



KOTTEA



CK610 PRO 2

SOMMAIRE

INTRODUCTION

BIENVENUE

À PROPOS DE CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION

_____ p.6

SÉCURITÉ

OBJET

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

RÉGLEMENTATIONS DE SÉCURITÉ

_____ p.6

DESCRIPTION DU PRODUIT

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT

MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE

_____ p.10

INSTALLATION ET TEST

PRÉ-REQUIS

ARRIVÉE D'EAU

INSTALLATION

BRANCHEMENT

INSTALLATION DU CLAPET ANTI-RETOUR

_____ p.12

ALIMENTATION

ALIMENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ

_____ p.15

PREMIÈRE UTILISATION

REPLISSAGE

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE À CAFÉ

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

MISE HORS TENSION DE LA MACHINE À CAFÉ

_____ p.16

PRÉPARATION DE BOISSONS

CAFÉ

BOISSON LACTÉE

_____ p.19

RINÇAGE ET ENTRETIEN

PLANNING DE NETTOYAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

ENTRETIEN RAPIDE

ENTRETIEN EN PROFONDEUR

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

_____ p.22

TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DÉCHETS

TRANSPORT

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

ÉLIMINATION DES EAU USÉES

MISE AU REBUT DE LA MACHINE

_____ p.41

RESPONSABILITÉ ET GARANTIE

RESPONSABILITÉ DE L'UTILISATEUR

GARANTIE ET INDEMNISATION

_____ p.41

ATTENTION

_____ p.42

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.
- Sous réserve de modifications de ces instructions en raison d'améliorations techniques. Les réimpressions, traductions et reproductions sous quelque forme que ce soit de ces instructions, y compris les extraits, nécessitent l'approbation écrite de l'éditeur, les droits d'auteur étant détenus par le fabricant.

DESCRIPTION

- Cette machine à café entièrement automatique sert à préparer du café noir, du café au lait 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 produits lactés.

Fabrication 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.

Veillez respecter les points suivants :

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

Veillez 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 agréé par le fabricant.

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

Veillez 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 : 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.

RISQUES POUR LA MACHINE

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

Veillez respecter les points suivants :

- Si 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.
- Faites réparer les pannes par des experts agréés par le fabricant.
- Veuillez utiliser les accessoires d'origine de la machine à café.
- Il est interdit de laver la machine à l'eau ou à la vapeur.
- La machine n'est pas adaptée pour être placée sur une surface où un jet d'eau est susceptible d'être utilisé.
- Utilisez la trémie à grains uniquement pour les grains.
- Il est interdit d'utiliser des grains de café surgelés car ceux-ci peuvent rendre le dispositif de broyage collant.
- Si la machine et ses pièces détachées sont transportées à une température inférieure à -10 °C, il y a un risque de court-circuit et d'endommagement par l'eau gelée.
- Utilisez uniquement des tuyaux neufs !

RÉGLEMENTATIONS DE SÉCURITÉ

EAU

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

Veuillez respecter les points suivants :

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

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 :

- Fermez instantanément la trémie à grains après remplissage.
- Conservez les grains dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité.
- Utilisez des grains frais.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

LAIT

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

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.
- Utilisez uniquement du lait provenant du paquet d'origine.
- Nettoyez le réservoir de lait avant de le remplir.
- Vérifiez l'emballage.
- Fermez le couvercle du réservoir de lait et du réfrigérateur après le remplissage (intérieur/extérieur).
- Conservez le lait dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité (température maximale 7 °C).
- Assurez vous que la date de péremption du lait est respectée.
- Refermer l'emballage après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

POUDRE

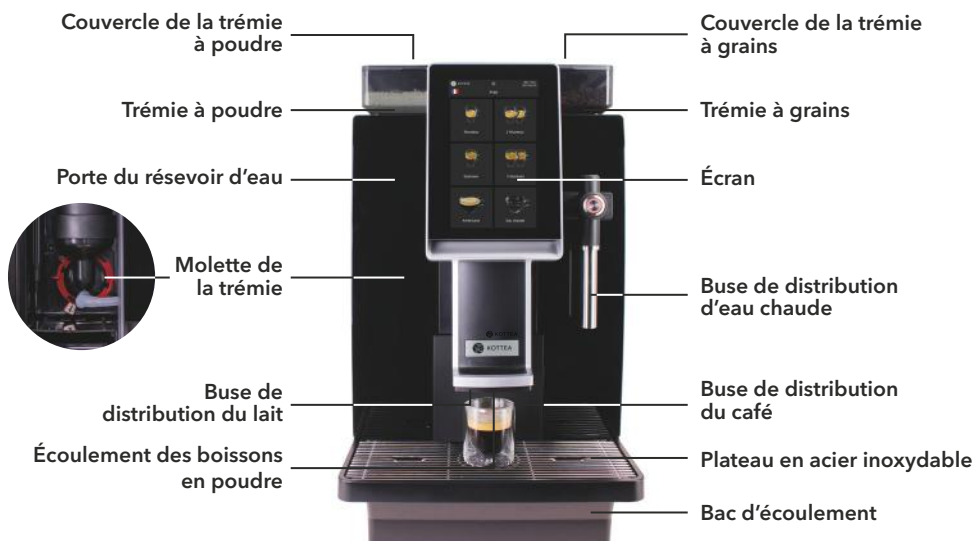
Attention : *Une mauvaise utilisation de la poudre peut être nocive pour la santé !*

Veuillez respecter les points suivants :

- Confirmez que tous les solvants rapides en poudre sont utilisés pour les machines.
- Vérifiez le paquet.
- Fermez la trémie à poudre après l'avoir remplie.
- Conservez la poudre dans une pièce close, froide et à l'abri de l'humidité.
- Assurez-vous que la date de péremption de la poudre est respectée.
- Scellez le paquet après l'avoir ouvert pour éviter tout risque de contamination.

DESCRIPTION PRODUIT

MACHINE À CAFÉ : FACE AVANT



MACHINE À CAFÉ : FACE ARRIÈRE



INSTALLATION ET TEST

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

PRÉ-REQUIS

INSTALLATION

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

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

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

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

CONDITIONS CLIMATIQUES

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

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Attention : Danger ! Électricité !

Veillez respecter les points suivants :

- 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 ! Veillez à respecter les instructions du fabricant et les réglementations locales si vous utilisez une rallonge.
- Lors de la pose du câble, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas faire trébucher des personnes. Ne faites pas passer le câble par des angles coupants et ne le laissez pas suspendre en l'air. Ne coinciez 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 d'ingrédients et d'eau de qualité inférieure endommage la machine.

Veillez respecter les points suivants :

- L'eau doit être propre et présenter une teneur en chlore inférieure à 100 mg/L.
- Ne versez pas d'eau corrosive dans la machine.
- La dureté carbonatée doit être inférieure à 5 - 6 dKH (dureté carbonatée allemande) ou 8,9 - 10,7 tKH (dureté carbonatée française) et la dureté totale doit toujours être supérieure à la dureté carbonatée.
- 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. 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 codes nationaux, régionaux et locaux en vigueur.

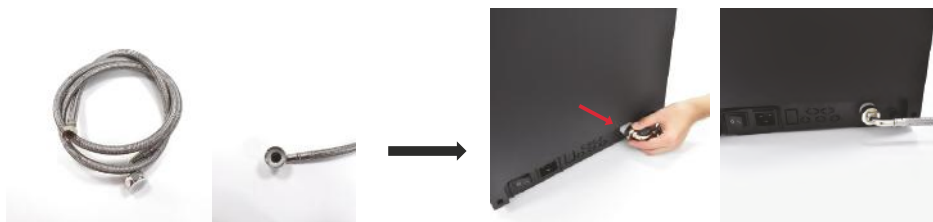
INSTALLATION

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

BRANCHEMENT

BRANCHEMENT DU TUYAU D'ARRIVÉE D'EAU - BRANCHEMENT DU FLEXIBLE EN MÉTAL

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



Étape 2 : 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 du tuyau en métal souple est terminé.

RACCORDEMENT DU TUYAU DE VIDANGE (OPTION)

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



Étape 2 : Placez la sortie du tuyau d'évacuation dans la canalisation d'eaux usées ou le bac à eaux usées.



√ L'installation du tuyau de vidange est terminée.

INSTALLATION DU CLAPET ANTI-RETOUR (OPTION).

CETTE OPÉRATION N'EST NÉCESSAIRE QUE SI LE TUYAU D'ÉVACUATION DES EAUX USÉES EST SÉLECTIONNÉ.

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



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



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



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

ALIMENTATION

- La tension d'alimentation doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique. Pour le branchement sur une prise secteur, la prise doit être facilement accessible pendant le fonctionnement afin que la fiche puisse être débranchée en cas de panne.
- En raison de la charge élevée, une seule prise de courant est nécessaire par machine et pour chaque unité accessoire.

ALIMENTATION DE LA MACHINE À CAFÉ

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



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



√ Le branchement de l'alimentation est terminé.

PREMIÈRE UTILISATION

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

REPLISSAGE

REPLISSAGE DE LA TRÉMIE À GRAINS

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



√ Le remplissage des grains est terminé.

REPLISSAGE DE LA TRÉMIE À POUDRE

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



√ Le remplissage de la trémie à poudre est terminé.

REPLISSAGE DE L'EAU

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



Étape 2 : Réinstallez le réservoir d'eau dans la machine après avoir remis le couvercle, effectuez une pression vers le bas à la fin, puis fermez la porte :



√ Le remplissage de l'eau est terminé.

MISE EN MARCHÉ DE LA MACHINE À CAFÉ

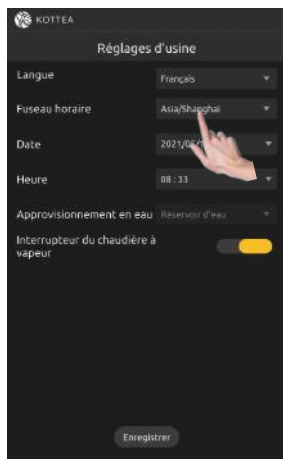
Appuyez sur le bouton situé au dos de la machine.



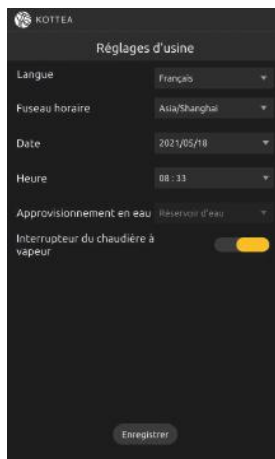
√ La mise en marche de la machine à café est terminée.

RÉGLAGE PAR DÉFAUT

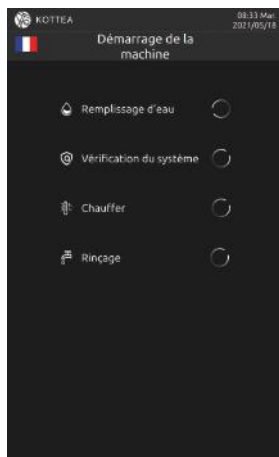
Étape 1 : Appuyez sur l'option de menu à l'écran et saisissez la valeur initiale correspondante.



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



Étape 3 : La machine se lance :



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



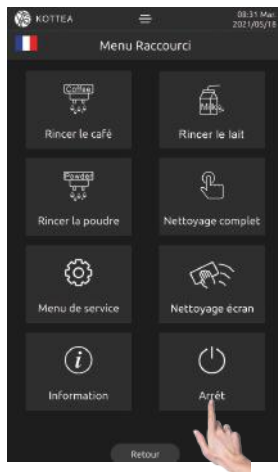
√ La configuration du réglage par défaut est terminée.

MISE HORS TENSION DE LA MACHINE À CAFÉ

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



Étape 2 : Cliquez sur « Arrêt ».



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



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



✓ La mise hors tension de la machine est terminée.

PRÉPARATION DE BOISSONS

CAFÉ

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE D'ESPRESSO

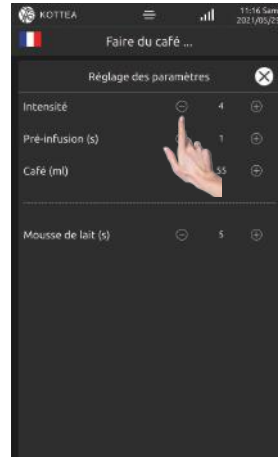
Étape 1 : Cliquez sur « Espresso ». La machine lance la préparation du café.



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



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



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



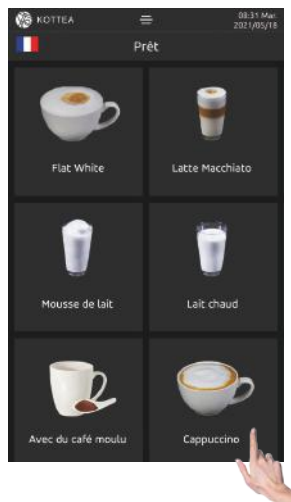
√ La préparation de la boisson est terminée.

Votre machine est pré-configurée de manière optimale. Cependant, suivant le café utilisé, il se peut que votre espresso vous paraisse trop fort ou trop léger. Afin d'ajuster le réglage rendez-vous page 27 (réglage du degré de mouture).

BOISSON LACTÉE

PAR EXEMPLE : PRÉPARER UNE TASSE DE « CAPPUCCINO ».

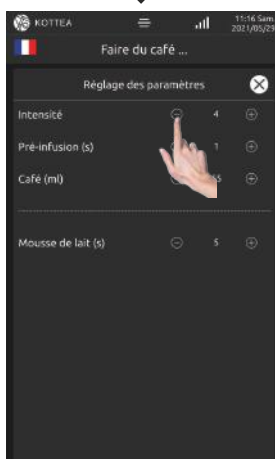
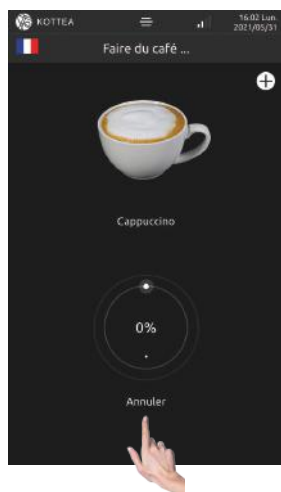
Étape 1 : Cliquez sur « Cappuccino ». La machine lance la préparation du cappuccino.



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



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



✓ La préparation de la boisson est terminée.

RINÇAGE ET ENTRETIEN

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

PLANNING DE NETTOYAGE

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

NETTOYAGE QUOTIDIEN

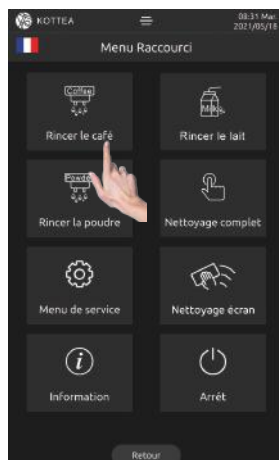
RINÇAGE RAPIDE DE L'UNITÉ DE PERCOLATION

Le nettoyage quotidien doit être effectué régulièrement

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



Étape 2 : Cliquez sur « Rincer le café ».



Étape 3 : Suivez les instructions étape par étape pour rincer l'unité de percolation.



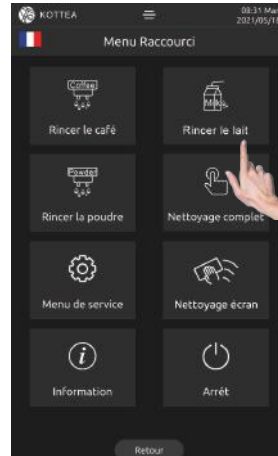
✓ Le rinçage rapide du système de percolation est terminé, le retour à la page principale se fait automatiquement.

RINÇAGE RAPIDE DU MOUSSEUR À LAIT

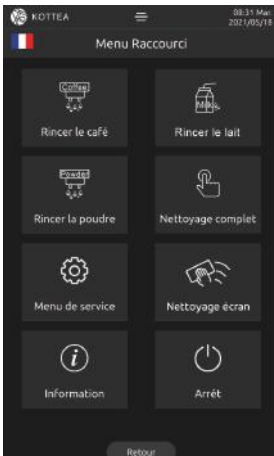
Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



Étape 2 : Cliquez sur « Rincer le lait ».



Étape 3 : Suivez les instructions étape par étape pour rincer le mousser de lait.



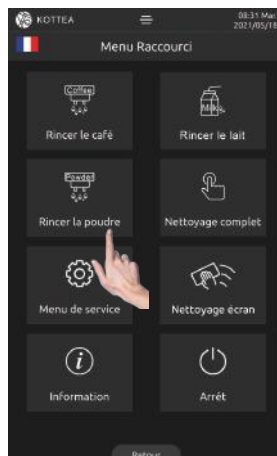
✓ Le rinçage rapide du mousser à lait est terminé, le retour à la page principale se fait automatiquement.

RINÇAGE RAPIDE DU CIRCUIT POUVRE

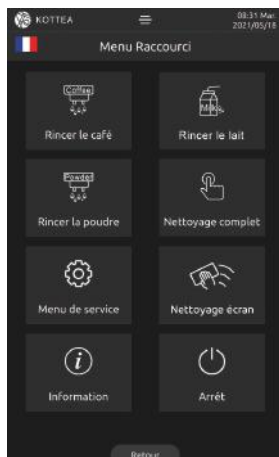
Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



Étape 2 : Cliquez sur « Rincer la poudre ».



Étape 3 : Suivez les instructions étape par étape pour rincer le circuit poudre.



√ Le rinçage du circuit poudre est terminé, le retour à la page principale se fait automatiquement.

ENTRETIEN RAPIDE

ÉTAPE DE NETTOYAGE DU GROUPE CAFÉ

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

Étape 1 : Retirez le bac d'égouttement :



Étape 2 : Sortez le groupe café.



√ Démontage du groupe café terminé.

MONTAGE DU GROUPE CAFÉ

Étape 1 : Placez le groupe café sur le support



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



√ L'installation du groupe café est terminée.

NETTOYAGE DU GROUPE DE BOISSONS INTÉGRÉ

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



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



√ Nettoyage du dispositif de moussage du lait terminé.

NETTOYAGE DU MÉLANGEUR

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



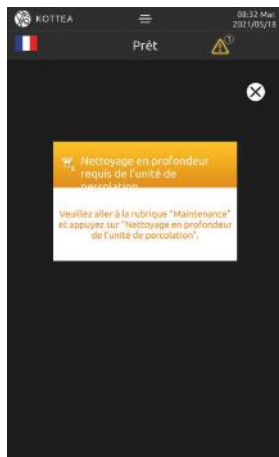
Étape 2 : Remettez le mélangeur rincé et séché dans la machine, tournez le verrou dans le sens des aiguilles d'une montre et fermez la porte du réservoir d'eau.



√ Le mélangeur a été retiré et nettoyé.

NETTOYAGE DE L'UNITÉ DE PERCOLATION

Lorsque la fenêtre contextuelle d'avertissement « Nettoyage en profondeur requis de l'unité de percolation » apparaît dans l'interface de la machine à café, cliquez sur « X » pour fermer la fenêtre contextuelle, entrez dans l'interface « entretien » de la machine, cliquez sur « Rinçage de l'unité de percolation » et opérez selon les instructions de l'interface.



NETTOYAGE EN PROFONDEUR DE L'UNITÉ DE PERCOLATION

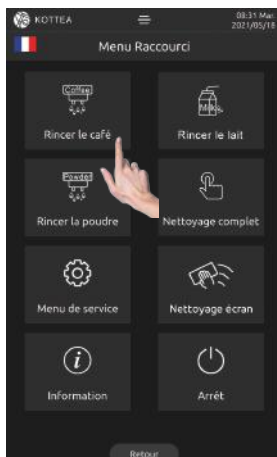
Étape 1 : Cliquez sur l'icône de raccourci à l'écran pour entrer dans la page du menu des raccourcis.



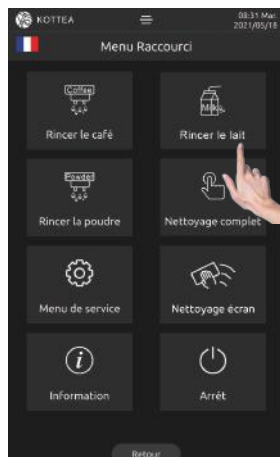
Étape 2 : Appuyez sur « Rincer le café » pendant plus de 3 secondes pour effectuer un nettoyage en profondeur du brasseur conformément aux instructions de l'interface.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOUSSEUR À LAIT

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



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

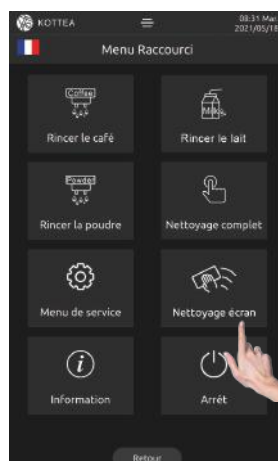


NETTOYAGE DE L'ÉCRAN

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



Étape 2 : Appuyez sur « Nettoyage écran » pour figer l'écran d'affichage quelques secondes et pouvoir le nettoyer.

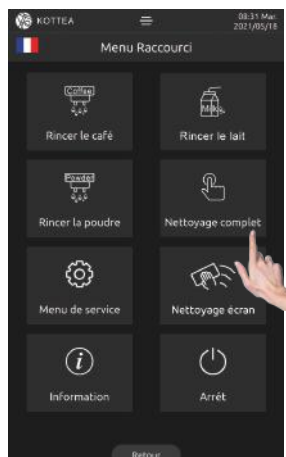


ENTRETIEN EN UN CLIC

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



Étape 2 : Cliquez sur « Nettoyage complet » et suivez les étapes à l'écran pour terminer l'entretien de la machine à café.



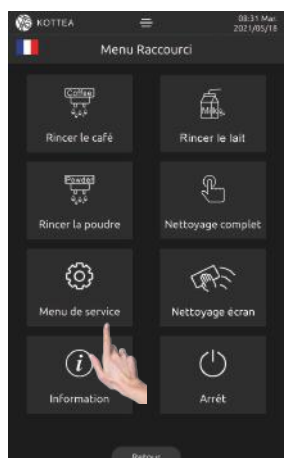
ENTRETIEN EN PROFONDEUR

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 « 1709 », 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 : Ouvrez le couvercle et insérez une tablette de nettoyage, puis cliquez sur l'onglet « OK » pour passer à l'étape suivante.



Étape 7 : « Nettoyage en profondeur de l'unité de percolation. Cela peut prendre 5 minutes, veuillez patienter... ».



Étape 8 : Retirez et nettoyez le bac d'égouttement ainsi que le bac à marc, avant de les remettre en place.



Étape 9 : Le nettoyage en profondeur de l'unité de percolation est terminé, veuillez cliquer sur l'onglet « OK » pour revenir à la page d'accueil.



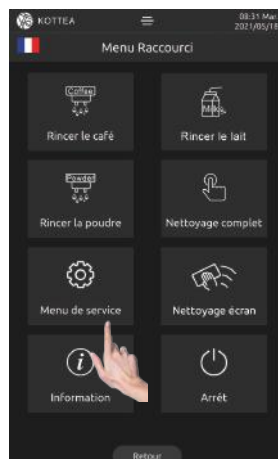
√ Le nettoyage en profondeur de l'unité de percolation est terminé, revenez à la page d'accueil.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOUSSEUR À LAIT

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 « 1709 », puis cliquez sur l'onglet du menu d'entretien.



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



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



Étape 6 : Nettoyage en profondeur du mousser à lait. Cela peut prendre 3 minutes, veuillez patienter.



Étape 7 : Retirez le tuyau à lait, nettoyez le réservoir sous le robinet, remplissez le réservoir d'eau et raccordez le tuyau à lait.



Étape 8 : Nettoyage en profondeur du mousser à lait. Cela peut prendre 2 minutes, veuillez patienter.



Étape 9 : Le nettoyage en profondeur du mousser à lait est terminé, veuillez cliquer sur l'onglet « OK » pour revenir à la page d'accueil.



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

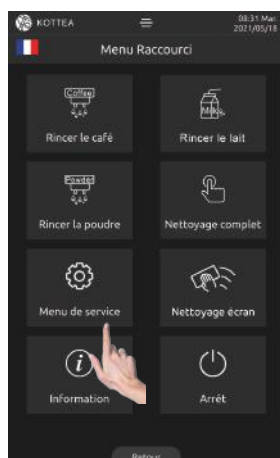
DÉTARTRAGE

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

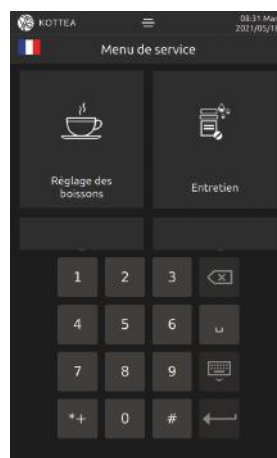


Remarque : Si la machine est équipée d'une valve de commutation manuelle, placez le bouton sur le réservoir d'eau, puis continuez le détartrage.

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



Étape 3 : Saisissez le mot de passe « 1709 », 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 : Retirez le réservoir d'eau (veuillez vous référer aux informations affichées pour connaître la quantité), remettez le réservoir d'eau en place, puis cliquez sur bouton « OK » pour passer à l'étape suivante.



Étape 6 : Détartrage en cours, veuillez vous référer aux informations à l'écran pour connaître la durée estimée du détartrage.



Étape 7 : Remplissez le réservoir d'eau après le nettoyage et réinstallez le réservoir, puis cliquez sur « OK » pour passer à l'étape suivante.



Étape 8 : Détartrage en cours, veuillez vous référer aux informations à l'écran pour connaître la durée estimée du détartrage.



Étape 9 : Le détartrage est terminé, veuillez cliquer sur l'onglet « OK » pour revenir à la page d'accueil.

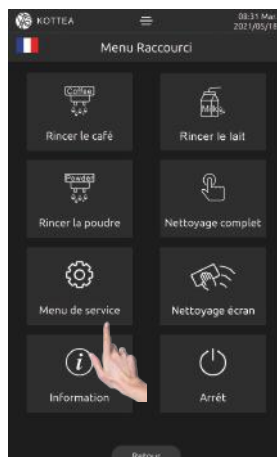


VIDANGE DE L'EAU

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 « 1709 », 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 : Le système est en train de rempli d'eau, veuillez patienter...



Étape 7 : Sortez le réservoir d'eau et nettoyez-le, puis retirez la conduite d'eau externe et 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 ».

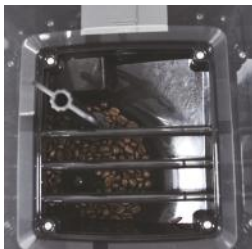


RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE

Étape 1 : Soulevez le couvercle de la trémie, il y a une molette 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 sur la molette, tournez la clé pour ajuster les meules tout en préparant un espresso pour faire fonctionner le moulin. Votre référence est le temps d'extraction d'un espresso. Selon vos goûts l'extraction doit se faire entre 18 et 20 secondes entre la pression de la touche et la réalisation de la boisson à 100%. Ajustez le réglage du moulin afin d'obtenir cette valeur.



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



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

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

TRANSPORT ET TRAITEMENT DES DECHETS

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.

RESPONSABILITE 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 anormales.
- 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

- Ne versez pas d'eau dans la trémie à grains et la trémie à poudre.
- N'ouvrez pas la porte et ne retirez pas le bac à marc de café, le bac d'égouttement, le réservoir d'eau ou toute autre pièce détachée lorsque la machine est en marche.
- Le réservoir d'eau ne doit contenir que de l'eau froide et pure, l'eau chaude et l'eau glacée sont interdites.
- Il est recommandé d'utiliser des grains semi-torréfiés ou des grains avec une teneur faible en huile. Il est déconseillé d'utiliser des grains huileux ou brûlés.
- Attention aux brûlures. Ne touchez pas l'écoulement lorsque la boisson est en cours de préparation.
- Il est interdit d'utiliser une brosse ou un produit de nettoyage. Si la machine est endommagée, veuillez la nettoyer avec un chiffon doux.
- Le niveau de l'eau et de la poudre doit être inférieur à la ligne MAX. S'il n'y a pas de ligne MAX, veuillez verser l'eau et la poudre à hauteur de 8 volumes environ.
- N'éteignez pas la machine lorsqu'elle est en train de préparer une boisson ou de procéder à un autotest ou à un nettoyage automatique.
- Réglez la hauteur de la buse de distribution 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