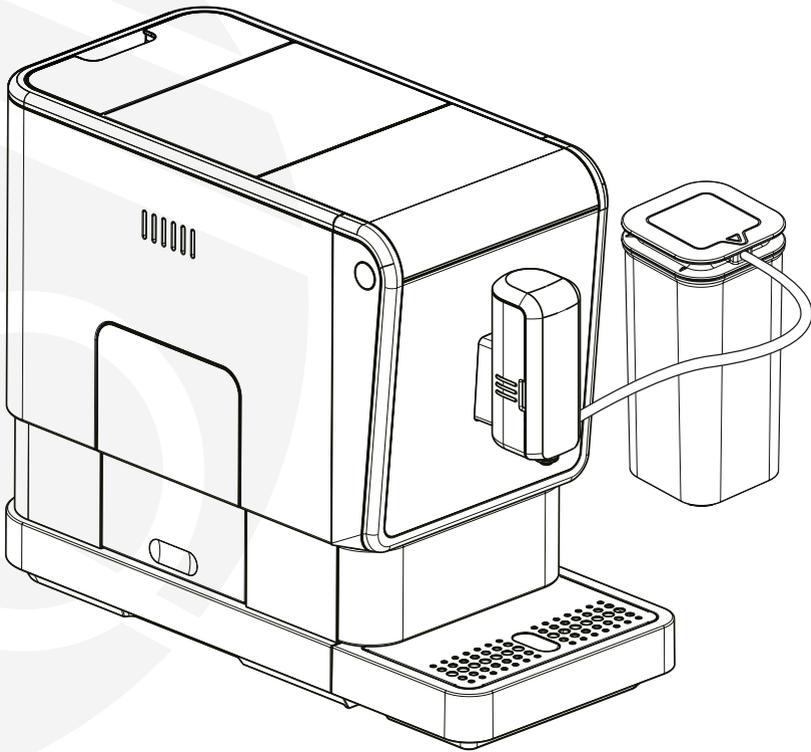


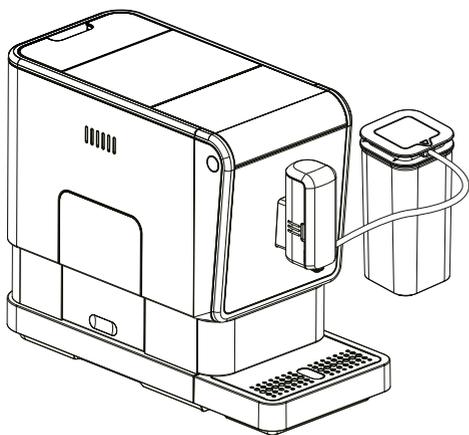


KOTTEA



Kottea Espresso
CK307.S.OT





Chère cliente, Cher client,

Nous vous remercions de votre confiance et d'avoir choisi une machine à café automatique KOTTEA Espresso One Touch.

Vous faites aujourd'hui l'acquisition d'un article de qualité, pensé et conçu dans le respect des normes européennes en vigueur.

Ce modèle a subi les procédures de contrôle les plus poussées et de nombreux tests, c'est pourquoi nous espérons que son usage vous apportera entière satisfaction.

AVERTISSEMENTS

Pour des raisons de sécurité, nous vous invitons à lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil pour la première fois. Conservez cette notice pour une consultation ultérieure.

UTILISATION CONFORME

- Ce produit a été conçu pour un usage domestique et doit être utilisé uniquement et conformément aux instructions de cette notice.
- Il est exclusivement destiné à réaliser des cafés, évacuer de l'eau chaude selon les instructions de ce document. Toute autre utilisation sera considérée comme non-conforme.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Manipulez toujours cet appareil avec précaution et avisez les autres utilisateurs des dangers potentiels.
- Toute utilisation non conforme, inappropriée, commerciale ou professionnelle ainsi que le non-respect des instructions pourraient provoquer de graves dysfonctionnements, blessures ou brûlures : dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne pourra en aucun cas s'appliquer.
- Utilisez le broyeur uniquement pour mouliner des grains de café torréfiés.
- Utilisez toujours de l'eau froide pour préparer vos boissons. De l'eau chaude ou tout autre liquide peut endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues dans cette notice.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Lisez l'intégralité des instructions.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre installation électrique locale.
- Déroulez, redressez le câble électrique avant d'utiliser l'appareil.
- Placez et utilisez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou d'un four chauffé.
- Cet appareil a été conçu avec une prise terre. Veuillez vous assurer que la prise murale de votre maison est bien reliée à la terre.
- Veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation et à ne pas le frotter contre des bords tranchants. Si le câble est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, ou une personne qualifiée.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après un dysfonctionnement ou bien s'il a été 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.
- Pour vous protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes aux capacités limitées.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
- Si une panne, un défaut ou une chute est détecté, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation, ne faites pas fonctionner l'appareil défectueux.
- Videz le réservoir d'eau lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Notez que l'appareil doit être protégé contre le gel.

ATTENTION : SUIVEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



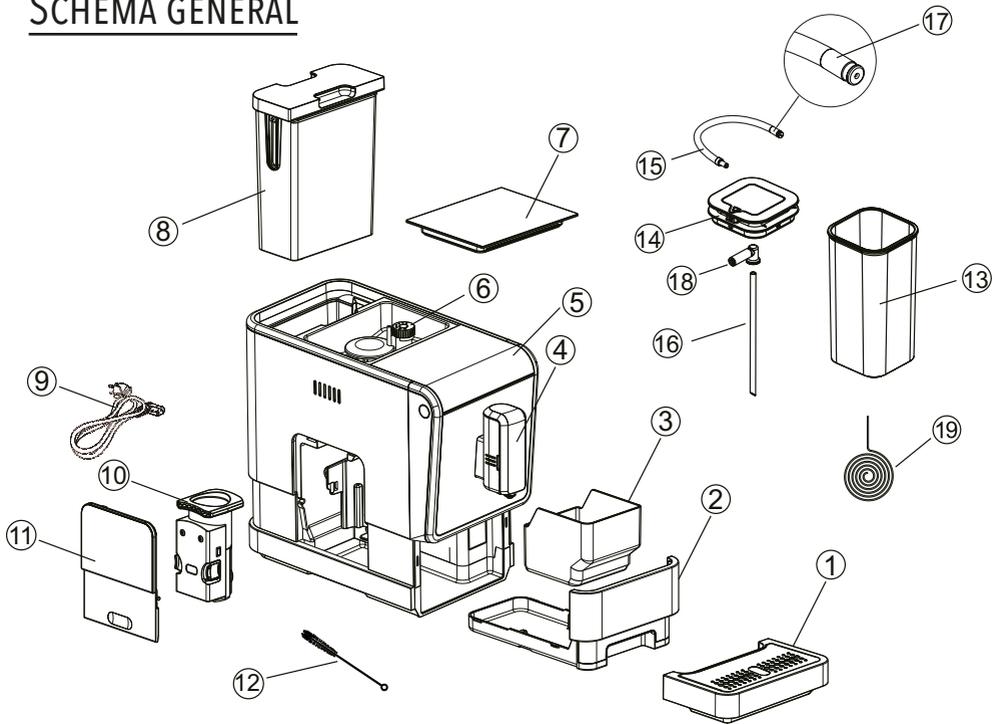
SOMMAIRE

• Schéma général	————	p.7
• Installation de la machine	————	p.9
• Première mise en service	————	p.11
• Réalisation des boissons	————	p.14
• Autres réglages	————	p.17
• Conseils et astuces	————	p.19
• Entretien	————	p.20
• Guide de dépannage	————	p.26
• Environnement	————	p.27
• Garantie et contact Service client	————	p.27

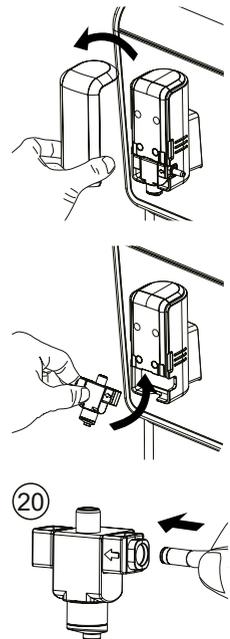




SCHÉMA GÉNÉRAL



1. Bac égouttoir externe	11. Porte d'entretien
2. Bac égouttoir interne	12. Brosse de nettoyage
3. Bac récupérateur de marc de café	13. Réservoir à lait
4. Bec verseur réglable en hauteur	14. Couvreclie réservoir à lait
5. Panneau de commande	15. Tuyau souple liaison lait
6. Réservoir à grains	16. Tuyau rigide réservoir à lait
7. Couvercle du réservoir à grains	17. Embout métallique du tuyau souple liaison lait
8. Réservoir d'eau	18. Connecteur couvercle réservoir à lait
9. Cordon d'alimentation	19. Aiguille spirale
10. Percolateur	20. Système automatique mousser à lait

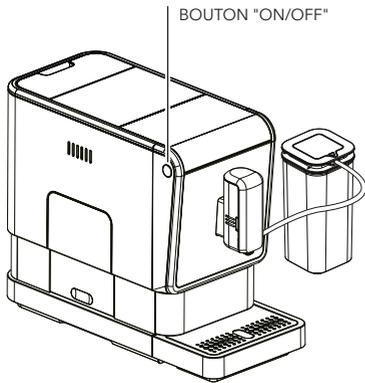


ACCESSOIRES

L'appareil est livré avec trois paquets de produits nettoyant pour le processus de détartrage.



SCHÉMA GÉNÉRAL (SUITE)



PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTON ON/OFF



Clignotant : niveau du réservoir d'eau bas / réservoir d'eau manquant



Grains manquants



Lumière en continu : récipient à marc de café plein
Clignotant : bac égouttoir interne / récipient à marc de café manquant



Lumière en continu : le percolateur est manquant / mal installé
Clignotant : la porte d'entretien est ouverte / mal installée



Lumière en continu : détartrage requis
Clignotant : détartrage en cours



La vidange du système est en cours



Bouton ON/OFF : allumage et extinction de l'appareil



Touche eau chaude



Touche latte macchiato



Touche nettoyage
Touche mousse de lait



Touche espresso court



Touche cappuccino



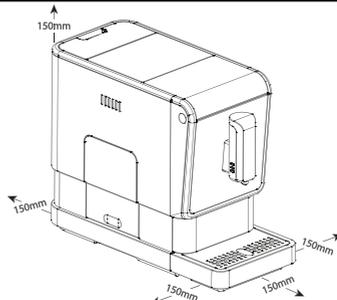
Touche espresso long



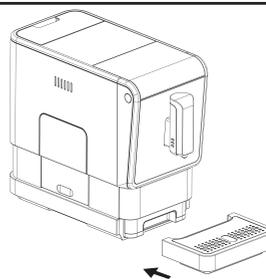
INSTALLATION DE LA MACHINE

1. Retirez tous les films protecteurs, les étiquettes ou tout autre élément d'emballage sur l'appareil.

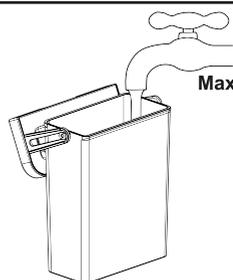
2. Choisissez une surface plane et stable pourvue d'une prise électrique facilement accessible.
Laissez un espace minimum de 15 cm autour de la machine.



3. Insérez le bac égouttoir externe.
Assurez-vous de l'insérer correctement.

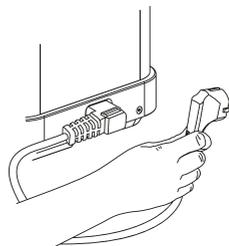


4. Retirez le calage, puis remplissez le réservoir d'eau (se référer à « REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU »).



5. Remplir le réservoir à grains avec des grains de café torréfiés (se référer à « REMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS »).

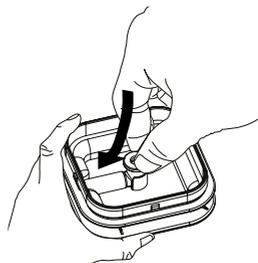
6. Déroulez, redressez le cordon d'alimentation et insérez la fiche dans la prise située à l'arrière de la machine. Branchez l'autre fiche du cordon dans une prise murale de tension adaptée.



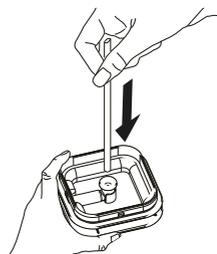
INSTALLATION DE LA MACHINE (SUITE)

Assemblage du couvercle réservoir à lait et du système automatique du mousser à lait

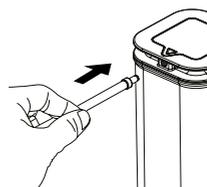
1. Placez le connecteur couvercle dans la fente prévue à l'intérieur du couvercle.



2. Insérez le tube rigide du réservoir à lait dans le connecteur à l'intérieur du couvercle.
Attention, vous devez insérer la partie droite du tube dans le connecteur couvercle (la partie biseautée sera immergée dans le lait). Remettez le couvercle sur le réservoir à lait.

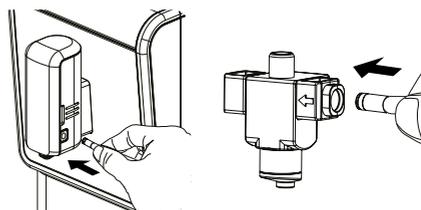


3. Insérez le tuyau souple liaison lait dans l'entrée caoutchouc à l'extérieur du couvercle de réservoir à lait.



4. Insérez l'autre embout métallique du tuyau souple liaison lait dans l'entrée du bec verseur (ouvrez d'abord l'opercule de protection).

Remarque : Il existe un opercule de protection sur le système automatique du mousser à lait pour la connexion de l'embout métallique du tuyau souple liaison lait avec le bec verseur



PREMIÈRE MISE EN SERVICE

NETTOYAGE :

Avant d'utiliser votre machine à café automatique Espresso pour la première fois, rincez le réservoir d'eau et l'extérieur de la sortie café avec de l'eau claire.

AMORÇAGE DE LA POMPE (OBLIGATOIRE) :

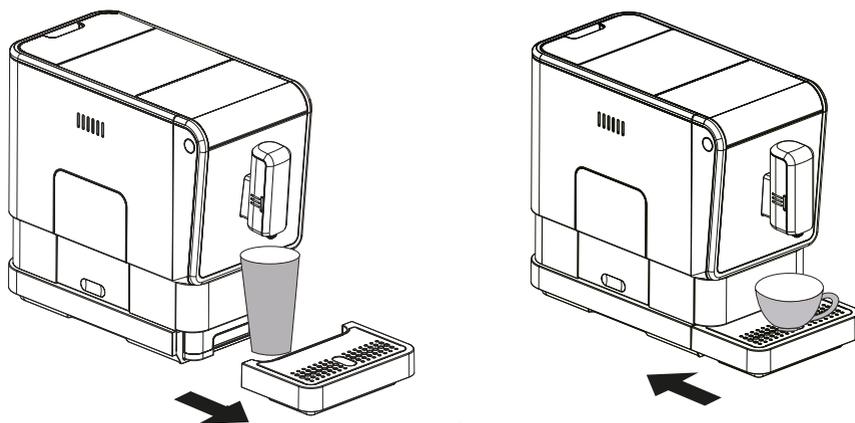
- Extraire le réservoir d'eau puis le remplir avec de l'eau potable et fraîche jusqu'au niveau maximum (MAX). L'insérer à nouveau dans la machine à café.
- Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique et appuyez sur le bouton on/off. L'appareil entre alors en mode Veille.
- Lorsque vous allumez la machine à café pour la première fois, sa pompe doit être amorcée. Pour ce faire, placez un récipient sous le bec verseur.
- Appuyez sur la touche eau chaude . La machine commence alors à chauffer et la veilleuse clignote jusqu'à ce que la température appropriée soit atteinte.
- Pendant cet amorçage, de l'eau va couler par la buse café et s'arrêtera automatiquement. Relancez cette procédure une seconde fois.

RINÇAGE :

Le mécanisme de la machine à café doit également être rincé. Pour cela, remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner la machine plusieurs fois de suite sur la position "Eau chaude", une fois le cycle d'amorçage effectué. Votre machine à café automatique KOTTEA Espresso One Touch est prête à être utilisée.

PRÉPARER UNE BOISSON :

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton on/off.
- L'appareil entre alors en mode Veille. Nous vous conseillons d'effectuer un rinçage de la buse café grâce à la fonction Eau chaude.
- Placez une tasse sous le bec verseur et réglez la hauteur de celui-ci en fonction du type de tasse choisi. Selon la hauteur de la tasse (plus haute ou plus large), vous pouvez retirer ou déplacer le bac égouttoir de la manière suivante :



PREMIÈRE MISE EN SERVICE (SUITE)

PRÉPARER UNE BOISSON (SUITE) :

- Selon le café souhaité, appuyez sur la touche espresso court  , sur la touche espresso long  , sur la touche cappuccino  , ou sur la touche latte macchiato  .

• La touche sur laquelle vous avez appuyé clignote et la lumière indique que la machine prépare une tasse de café. L'appareil va procéder au broyage du café en grains, puis votre boisson s'écoule dans votre tasse via la buse centrale. La machine s'arrête automatiquement lorsque les paramètres d'usine sont atteints.

• Si la longueur en tasse que vous souhaitez est atteinte, appuyez de nouveau sur la touche de la boisson choisie pour stopper le processus.

• Lorsque la machine revient en position veille, le café est prêt à être servi.

EN SAVOIR PLUS :

Si vous souhaitez préparer un Americano, cliquer sur  ou  , selon la quantité de café souhaitée et allongez votre boisson avec de l'eau chaude  . L'arrêt de l'eau se fait manuellement.

ASTUCE :

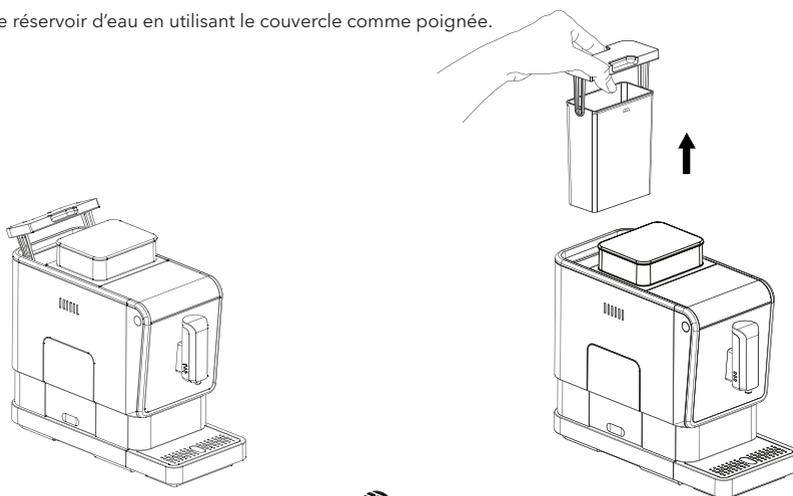
- Lors de la première utilisation, après une phase d'entretien ou après une longue période d'inutilisation, les 2 ou 3 premières boissons servies n'auront pas encore développé leur plein arôme, ni leur pleine crema. Il ne faut donc pas les boire car elles ne vous donneront pas entière satisfaction.

- La touche espresso court offre un café recommandé pour l'espresso, mais vous pouvez régler le volume et l'intensité (voir "Autres réglages"). Il en va de même pour les autres boissons proposées.

REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU :

Lorsque  clignote, la machine vous indique que la quantité d'eau dans le réservoir est insuffisante : vous devez ainsi remplir le réservoir.

1. Soulevez le réservoir d'eau en utilisant le couvercle comme poignée.



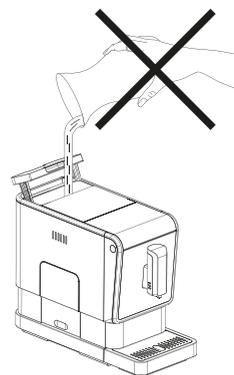
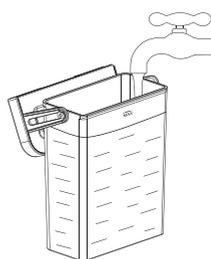
PREMIÈRE MISE EN SERVICE (SUITE)

REEMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU (SUITE) :

2. Rincez le réservoir à l'eau claire puis remplissez-le jusqu'au niveau maximum (MAX). Remplacez-le dans la machine. Assurez-vous qu'il soit correctement positionné.

À NOTER :

Pour éviter tout débordement d'eau et pour ne pas endommager les mécanismes internes, il est déconseillé de rajouter de l'eau directement dans l'appareil avec un autre contenant.



IMPORTANT :

Ne remplissez jamais le réservoir avec de l'eau tiède, chaude, gazeuse ou tout autre liquide qui pourrait endommager le réservoir d'eau et la machine.

REEMPLIR LE RÉSERVOIR À GRAINS :

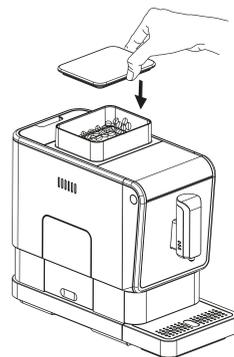
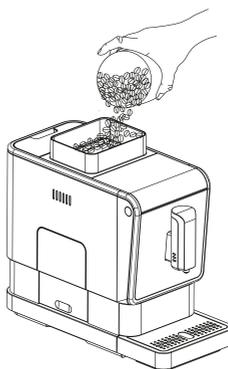
Lorsque  clignote,

c'est qu'il manque du café en grains dans la machine :

- Retirez le couvercle du réservoir à grains,
- Versez doucement les grains de café,
- Remplacez le couvercle du réservoir.

IMPORTANT :

Ne remplissez le réservoir à grains qu'avec des grains de café torréfiés uniquement. Le café vert, le café moulu, le café instantané, le café caramélisé ou tout autre produit peut endommager la machine et ses mécanismes internes.



VIDER LE BAC À MARCS DE CAFÉ :

Lorsque  s'allume, c'est que le réceptacle de marc de café est plein et qu'il doit être vidé.

Pour ce faire, retirez le plateau repose-tasse, faites glisser le bac égouttoir interne et le récipient à marc de café vers l'extérieur.

Videz le bac, rincez et séchez-le, puis remettez-le en place. L'appareil se met de nouveau en mode Veille.

Remarque : Si une boisson est en cours, nous vous conseillons de bien attendre la fin du cycle du groupe avant de vider le bac à marc. Si vous le faites trop tôt, votre groupe va se bloquer entraînant une panne voire la casse du moulin.

RÉALISATION DES BOISSONS

CAFÉ ESPRESSO COURT OU CAFÉ ESPRESSO LONG :

En appuyant sur la touche café espresso court  , vous pourrez vous préparer un café espresso pour une petite tasse à espresso. Si vous choisissez la fonction espresso long, la quantité en tasse sera plus importante.

Appuyez sur la touche du café espresso choisi. Celui-ci clignote et la lumière indique que la machine prépare une tasse de café espresso.

Après avoir broyé la juste quantité de grains, la machine extrait le café. Lorsque la machine se remet en veille, votre boisson est prête à être consommée.

EAU CHAUDE :

En plus des boissons à base de café, l'appareil peut fournir de l'eau chaude en appuyant simplement sur la touche eau chaude.

La touche eau chaude sur laquelle vous avez appuyé s'allume et indique que la machine chauffe de l'eau. Lorsque la lumière de la touche eau chaude s'éteint, l'eau est chaude.

LATTE MACCHIATO :

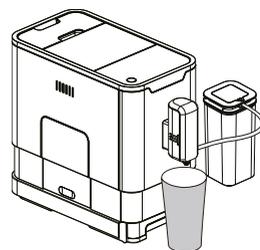
1. Remplissez le réservoir à lait avec du lait et fermez le couvercle.

2. Placez une grande tasse sous le bec verseur.

3. Appuyez sur la touche latte macchiato, seule la touche  s'allume pour indiquer la préparation de la boisson. La touche latte macchiato reste allumée et la lumière indique que la machine prépare la boisson.

4. La machine distribue le lait en premier, puis le café.

5. La préparation s'arrêtera automatiquement. La boisson est prête lorsque la machine revient en position veille et que la lumière au-dessous de la tasse s'éteint. Si vous souhaitez arrêter plus tôt votre boisson, appuyez à nouveau sur la touche pendant l'opération.



Si vous souhaitez utiliser plusieurs fois le réservoir à lait dans un délai inférieur à 1h, retirez le récipient à lait de la machine et mettez-le au réfrigérateur.

Mettez de l'eau dans un récipient et placez le bout de la buse dans cette eau de rinçage.

Ensuite appuyez impérativement une fois sur la touche  pour effectuer un nettoyage rapide du système.

Si vous ne souhaitez plus utiliser le réservoir à lait (ou dans un délai supérieur à 1 h) référez-vous impérativement au chapitre « nettoyage complet des accessoires lait ».

Remarque : Nettoyez le système automatique mousser à lait avant la première utilisation. Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5°C) demi écrémé, voire entier, pour un résultat optimal de mousse. N'utilisez pas de lait écrémé.

ATTENTION :

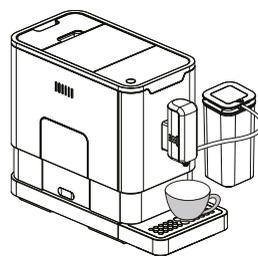
De la vapeur et du lait chaud peuvent s'échapper de la buse lors du démarrage de la préparation de la boisson.



RÉALISATION DES BOISSONS (SUITE)

CAPPUCCINO :

Préparez la machine et les accessoires à lait comme décrit dans la section « Assemblage du couvercle réservoir à lait et du système automatique mousser à lait ».



1. Remplissez le réservoir à lait avec du lait et fermez le couvercle.

2. Placez une grande tasse sous le bec verseur.

3. Appuyez sur la touche cappuccino, seule la touche  s'allume pour indiquer

la préparation de la boisson. La touche cappuccino reste allumée et la lumière indique que la machine prépare la boisson.

4. La machine distribue le lait en premier, puis le café.

5. La préparation s'arrêtera automatiquement. La boisson est prête lorsque la machine revient en position veille et que la lumière au-dessous de la tasse s'éteint. Si vous souhaitez arrêter plus tôt votre boisson, appuyez à nouveau sur la touche pendant l'opération.

Si vous souhaitez utiliser plusieurs fois le réservoir à lait dans un délai inférieur à 1h, retirez le récipient à lait de la machine et mettez-le au réfrigérateur.

Mettez de l'eau dans un récipient et placez le bout de la buse dans cette eau de rinçage.

Ensuite appuyez impérativement une fois sur la touche  pour effectuer un nettoyage rapide du système.

Si vous ne souhaitez plus utiliser le réservoir à lait (ou dans un délai supérieur à 1 h) référez-vous impérativement au chapitre « nettoyage complet des accessoires lait ».

Remarque : Nettoyez le système automatique mousser à lait avant la première utilisation. Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5°C) demi écrémé voire entier pour un résultat optimal de mousse. N'utilisez pas de lait écrémé.

ATTENTION :

De la vapeur et du lait chaud peuvent s'échapper de la buse lors du démarrage de la préparation de la boisson.

RÉALISATION DES BOISSONS (SUITE)

MOUSSE À LAIT :

Préparez la machine et les accessoires à lait comme décrit dans la section « Assemblage du couvercle réservoir à lait et du système automatique mousser à lait ».

1. Remplissez le réservoir à lait avec du lait et fermez le couvercle.

2. Placez une grande tasse sous le bec verseur.

3. Appuyez 2 fois sur la touche mousse de lait, seule la touche  s'allume pour

indiquer la préparation de la mousse. La touche mousse de lait reste allumée et la lumière indique que la machine prépare la mousse de lait.

4. Pour arrêter la préparation de la mousse de lait appuyez une fois sur la touche.

Si vous souhaitez utiliser plusieurs fois le réservoir à lait dans un délai inférieur à 1h, retirez le récipient à lait de la machine et mettez-le au réfrigérateur.

Mettez de l'eau dans un récipient et placez le bout de la buse dans cette eau de rinçage.

Ensuite appuyez impérativement une fois sur la touche  pour effectuer un nettoyage rapide du système.

Si vous ne souhaitez plus utiliser le réservoir à lait (ou dans un délai supérieur à 1 h) référez-vous impérativement au chapitre « nettoyage complet des accessoires lait ».

Remarque : Nettoyez le système automatique mousser à lait avant la première utilisation. Utilisez du lait froid (à une température d'environ 5°C) demi écrémé voire entier pour un résultat optimal de mousse. N'utilisez pas de lait écrémé.

ATTENTION :

De la vapeur et du lait chaud peuvent s'échapper de la buse lors du démarrage de la préparation de la boisson.

CONSEIL :

Il est important de nettoyer, tous les accessoires des boissons lactées, après chaque utilisation afin d'éviter les dépôts et la propagations de bactéries.

RÉGLAGE DES BOISSONS :

Si vous souhaitez régler le volume de mousse et de café, cela est possible :

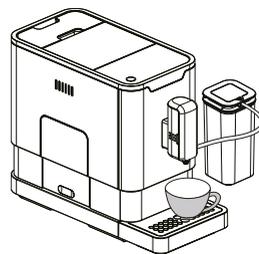
1. Lancez la boisson souhaitée en appuyant sur la touche (mettre picto cappuccino et latte macchiato)

2. Attendez le broyage du grain

3. Quand le broyage est terminé, appuyez de nouveau sur la touche (mettre picto cappuccino et latte macchiato) en restant appuyé dessus jusqu'à obtenir le volume en mousse souhaité puis relâchez la touche.

4. Pour régler le café : appuyez une nouvelle fois sur la touche de la boisson en préparation jusqu'à obtenir le volume café souhaité et relâchez.

Les réglages seront ainsi enregistrés.



AUTRES RÉGLAGES

RÉGLAGE DE LA QUANTITÉ DE VOTRE CAFÉ / D'EAU CHAUDE :

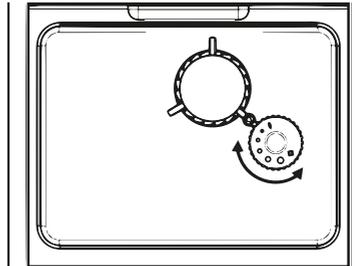
Vous pouvez mémoriser le volume de café souhaité à la fois pour l'espresso court et l'espresso long, ainsi que pour l'eau chaude, de 25 ml* à 250 ml environ (*si la quantité est inférieure, la mémorisation ne fonctionne pas).

1. Lors de la préparation de votre café (espresso court ou long) ou lors de la distribution de l'eau, **ET LORSQUE LE CAFÉ / L'EAU COMMENCE À COULER DE FAÇON CONTINUE DANS VOTRE TASSE,** appuyez sur la touche sans relâcher la pression. L'appareil continuera de préparer la tasse de café.
2. Lorsque le café atteint le volume souhaité, relâchez la touche. Deux bips retentissent et indiquent que le volume de café est mémorisé.
3. Vous pouvez réinitialiser le volume de café au réglage usine en sélectionnant le réglage par défaut (se référer à "SÉLECTION DU MODE").

RÉGLAGE DE LA FINESSE DE BROYAGE :

Vous pouvez régler la finesse de mouture pour l'adapter à votre goût et au niveau de torréfaction de votre café, simplement en tournant le bouton de réglage situé dans le bac à grains :

1. Lancez une boisson : lorsque le broyeur moule les grains, tournez le bouton de réglage à la finesse souhaitée (ATTENTION : ne jamais régler le broyage lorsque le broyeur ne fonctionne pas, cela peut l'endommager).
2. Les points sur le bouton de réglage indiquent la finesse du broyage.
3. Il est recommandé de serrer le moulin, cran par cran, et de faire couler 2-3 cafés pour vérifier le résultat en tasse obtenu.



ASTUCE :

Une mouture plus fine vous offrira un café plus serré et une mouture plus grossière révélera des arômes plus dilués et moins intenses.

Si la mouture est trop grossière : l'écoulement sera sensiblement rapide et irrégulier. Vous remarquerez qu'il y aura peu de crème, elle sera pâle et disparaîtra rapidement.

Si la mouture est trop fine : l'écoulement prendra du temps, se fera même presque au "goutte à goutte", la crème sera foncée et la boisson sera chargée en amertume.

AUTRES RÉGLAGES (SUITE)

SÉLECTION DU MODE :

La machine possède différents réglages : le mode par défaut, le mode ÉCO et le mode rapide. En mode ÉCO, l'appareil permet d'économiser de l'énergie. En mode rapide, l'utilisateur peut préparer un café plus rapidement qu'en mode par défaut.

	Mode ÉCO	Mode rapide	Mode par défaut
Éclairage tasse	X	✓	✓
Pré-infusion *	✓	X	✓
Arrêt automatique	10 minutes	30 minutes	20 minutes
Mémoire volume tasse	✓	✓	✓

À NOTER :

*La fonction "pré-infusion" humidifie la mouture de café dans la chambre de percolation avec une petite quantité d'eau avant l'extraction complète. Ceci permet de révéler plus d'arômes, et d'obtenir une pression plus importante dans le percolateur afin de favoriser une extraction parfaite.

1. Lorsque la machine est en position "On" (boutons panneau de commande lumineux), appuyez et maintenez le

bouton  pendant 5 secondes.

2. Le voyant  clignotera et les indications suivantes s'afficheront.

3. Pour différents réglages :

Appuyez sur la touche eau chaude pour le mode ÉCO, le bouton espresso court pour le mode rapide et la touche espresso long pour le mode réglage par défaut. Deux bips retentissent et indiquent que le mode est sélectionné. (Remarque : si vous appuyez sur la touche lumineuse correspondant à chaque mode, la machine ne répond pas).

	 Touche Eau Chaude	 Touche Espresso Court	 Touche Espresso Long
En mode ÉCO	Lumière allumée	Clignotant	Clignotant
En mode rapide	Clignotant	Lumière allumée	Clignotant
En mode par défaut	Clignotant	Clignotant	Lumière allumée

Si vous voulez confirmer le réglage, appuyez de nouveau sur  ou attendez 5 secondes que la machine se remette en veille.



CONSEILS ET ASTUCES POUR OBTENIR LE MEILLEUR CAFÉ

Grâce à cette KOTTEA Espressima One Touch, obtenez le meilleur compromis entre un **résultat toujours constant** et une **vraie liberté en terme d'origine de cafés**. Cette machine automatique vous permet de tester toutes variétés de café en grains, d'origine et de torréfaction.

Pour obtenir un bel espresso, nous vous recommandons :

- de choisir un café de qualité, traité avec respect sur toutes les étapes du processus de transformation.
- De choisir un café de torréfaction "medium" à "foncée", si vous souhaitez obtenir une belle crema (ou mousse) et un café riche en corps.
- De régler la finesse de mouture en fonction du café que vous avez choisi.
- D'utiliser un système de filtration externe pour une eau équilibrée, pauvre en calcaire et sans goût de chlore.
- De préchauffer votre tasse (sous un filet d'eau chaude du robinet par exemple) pour éviter les chocs thermiques et conserver la crema.
- Choisir une tasse arrondie qui respecte la crema.
- De rincer à l'allumage et à l'extinction de la machine la buse café pour ne pas conserver les arômes éventés du café précédent.
- De bien entretenir votre machine pour éviter le goût rance que pourraient laisser les huiles des cafés précédents.

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 et 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 mousse) sur le haut de l'espresso.
- Il est tout à fait possible d'utiliser un café espresso torréfié d'une seule variété, et même d'une seule origine sur la KOTTEA Espressima One Touch. Si le résultat visuel est important, et pour un café disposant d'une force plus présente, nous vous recommandons un mélange arabica / robusta.

ENTRETIEN

À NOTER :

L'entretien régulier et en temps voulu est indispensable pour préserver les arômes de vos boissons ainsi que le mécanisme interne de votre machine.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR :

Débranchez la machine.

Nettoyez toujours l'extérieur de la machine KOTTEA Espressima One Touch à l'aide d'un chiffon doux, éventuellement humide, sans utiliser d'éponge ou de 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 DE LA BUSE CAFÉ

Vous pouvez effectuer un cycle de rinçage manuel pour nettoyer la buse à café avant et après l'utilisation.

Nous vous recommandons également de réaliser un rinçage manuel si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période.

1. En position veille, appuyez et maintenez simultanément le bouton  et la touche eau chaude .

2. La touche d'eau chaude, la touche d'espresso court  et la touche d'espresso long  s'éteignent.

La buse à café libérera une petite quantité d'eau utilisée pour le rinçage.

DANGER : L'EAU DISTRIBUÉE EST CHAUDE ET EST COLLECTÉE DANS LE BAC ÉGOUTTOIR EXTERNE. ÉVITER LE CONTACT AVEC L'EAU CHAUDE DISTRIBUÉE.

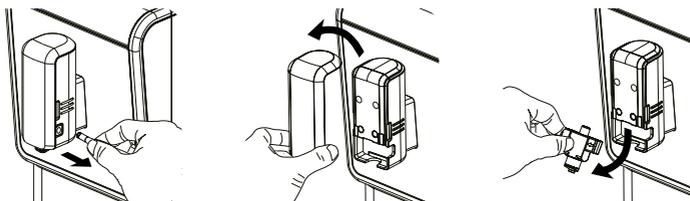
3. Après ce cycle de rinçage, la machine reviendra en position veille.

NETTOYAGE COMPLET DES ACCESSOIRES LAIT :

Remarque : Il est important de faire cette étape quotidiennement pour vous assurer que le système automatique mousser à lait fonctionne correctement.

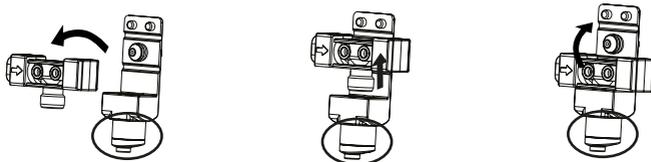
A - NETTOYAGE DU SYSTÈME AUTOMATIQUE MOUSSEUR À LAIT

Étape 1 : retirez le capot du bec verseur réglable en hauteur puis retirez le système automatique de mousser à lait.

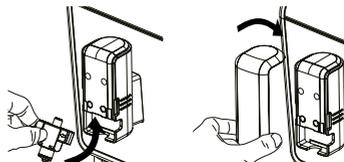


ENTRETIEN (SUITE)

Étape 2 : Séparez le système automatique mousser à lait en deux et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser la brosselette fournie avec la machine pour nettoyer la zone encadrée ci-dessous afin de vous assurer d'enlever tous les résidus.



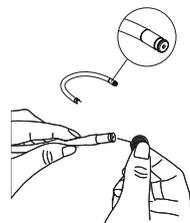
Étape 3 : Repositionnez le système automatique mousser à lait dans le bec verseur réglable.



B - NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À LAIT ET DU TUYAU SOUPLE LIAISON LAIT

1. Videz le lait du réservoir à lait et nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse.
2. Retirez le tube rigide, le connecteur du couvercle réservoir à lait, le tuyau souple liaison lait ainsi que le couvercle pour les laver à l'eau chaude savonneuse, puis remontez-les.

Pour vous assurer que les trous des tuyaux sont propres (voir illustration ci-contre), utilisez l'aiguille spirale ou la brosselette (fournies avec la machine) pour les nettoyer.



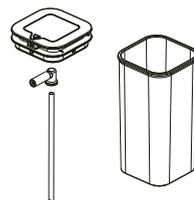
Remarque : Nous vous conseillons de nettoyer votre tuyau après chaque boisson. Pour cela déconnectez le tuyau du réservoir à lait et mettez-le dans un réservoir d'eau. Ensuite appuyez sur la touche  et patientez. Votre circuit est propre et vous pouvez le reconnecter.

C - NETTOYAGE DU CIRCUIT LAIT

1. Connectez le réservoir à lait à la machine à café comme décrit dans la section « Assemblage du couvercle réservoir à lait et du système automatique mousser à lait ».
2. Placez une grande tasse sous le bec verseur.
3. Remplissez le réservoir à lait avec de l'eau froide du robinet.
4. Appuyez une fois sur la touche de nettoyage  et patientez.
5. La machine distribue de l'eau chaude et de la vapeur pour laver l'ensemble des pièces utilisées pour les boissons lactées.
6. Dès que la moitié du réservoir à lait (rempli d'eau) a été utilisée, appuyez de nouveau sur la touche pour arrêter le cycle de nettoyage.
7. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche / arrêt et videz l'eau restante.

CONSEIL :

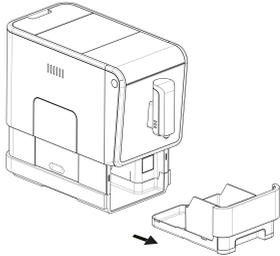
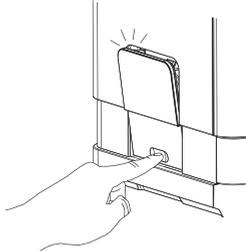
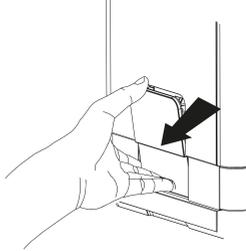
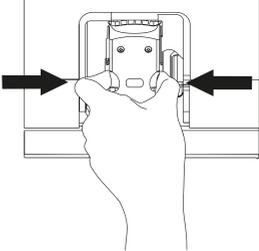
Le nettoyage complet des accessoires lait est à faire après chaque utilisation. De plus, nous vous conseillons de nettoyer votre système de lait complet une fois par semaine avec du Pully Milk.



ENTRETIEN (SUITE)

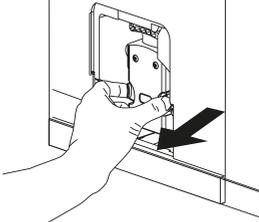
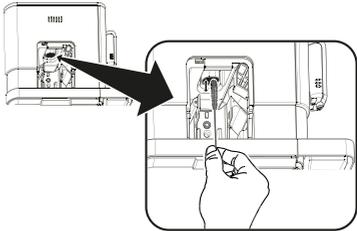
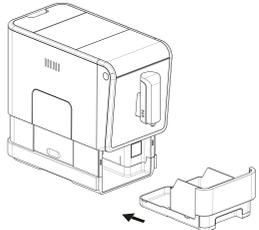
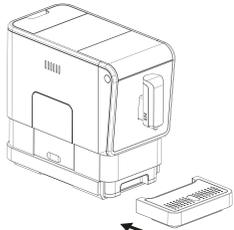
Remarque : Nous conseillons de bien sécher les éléments du groupe, avant de les remettre en place, afin d'éviter un court circuit de la machine.

NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS ET DU GROUPE D'EXTRACTION (1/2) :

<p>1. Faites glisser le bac égouttoir interne et le récipient à marc de café vers l'extérieur.</p>	
<p>2. Videz le récipient à marc de café et lavez-le à l'eau claire et au savon doux. Séchez-le.</p>	
<p>3. Appuyez sur la partie basse du capot d'entretien sur le côté de la machine.</p>	
<p>4. Retirez-le.</p>	
<p>5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de l'unité de percolation.</p>	

ENTRETIEN (SUITE)

NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS ET DU GROUPE D'EXTRACTION (2/2) :

<p>6. Retirez le percolateur en le tirant vers vous.</p>	
<p>7. Rincez le percolateur à l'eau tiède, brossez la grille sur le dessus. Vous pouvez, une fois par mois, utiliser un produit nettoyant pour retirer les huiles de café. Rincez bien et laissez sécher à l'air libre.</p>	
<p>8. Utilisez la brosse de nettoyage (fournie avec la machine) pour nettoyer le canal de sortie de café moulu.</p> <p>Remplacez le percolateur et le capot d'entretien dans leur position d'origine.</p> <p>Remarque : lorsque  est allumé en continu :</p> <ul style="list-style-type: none">• Soit le percolateur est manquant ou mal installé.• Soit la porte d'entretien est manquante ou mal installée.	
<p>9. Placez le récipient à marcs dans le bac égouttoir interne et remettez-le dans sa position d'origine.</p>	
<p>10. Placez le bac égouttoir externe dans sa position d'origine.</p>	

ENTRETIEN (SUITE)

DÉTARTRAGE (BIMESTRIEL) :

Une machine automatique est un appareil dans lequel transie de l'eau. Ainsi, la machine accumule les dépôts de calcaire au fil du temps.

Pour préserver le mécanisme interne, ainsi que la pompe, nous vous conseillons d'effectuer un détartrage régulier, tous les 2 à 3 mois environ, en fonction de votre consommation et de la dureté de l'eau de votre région.

N'utilisez pas de vinaigre blanc, trop riche en acide acétique, il endommagerait les joints de votre appareil et créerait des fuites du système.

Utilisez uniquement de détartrant à base d'acide citrique ou acide lactique.

Lorsque  est allumé, cela signifie que l'appareil doit subir un détartrage / auto-nettoyage. L'appareil se conservera durablement si cette opération est effectuée régulièrement (1 fois par mois ou plus selon la dureté de l'eau).

1. Remplissez le réservoir d'eau avec 800 ml d'eau.
2. Ajoutez le produit de détartrage au réservoir d'eau.
3. Branchez l'appareil.
4. Placez un contenant suffisamment grand sous le bec verseur.
5. Lorsque la machine est en position « On » (les touches du panneau de commande sont lumineuses),

appuyez simultanément et maintenez le bouton  et la touche espresso court  pendant 5 secondes.

Un bip retentit :  et la touche espresso court  clignotent.

6. Appuyez sur la touche espresso court  pour confirmer la poursuite du processus de nettoyage.

Si toutefois vous souhaitez interrompre le cycle, appuyez sur .

7.  Clignote et indique que l'appareil poursuit le processus de nettoyage.

(Écoulement par intermittence / Attention : éloignez la peau / le corps de l'eau chaude.)

8. Lorsque toute l'eau du réservoir d'eau est utilisée,  clignote. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum. Lorsque le réservoir est rempli d'eau, l'indicateur  s'éteint.

9. Si nécessaire, appuyez sur la touche espresso court  pour poursuivre le processus d'auto-nettoyage. Suivant les versions de machines, il se peut que cette étape soit inutile.

10. Une fois le processus d'auto-nettoyage terminé, l'appareil s'éteint automatiquement (au bout de 5 minutes).



ENTRETIEN (SUITE)

FONCTION VIDANGE DU SYSTÈME :

Le processus de vidange du système est recommandé avant une longue période sans utilisation, comme protection contre le gel et avant de confier la machine à un réparateur.

1. Lorsque la machine est en position veille, appuyez et maintenez simultanément



et sur la touche espresso long



pendant 5 secondes.

2.  clignote.

3. Retirez le réservoir d'eau de l'appareil. Le voyant  allumé en continu indique que le processus de vidange

est en cours. Si vous souhaitez interrompre le cycle, vous pouvez appuyer sur  avant de retirer le réservoir d'eau pour reprendre la position de veille.

3. Une fois le processus de vidange terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.

IMPORTANT : après avoir effectué la FONCTION DE VIDANGE DU SYSTÈME, appuyez sur le bouton eau chaude jusqu'à ce que de l'eau sorte du bec verseur lorsque la machine à café est de nouveau utilisée.

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. Toute autre utilisation nuira aux composants internes, externes et peut être une raison d'exclusion à la garantie de votre machine.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	- Raccordez l'appareil au secteur et appuyez sur l'interrupteur "On". - Vérifiez le branchement et la prise.
Aucune réponse, ou réponse différée pour plusieurs tentatives de pression d'une touche de fonction sur le panneau de commande.	- L'appareil est soumis à des interférences électromagnétiques. - Présence de salissures sur le panneau.	- Débranchez l'appareil. Rallumez la machine après quelques minutes. - Nettoyez le panneau avec un chiffon doux.
Le café n'est pas assez chaud.	- Les tasses n'ont pas été préchauffées. - L'unité de percolation est trop froide.	- Rincez l'appareil au moins 3 fois avant de faire le café, grâce à la fonction "Eau chaude".
Le café ne sort pas de la buse.	La fonction de vidange du système a peut-être été utilisée avant.	Appuyez sur le bouton eau chaude jusqu'à ce que de l'eau sorte de la buse.
La première tasse de café n'est pas bonne (trop dilué).	Le premier tour de moulin n'a pas fourni une quantité de café suffisante à l'unité de percolation	Jetez les 2-3 premiers cafés. Les cafés suivants seront de bonne qualité.
Le café n'a pas de crema.	Les grains de café ne sont pas frais / La torréfaction n'est pas adaptée / Le moulin n'est pas assez serré.	Changez les grains de café ou utilisez une marque de café en grains adaptée.
Les boutons de commande tactiles ne sont pas sensibles.	Les boutons ne sont pas activés sur leur zone sensible et tactile.	Appuyez sur la demi partie inférieure du bouton tactile en se positionnant face à l'appareil.
La machine met trop de temps à chauffer.	Il y a trop de tartre.	Détartrez l'appareil.
 Aucun voyant n'indique que le réservoir d'eau est enlevé ou que le niveau d'eau du réservoir est bas.	De l'eau a coulé dans la zone du connecteur de réservoir.	Essuyez l'eau autour du connecteur de réservoir.
Le bac égouttoir interne est rempli d'eau.	La poudre de café est moulue trop fine et bloque la sortie d'eau.	Ajustez la finesse de mouture du café jusqu'au point le plus gros pendant l'opération de broyage.
Le café coule lentement, ou au goutte à goutte.	La poudre de café est moulue trop fine et bloque la sortie d'eau.	Ajustez la finesse de mouture du café jusqu'au point le plus gros pendant l'opération de broyage.
L'indicateur de manque de grains de café clignote malgré la présence de grains de café dans le réservoir.	Le canal de distribution interne de marc de café est bouché.	Nettoyer le canal de sortie du marc de café.
 continue de clignoter pendant le processus de détartrage.	Le processus n'est pas terminé.	Suivre les étapes du détartrage et s'assurer que la machine s'éteint automatiquement.



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** : Espresso CK 307S.OT
- **Puissance** : 1235-1470 W
- **Tension** : AC220-240 V
- **Dimensions** (L x H x P) : 180 mm x 315 mm x 395 mm
- **Poids** : 7,5 Kg
- **Longueur du cordon électrique** : 100 cm
- **Contenance max du réservoir d'eau** : 1,2 Litre

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.





KOTTEA

POUR NOUS CONTACTER

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

KOTTEA
25, rue de Galeben
33380 MIOS
FRANCE