement conseillé de filtrer l'eau utilisée.

Deux possibilités s'offrent à vous :

- Si vous utilisez votre machine en réseau d'eau, vous pouvez opter pour une solution de filtration professionnelle en amont de la machine (veuillez contacter un professionnel des machines à café pour une installation adaptée).

- Si vous utilisez le réservoir d'eau de votre machine, vous pouvez installer une cartouche filtrante compatible.

Pour une machine sur réservoir avec cartouche filtrante, il est fortement conseillé de déclarer la présence du filtre à votre machine ; ceci va permettre à la machine de vous alerter quand c'est le moment de le remplacer, et adaptera les demandes de détartrage en fonction de votre usage et la dureté d'eau qui a été déclarée en amont.

Pour ce faire, allez dans les options de la machine :

Menu de service > (mot de passe - par défaut « 1609 ») > Entretien > Réglage Cartouche filtrante > Installer et suivre les instructions affichées sur l'écran.

C'est aussi dans ce menu où vous devez aller pour remplacer la cartouche au moment venu.

### TABLEAU DE CYCLE DE REMPLACEMENT D'UNE CARTOUCHE FILTRANTE

Dureté d'eau (PPM CaCO3)	0 – 75 ppm	76 – 150 ppm	151 – 300 ppm	> 300 ppm
Cycle de remplacement	400 L	300 L	200 L	100 L

**PAR EXEMPLE :** si 0 – 75 ppm de dureté est déclaré à la machine dans le menu (Réglages de la Machine > Dureté d'eau) la machine demandera automatiquement le remplacement du filtre après avoir consommé 400 L d'eau.

Vous pouvez suivre l'état d'usure du filtre déclaré avec l'icône en haut à droite de l'écran.

# PRÉPARATION DE BOISSONS

## CAFÉ

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE D'ESPRESSO



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



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

✓ La préparation de la boisson est terminée.

## BOISSON LACTÉE

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE DE CAPPUCCINO



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



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



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

✓ La préparation du café au lait est terminée.

## EAU CHAUDE

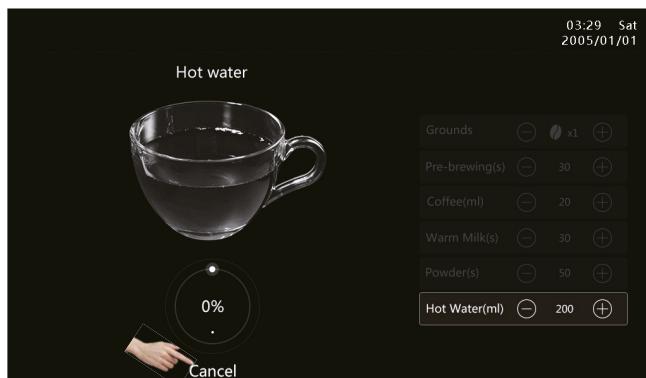
### PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE D'EAU CHAUDE



Étape 1 : Cliquez sur « Eau chaude ». La machine lance la préparation de l'eau chaude.



Étape 2 : Cliquez sur « + » ou « - » à droite du menu pendant que vous préparez votre boisson pour l'ajuster.



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

✓ La préparation de l'eau chaude est terminée.

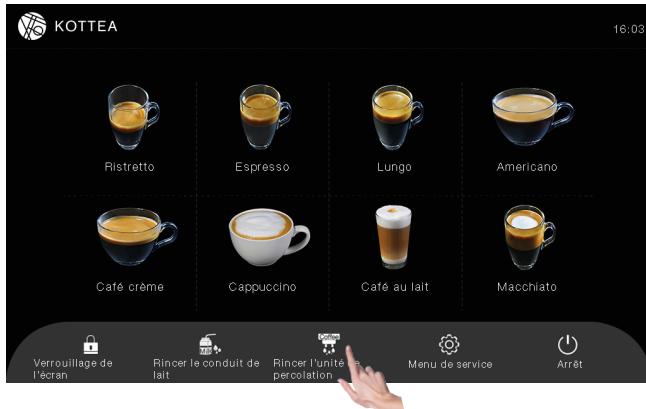
## RINÇAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le nettoyage quotidien doit être effectué régulièrement.



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



Étape 2 : Cliquez sur « Rincage de l'unité de percolation », puis passez à l'étape suivante.



Étape 3 : « Rinçage rapide de l'unité de percolation en cours, veuillez patienter... » sur l'écran.

✓ Le rinçage rapide de l'unité de percolation est terminée, le retour à la page principale se fait automatiquement.

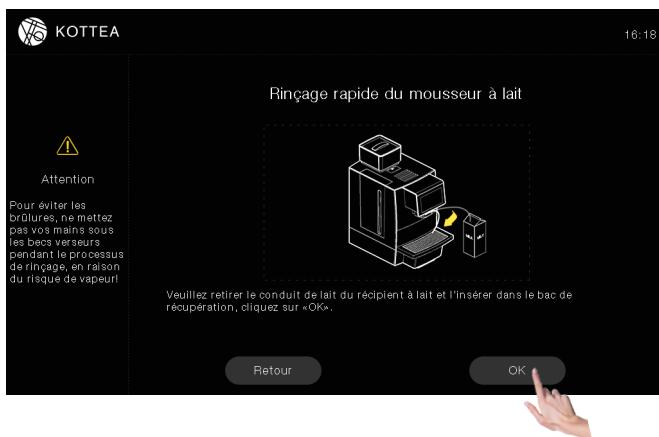
#### RINÇAGE RAPIDE DU MOUSSEUR À LAIT



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



Étape 2 : Cliquez sur « Rincage du mousseur à lait », puis passez à l'étape suivante.



Étape 3 : Veuillez retirer le tube à lait du réservoir et l'insérer dans le trou sur le bac collecteur, cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



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

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

## DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DU MOUSSEUR À LAIT

Étape 1 : Retirez le tuyau à lait.



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



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



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



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

## ENTRETIEN

### NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU GROUPE CAFÉ



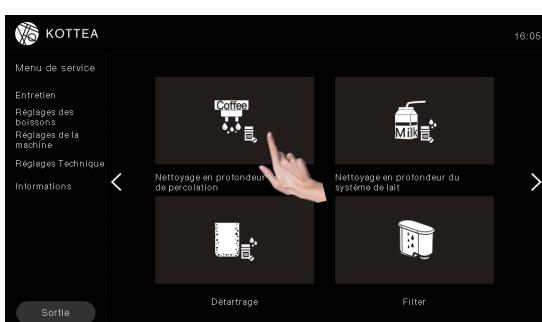
Étape 1 : Appuyez longuement sur le raccourci situé en bas de l'écran.



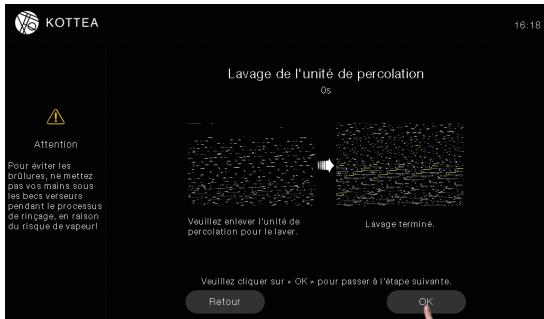
Étape 2 : Cliquez sur « Menu de service », puis passez à l'étape suivante.



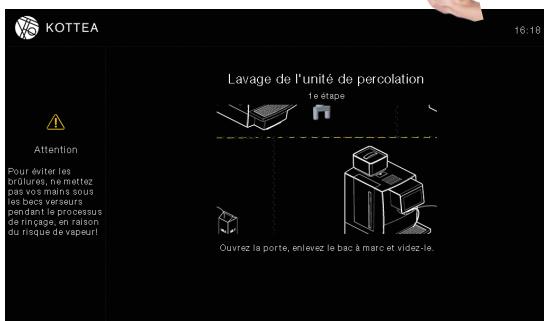
Étape 3 : Saisissez le mot de passe « 1609 », puis cliquez sur l'onglet du menu d'entretien.



Étape 4 : Cliquez sur « Entretien », puis sur l'onglet « Nettoyage en profondeur de l'unité de percolation» pour passer à l'étape suivante.



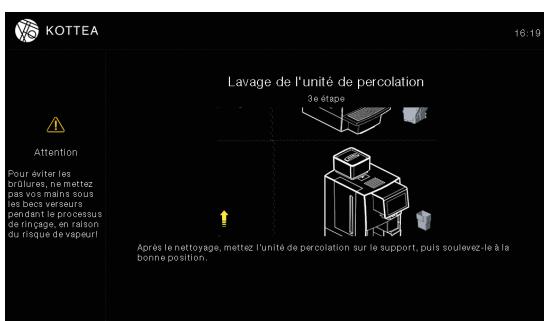
Étape 5 : Suivez les indications affichées à l'écran, puis cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



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



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



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

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

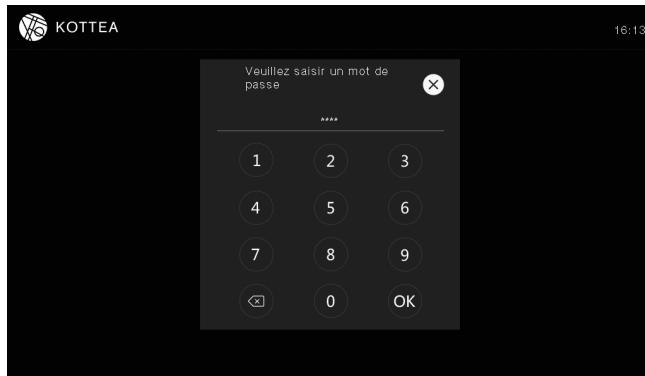
## NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOUSSEUR À LAIT



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



Étape 2 : Cliquez sur « Menu de service », puis passez à l'étape suivante.



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



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



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



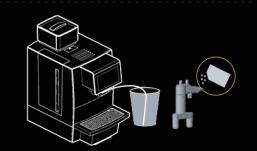
Étape 6 : Remplissez le réservoir (> 0,5 L) avec 0,5 L d'eau, insérez le tuyau à lait et un produit nettoyant lait adapté.

 KOTTEA 16:21

**Nettoyage en profondeur du système de lait**  
2e étape

**Attention**

Pour éviter les brûlures, ne mettez pas vos mains sous les bacs verseurs pendant le processus de nettoyage, en raison du risque de vapeur!



Nettoyage en profondeur du mousseur à lait en cours, cela peut prendre 3 minutes, veuillez patienter...

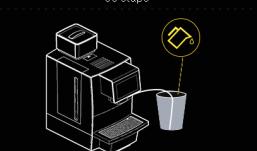
Étape 7 : Nettoyage en profondeur du mousseur à lait. Cela peut prendre 15 minutes, veuillez patienter.

 KOTTEA 16:22

**Nettoyage en profondeur du système de lait**  
3e étape

**Attention**

Pour éviter les brûlures, ne mettez pas vos mains sous les bacs verseurs pendant le processus de nettoyage, en raison du risque de vapeur!



Nettoyez le récipient sous le robinet, remplissez-le d'eau et branchez le conduit à lait.

Veuillez cliquer sur « OK » pour passer à l'étape suivante.



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

 KOTTEA 16:22

**Nettoyage en profondeur du système de lait**  
4e étape

**Attention**

Pour éviter les brûlures, ne mettez pas vos mains sous les bacs verseurs pendant le processus de nettoyage, en raison du risque de vapeur!



Nettoyage en profondeur du mousseur à lait en cours, cela peut prendre 1 minutes, veuillez patienter...

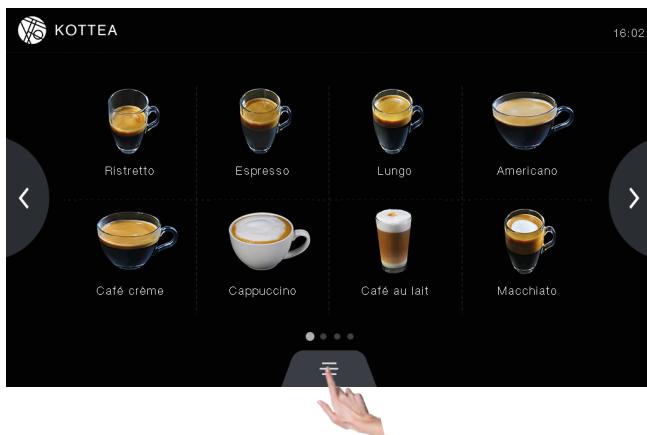
Étape 9 : Nettoyage en profondeur de l'unité de brassage. Cela peut prendre 3 minutes, veuillez patienter.



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

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

## DÉTARTRAGE



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

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



Étape 2 : Cliquez sur « Menu de service », puis passez à l'étape suivante.



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



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



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



Étape 6 : Retirez le réservoir d'eau et ajoutez le produit détartrant (veuillez vous référer aux informations affichées pour connaître la quantité), remettez le réservoir d'eau en place, puis cliquez sur bouton « OK » pour passer à l'étape suivante.



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



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



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



### VIDANGE DE L'EAU



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



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



Étape 2 : Cliquez sur « Menu de service », puis passez à l'étape suivante.

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



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



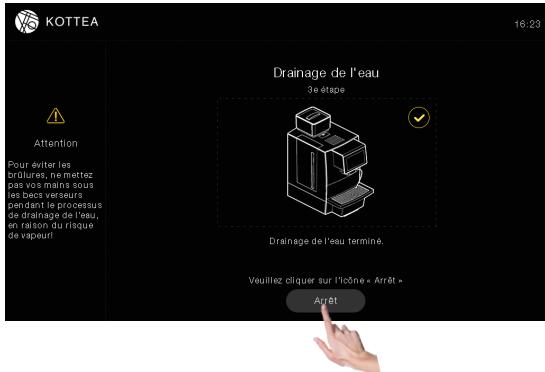
Étape 5 : Cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



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



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



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

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

## RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

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



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



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



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

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

# RÉGLAGE DES RECETTES BOISSONS PRÉDÉFINI

Vous pouvez modifier les recettes des boissons, modifier leurs positions dans le menu et les retirer du menu boisson de votre machine Kottea CK500.

## RÉGLAGE DES RECETTES

Aller dans le menu des boissons : Menu de service > (mot de passe) > Réglage des boissons

Choisissez la boisson à modifier et adaptez les options en suivant :

INTENSITÉ : de 1 à 5 – correspond au grammage de café moulu utilisé pour la recette :

Intensité	1	2	3	4	5
Café moulu (g)	5 - 7	7 - 9	9 - 11	11 - 13	14 - 16

\* attention ce grammage sera légèrement différent en fonction du degré de mouture utilisé

CAFÉ (mL) : la quantité de café liquide trouvée dans le(s) tasse(s) à la fin du cycle

NIVEAU TEMP : le niveau de température pour la partie café de cette boisson sur 3 niveaux

PRÉ-INFUSION(S) : la durée de la pause de pré-infusion de la préparation café - la pré-infusion sert à réduire l'acidité sur certains types de café

Et pour les boissons avec lait :

LAIT CHAUD(S) : le nombre de secondes de lait chaud délivré.

MOUSSE DE LAIT(S) : le nombre de secondes de mousse de lait délivré - la mousse de lait sera toujours délivrée après le lait chaud. Par la technologie de moussage il y aura toujours une quantité de lait chaud non moussé délivrée avec la mousse de lait.

ORDRE(S) : L'ordre pour délivrer le café ou le lait - soit café en dernier soit café en premier.

Et pour les boissons à basse pression (carafe de « filtre ») :

CYCLES : le nombre de cycles de préparation qui va être effectué.

## VERROUILLER DES BOISSONS

Pour retirer des boissons du menu de boissons, allez dans : Menu de service > (mot de passe - par défaut « 1609 ») > Réglage des boissons > Verrouiller boissons.

Passez l'option de la boisson correspondant en gris pour retirer la boisson du menu.

## CHANGEMENT DE POSITIONS BOISSONS

Pour changer la position des boissons dans le menu de boissons afin de faciliter l'accès allez dans : Menu de service > (mot de passe - par défaut « 1609 ») > Réglage des boissons > changement de position.

Choisissez la boisson voulue et ensuite l'emplacement voulu pour faire échanger les places entre les deux boissons.

## UTILISER UN CAFÉ PRÉMOULU / DÉCA

Vous pouvez utiliser un café déjà moulu pour n'importe quelle boisson sur votre Kottea CK500.

Pour le faire choisissez l'option café moulu dans le menu des boissons et suivez les indications à l'écran. Attention vous ne pouvez mettre que 16g de café moulu maximum.

Ajoutez votre café dans la trappe et choisissez votre boisson.

## CHANGER LA TEMPÉRATURE DU LAIT

Vous pouvez changer la température du lait chaud et la mousse de lait sur votre Kottea CK500. Attention la technologie utilisée pour mousser le lait fait qu'un lait plus chaud aura moins de mousse. C'est donc un équilibre à choisir entre température et densité de mousse.

Pour changer l'équilibrage entre mousse et température :

**1 :** Retirez le cache sur les buses de café en pinçant les deux boutons du haut du cache

**2 :** Trouvez la vis de régulation sur l'avant des buses lait

**4 :** Tournez la vis de régulation :

Sens anti-horaire pour plus chaud – moins mousseux

Sens horaire pour plus mousseux – moins chaud

**ATTENTION :** après avoir changé ce réglage vous allez probablement devoir changer la durée d'écoulement du lait et mousse de lait dans vos boissons lactées pour arriver à la même quantité en tasse qu'avant le changement.

## CHANGEMENT HEURE ET DATE

Pour changer l'heure et la date sur votre Kottea CK500 rendez-vous dans le menu :

Menu de service > (mot de passe - par défaut « 1609 ») > Réglage de la machine > Heure / Date

## CHANGEMENT DE MÉTHODE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU

Il est possible de brancher votre machine Kottea CK500 en réseau d'eau. Ce changement d'option est dans le menu « Réglages techniques » qui se situe derrière le mot de passe technicien. Pour raccorder votre machine en réseau d'eau, veuillez contacter votre revendeur Kottea afin de vérifier l'alimentation et filtration de votre eau et éventuellement la mise en contact avec un technicien local, pour réaliser ces branchements et paramétrages.

# TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DECHETS

---

## TRANSPORT

- Veuillez placer la machine à café dans une boîte en carton en cas de transport ultérieur.
- Videz le système d'eau avant le transport pour éviter d'endommager la machine.
- Une fois l'eau vidée, nettoyez la machine.
- Si une procédure de vidange est effectuée, le système doit exécuter à nouveau la procédure lors de la première utilisation de la machine à café (p15 pour référence, réglage par défaut).
- De la vapeur s'échappe de la buse de distribution du café lorsque la vidange du système d'eau est en cours. Risque de brûlures en cas de contact avec des liquides chauds !

## ÉLIMINATION DES DÉCHETS

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

## ÉLIMINATION DES EAUX USÉES

- Videz les eaux usées dans l'évacuation prévue à cet effet.

## MISE AU REBUT DE LA MACHINE

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

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

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

## EAU

**Veuillez conserver la boîte en carton pour un transport ultérieur :**

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

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

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

## CAFÉ

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

**Veuillez respecter les points suivants :**

- Privilégiez un remplissage quotidien de la trémie.
- Fermez instantanément la trémie à grains.
- Conservez les grains dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité.
- Conservez les grains à distance de tout produit de nettoyage.
- Utilisez des grains frais.
- Assurez-vous que la date de péremption des grains est respectée.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

## LAIT

**ATTENTION :** une mauvaise utilisation du lait peut être nocive pour la santé !

**Veuillez respecter les points suivants :**

- N'utilisez pas de lait cru.
- Utilisez uniquement du lait pasteurisé et traité thermiquement.
- Utilisez uniquement du lait homogénéisé.
- Utilisez uniquement du lait froid à une température comprise entre 3 et 5 °C.
- Portez des gants pendant le traitement du lait.
- Utilisez uniquement du lait provenant d'un emballage d'origine.
- Il est interdit de remplir du lait dans l'emballage d'origine. Nettoyez le réservoir de lait avant de le remplir.
- Vérifiez l'emballage.
- Privilégiez un remplissage au besoin du réservoir de lait, n'étant 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 un espace réfrigéré entre 3 et 5°C.

## RESPONSABILITÉ ET GARANTIE

---

### RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

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

## GARANTIE ET INDEMNISATION

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

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

## ATTENTION

---

### UTILISATION QUOTIDIENNE ET ENTRETIEN

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



KOTTEA  
25, rue de Galeben  
33380 MIOS  
FRANCE