

User Manual

**Semi-automatic
Espresso Machine
with Grinder**

Scholtes (Guangdong) Electrical Co., Ltd.

Room 501-1, 5th Floor, Building 4, Gangwan No. 1 Science Creation Park, Jintang Road,
Tangjiawan Town, High tech Zone, Zhuhai City, Guangdong Province.

Acaspresso



Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	01
INSTRUCTION FOR THE MACHINE.....	03
OPERATING YOUR MACHINE.....	07
CARE& CLEANING.....	18
TROUBLESHOOTING.....	21
CUSTOMER SERVICE	24

■ ENGLISH

■ FRANÇAIS

■ ESPAÑOL

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Read this manual carefully before use.
- Before using, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.
- To protect against fire, electric shock and injury to persons, do not immerse the power cord, plug, or appliance itself in water or other liquids.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- If the machine malfunctions or fails to operate properly, take it to the manufacturer or its service department for testing and repair.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use the machine outdoors. This machine is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in environments with high temperatures, strong magnetic fields, or excessive humidity. Do not use in moving vehicles or boats.
- Use only cold water in the water tank. Do not use any other liquids. Do not use highly filtered, demineralized or distilled water as this may affect the taste of the coffee and how the espresso machine operates.
- When unplugging, always grip the plug to pull out the power cord. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top, or touch hot surfaces. Never pull from the power cord.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs as advised in this instruction book.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is class I, recommended to plug the espresso machine into a properly grounded and dedicated circuit, separate from other electrical appliances.
- Do not immerse the product in any liquids. The accessories should not be cleaned in the dishwasher.

- Be cautious when removing the grinding wheel, emptying the bean box, or cleaning to avoid damaging the components.
- Unplug from outlet before replacing accessories or touching moving parts.
- Never place fingers or other objects into the coffee grinder when the machine is connected to the power supply.
- Do not move the machine when use. Avoid contacting moving parts.
- The operating or storage temperature of the machine should be greater than 0°C.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Scalding may occur if the lid is removed during the brewing cycles.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Check hopper for presence of foreign objects before using.

Warning

Pressure

To prevent burns from hot steam and hot water, as well as other personal injuries, and to avoid damage to the product, do not remove the water tank or filter components while brewing coffee or frothing milk. Before removing the filter component to brew another cup of coffee, make sure the machine is in standby mode. If you wish to fill more water in the water tank, press the power button to ensure the machine is turned off. During coffee extraction, ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head to avoid any injury. Never remove the portafilter during the extraction process.

High Temperature

While the machine is in operation, never place your hands or any part of your body near the portafilter or steam wand to avoid burns. Avoid to contact with the steam wand directly at any time, touch the silicone sleeve on the steam wand to rotate it when you want to adjust the position.

Do not immerse the product in any liquids.
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCTION FOR THE MACHINE



1	Bean hopper lid	11	Drip Tray and Drip Tray Lid
2	Bean hopper	12	Tray Full Indicator
3	Grind size selector	13	Top Cover/ Warming Plate
4	Bean hopper release Button	14	Water Tank Lid
5	Control panel	15	Water Tank
6	Grinder outlet & Auto tamper	16	Steam/Hot Water Knob
7	Group head	17	Hot Water Outlet
8	58mm Stainless steel Portafilter	18	Steam Wand Sleeve
9	Horn type splitter	19	Steam Wand
10	Accessory Storage Box	20	Steam Wand Tip

KNOW YOUR ACCESSORIES

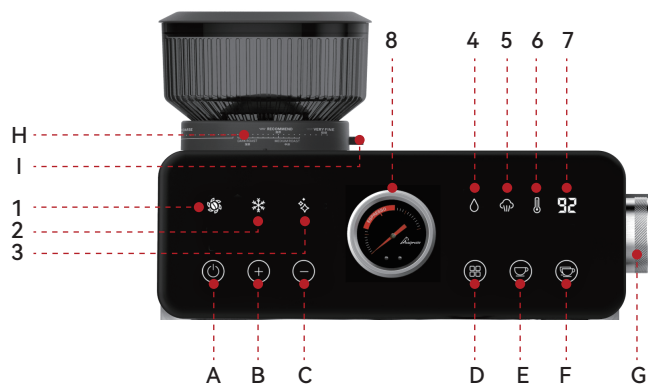











1	Cleaning brush	6	Tamper install/removal tool
2	Accessory storage box	7	Cleaning pin
3	Small shot filter basket (1-cup)	8	Cleaning disc
4	Big shot filter basket (2-cup)	9	Automatic tamper
5	58mm Stainless steel Portafilter	10	450ml Milk Jug



KNOW YOUR CONTROLS

Panel Indicators













- [1] Grinder State**  : The white light flashes during the grinding process. In error mode, the light flashes in red or alternate between red and white.
- [2] Cold Brew**  : In this mode, if the machine's temperature is below 35°C (suitable for cold brew coffee), the light will be blue. Otherwise, the light is red.
- [3] Descaling Reminder**  : The white light stays on or flashing when the machine needs descaling or is in the descaling process.
- [4] Water State**  : In steam or hot water mode, the white light stays on or flashing. When the machine is out of water, the light flashes in red.
- [5] Steam State**  : In steam mode, the light remains white to indicate the steam function is active.
When the steam boiler is heating up, the light flashes alternately in red and white.
In descaling mode, a flashing light indicates the Steam/Hot Water knob needs to be turned to the steam position.
If  and  flash together, it indicates the Steam/Hot Water knob needs to be turned to the Standby position.
If the indicator flash in red, remind to return the Steam/Hot Water knob to standby position.
- [6] Temperature State**  : In hot brew mode, if the machine's temperature meets the operating requirements,  and Temperature Display will be on.

If the machine's temperature is too low or too high, the light will flash, indicating that the machine needs to be heated up or cooled down. In this state, the machine can only perform grinding and tamping functions while brewing and steaming functions will not be available.

- [7] Temperature Digital Display:** Real-time temperature display during extraction.
- [8] Pressure Gauge:** Real-time pressure display during extraction.

Button/Knob Functions

- [A] Power Button**  : Switches between standby and off states.
- [B] Increase Button**  : Increases brewing temperature.
- [C] Decrease Button**  : Decreases brewing temperature.
- [D] Multifunctional Button**  : Switches between different functions or modes.
 - 1) In hot or cold brew mode, press this button together with the '1-cup' or '2-cup' button to resume the coffee volume for '1-cup' or '2-cup' to the default value.
 - 2) In hot brew mode, press and hold for 3 seconds to enter descaling mode.
 - 3) In hot brew mode, press button to force water dispensing for 3 seconds.
 - 4) In cold brew mode, press this button to activate manual brewing.
- [E] 1-Cup/Small Shot Button**  : Short press to start or stop extracting a small espresso shot. Long press to set coffee volume.
- [F] 2-Cup/Big Shot Button**  : Short press to start or stop extracting a big espresso shot. Long press to set coffee volume.
- [G] Steam/Hot Water knob**  : To select steam or hot water functions.
3 icons represent: Steam  , Standby  , Hot Water  .
- [H] Grinder Size Selector:** Select the grind size for your coffee beans. It is set to the default position (RECOMMEND setting) when you received this espresso. Debug or fine-tune around the RECOMMEND setting to achieve the desired coffee results.

It is forbidden to started to debug or grind coffee beans from FINE setting. The VERY FINE setting should only been used for compensation after the grinding wheel has worn down.

Technical Specifications

Product Model: AC-21SS

Rated Voltage: 120V~

Rated Frequency: 60Hz

Rated Power: 1500W

OPERATING YOUR MACHINE


1. Cleaning Before First Use




Lift the water tank from the back of the machine, clean the water tank and then fill it with water (above the MIN level and below the MAX level). Assembly the water tank in the machine.


P.S. Remember to remove the water tank plug which in the water inlet.

Take out the bean hopper, clean and dry it. Follow the guide sticker to lock the notch, then turn the bean hopper clockwise into the machine. You will hear a 'click' sound when it is installed in place.

2. Operating Instructions

This machine has two extraction modes: Hot Brew and Cold Brew. When the machine is plugged in, it will sound once and then turn off as shown in the picture #1. The light of Power button  will change to a dim state.

Press Power button  to enter function selection mode for hot brew or cold brew. The light of Power button  will stay on and the light of Multifunctional button  will flash, see P#2.

You can press Multifunctional button  within 5 seconds to activate the cold brew mode. If no button is pressed within 5 seconds, the machine will enter hot brew mode automatically and start preheating.




P#1 Power Off State








P#2 Cold/Hot Brew Selection State

Preparation Before Operation:

- Ensure the water tank is filled with water.
- Ensure the bean hopper is filled with beans and the grind size selector is set to the RECOMMEND setting.
- Ensure the Steam/Hot Water knob is on 'Standby mode'.
- Switch on 120V/60Hz power supply, you will hear a long 'beep' from machine, The light of Power button  is dimming and all other lights is turned off, indicates the machine is in the off state.

2.1 Hot Brew

Press Power button  in the off state, you will hear a sound of 'beep', the indicator of power button  turns to white and bright, the indicator of Multifunctional button  flashing. Please do not do any operation, the machine will enter to hot brew mode and start preheating within 5 seconds. At this time, the indicator of temperature  is flashing, the indicator of grinder  is bright.

Only grinder can be operated under preheating.

After preheating, the indicator of temperature, temperature value and all the touched buttons turn to bright, it means the machine is standby for hot brew.

The machine will auto-off if no any operation in 30 minutes.




P#3 Preheating state




P#4 Standby for hot brew

2.1.1 Hot Brew Mode – Grinding + Dose + Automatic Tamping

- Select filter basket, either 1-cup or 2-cup.
- Ensure the inside of the filter basket is clean and dry, then assembly the filter basket in the portafilter.
- Align the portafilter with the unlock symbol and insert into the grinder outlet.
- Turn the portafilter to the right, when it locks into place, the machine will start to grind & dose & tamp automatically, the indicator of grinder  is white and

flashing. You will hear one 'beep' sound once finished.

- When indicator of grinder  turn to bright, turn to the left to take out the portafilter.


Note:

- It is recommended to grind coffee beans using the RECOMMEND setting. Debug or fine-tune around the RECOMMEND setting to achieve the desired coffee results.
- If the portafilter is forcibly removed from the grinder outlet during grinding and tamping, the machine will stop.
- If you feel the coffee ground was tamped uneven, you can reinsert the portafilter in the machine and it will restart the tamping process without grinding .
- The machine is 100% tested before leaving the factory, so there may be some residual coffee grounds normally but won't affect any function.

Function of Grind Once More

If you feel the amount of coffee ground is less and want more, you can 'apace turn the portafilter to right to lock, then turn left to unlock and final turn to right to lock again'. By locking the portafilter twice within 2 seconds to activate the grinding programme. In this programme, the grinder is grinding for around 1 second and then tamping until the coffee ground is knit and even again. You will hear one 'beep' sound once the programme is finished.

Note:

It is not recommended to use this function more than twice when the filter basket is full. Excessive grounds will cause the indicator of grinder  turn red and the machine will sounds 5 warning beeps.

Grind Size Selector Adjustment

It is recommended to grind coffee beans using the RECOMMEND setting. Debug or fine-tune around the RECOMMEND setting to achieve the desired coffee results.

To ensure accurate grind size adjustment, follow these steps as below:


- 1) Alignment: Turn the Grind Size Selector to the coarsest setting.


- 2) Adjustment: Then turn the Grind Size Selector towards the finer setting until the pointer is aligned with the desired setting on the scale.

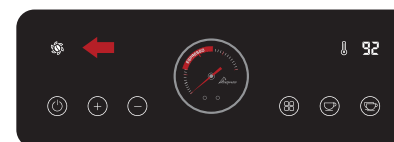
This machine is suitable for most medium to dark roasted espresso beans. You can fine-tune the grind size around the RECOMMEND setting to achieve your desired coffee flavour. Use observations of the coffee flow rate and feedback from the pressure gauge during brewing to guide subsequent adjustments for the grind size.

- Low Pressure: If the maximum pressure during brewing is below the red zone, the pressure is insufficient. Adjust the grind size selector to a finer setting before grinding.
- Optimum Pressure: If the pressure reaches the red zone and the coffee flow is even, the grind size is ideal and no adjustment is required.
- High Pressure: If the pressure exceeds the red zone during brewing, the pressure is too high. Turn the grind size selector to a coarser setting before grinding.

No Bean Hopper or Short of Bean Alert

In standby mode, if the bean hopper is not detected, the indicator of grinder  will flash alternately in red and white, indicating that the bean hopper is not installed or positioned correctly. The grinding function is unavailable.

During grinding, if the coffee beans is short of, the unloaded grinding time will be too long to stop grinding automatically. The machine will sound 5 short beeps to warn and the indicator of grinder  will turn to red and flash to indicate that the bean hopper is short of coffee beans.



P#5 Grinding State

2.1.2 Hot Brew Mode – Parameter Settings

Coffee Volume Setting

In standby mode, press and hold the button of 1-cup ☕ (or the button of 2-cup ☕) to set their coffee volume. After pressed, the indicator of 1-cup (or 2-cup) will bright and the coffee flow out from group head.

When the coffee volume reaches the desired level, press the button of 1-cup ☕ (or the button of 2-cup ☕) again to exit the coffee volume setting procedure and return to Standby mode.

The machine remembers the set amount of coffee. During the next brewing session, the machine will brew coffee according to the previously set volume.

The default volume for 1-Cup is 40ml, with a minimum setting of 20 ml and a maximum of 80 ml.

The default volume for 1-Cup is 60ml, with a minimum setting of 30 ml and a maximum of 120 ml.

Resume the Default Coffee Volume

In standby mode, press and hold the button of 1-cup ☕ (or the button of 2-cup ☕) and Multifunctional Button ☐☐ simultaneously for 3 seconds, the machine will sound three times and the coffee volume for the 1-cup (or 2-cup) will be resumed to the default value.

Temperature Setting

In standby mode while in hot brew mode, you can adjust the brewing control temperature from 90°C - 96°C by pressing Increase Button + or Decrease Button - as required.

2.1.3 Hot Brew Mode – Brewing Coffee

- In Standby mode, align the portafilter with the unlocking symbol and insert it into the group head.
- Turn the portafilter to the right until it locks into place.
- Place a cup on the drip tray under the coffee spout of the portafilter.

- Press the button of 1-cup ☕ (or the button of 2-cup ☕), the machine will sound a short 'beep' and start to brew coffee, the Power button ⏻, the Grind Indicator ⚙️, the temperature 🌡️ and temperature value become white and bright, the button which you pressed is white and flashing, other indicator is turn off. When the coffee volume reaches, the machine will sound a long 'beep' to indicate that the brewing process is completed. The machine will automatically return to Standby mode.
- During the brewing process, the pressure gauge on the control panel will display the brewing pressure in real time.
- During brewing, press the button of 1-cup ☕ or 2-cup ☕ which you have pressed again, the machine will sound three 'beeps', then stop brewing and return to standby mode.
- If press Multifunctional button ☐☐ in standby mode of hot brew, some water will be flow out from group head for about three seconds. If you press the multifunctional button ☐☐ frequently, water flow out from group head continuously will reduce temperature of machine. When the temperature icon 🌡️ flashing, means the it is too low to brew coffee, the machine start preheating until the temperature reach to temperature which you set.








P#6 The temperature is low

Note:

- It is suggested that you press the button of 1-cup ☕ (or the button of 2-cup ☕) to brew a cup of clean water before brewing each day. Then turn the Steam/Hot Water knob to rinse the steam path and hot water path.
- It is suggested that you also clean the machine every day after brewing. Refer to the CARE & MAINTENANCE section for specific cleaning methods.

2.1.4 Hot Brew Mode – Hot Water




In hot brew stand-by mode, turn the Steam/Hot Water knob to the right for Hot Water  the machine will sound one beep then hot water flow from Hot Water Outlet. At this time, the the Power button , the Grind indicator  and the water indicator  is white and bright, the other indicators is turn off.

Remember to turn the Steam/Hot Water knob back to stand by position  after finished the hot water program.







P#7 Hot water state



Note:





- If the temperature is low, there is no water flow out after turn the Steam/Hot water knob, at this time, the water icon  is flashing in red and white, it means the machine is preheating. After preheating, the machine sounds one beep and hot water flow out from Water Outlet, water icon  becomes bright and white.
- If the hot water flow out exceeds 90 seconds, it will stop automatically and the machine will sound a continuous 'beep' remind you to turn the Steam/Hot Water knob back to stand by position , the machine will resume to standby mode.

Safety Reminder: DO NOT touch or stand near by the hot water outlet to avoid any burns.

2.1.5 Hot Brew Mode – Frothing Milk

- Pour 1/2 cup of milk into the milk jug.
- Turn the steam wand above the drip tray to prevent from burns, then turn the Steam/Hot Water knob to the left for Steam  and test the steam output.
- The indicator of Steam  flash alternately in red and white to heat up, while the Power button  and the Grind indicator  remain bright, all other indicators turn off this moment. When the temperature has reached the


appropriate level for steam, the machine sound a short 'beep' and indicator of Steam  become white and bright, steam come out from tip. When the steam flow has stabilized, turn the knob back to standby position .

- Within 30 seconds, place the milk jug under the steam wand tip, ensuring that the steam wand tip is just below the surface of milk. Turn the Steam/Hot Water knob to the left for Steam  and start frothing. If no action is taken within 30 seconds, the machine will automatically start cooling by running water to reach a suitable temperature for hot brewing.
- When you feel the milk jug is hot, turn the Steam/Hot Water knob back to standby position  to stop frothing.
- After frothing, immediately wipe the surface of the steam wand with a clean and wet cloth to remove milk residue.
- Then turn the Steam/Hot Water knob to the left for Steam  to release steam to clean the steam path, and finally turn the knob back to standby  position .










P#8 Steam/Frothing State

Cautions for Milk Frothing

If the steam process exceeds 90 seconds, it will stop automatically and the machine will sound a continuous long 'beep' to remind you to return the Steam/Hot Water knob to standby position .

2.2 Cold Brew Mode

Press Power button  in the off state, you will hear a sound of 'beep', the indicator of Power button  turns white and bright, the indicator of Multifunctional button  flashing. Press Multifunctional button  within 5 seconds, the machine will enter into Cold Brew Mode. The indicator of Cold Brew  is bright and blue. In this mode, the machine does not heat up, making it suitable for room temperature brewing or cold brew.




In Cold Brew Standby mode, the machine will auto-off if press Power button  again or no any operation in 30 minutes. At this point, only Power button  will remain dim white.

2.2.1 Cold Brew Mode - Grinding + Dose + Automatic Tamping



- Please use **2-cup** filter basket in Cold Brew mode.
- The methods for grinding, adjustment and so on in cold brew mode are as same as in hot brew mode. However, the Function of Grind Once More is not available in cold brew mode.

2.2.2 Cold Brew Mode - Parameter Settings

Coffee Volume Settings




The default coffee volume for cold brew is 150ml (adjustable within a range of 75-300ml). In Cold Brew Standby mode, press and hold the button of 2-cup  the machine sound a short 'beep' means it have entered to the coffee volume setting mode. The indicator of 2-cup  will bright and the coffee flow out from group head. When the coffee volume has reached the desired value, press the button of 2-cup  again, the machine will sound a long 'beep' then ending the coffee volume setting and return to standby mode. The machine saves and remember the set coffee volume.




Resume Default Coffee Volume

In standby mode, press and hold the button of 2-cup  and Multifunctional button  simultaneously for 3 seconds. The machine will sound three 'beeps' and the coffee volume will be restored to its default value.

2.2.3 Cold Brew Mode - Brewing Coffee


- The steps of grinding and brewing in cold brew mode are same as the hot brew mode. Only 2-cup brewing and manual brewing in Cold brew.

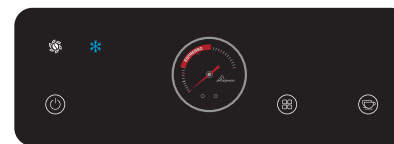
• In cold brew standby mode, you can press 2-cup button , the machine sounds one 'beep' and start to brew coffee. At this point, the indicator of 2-cup  is flashing and white, the indicator of cold brew  is bright and blue, all other indicators turn off.

If you press Multifunctional button  to enter manual brewing mode, the Multifunctional button  is flashing and white, the indicator of cold brew  is bright and blue, all other indicators turn off.

• During the brewing process, the pressure gauge on the control panel will display the brewing pressure in real time.




• When the coffee volume reaches the default or set value, the machine sounds one 'beep', stop brewing and return to standby mode.


If you are in manual brewing mode, please press the Multifunctional button  again to stop brewing once the coffee volume has reached the desired volume, otherwise, the coffee will keep to flow out until the volume is reached to 300ml. The machine will resume to standby mode after brewing.






P#9 Standby for Cold Brew

Temperature for Cold Brew

• When the temperature is below or equal to 35°C, the indicator of cold brew  is light up in blue, 2-cup button  and Multifunctional button  is bright in white, indicating that the machine is in cold brew standby mode and ready for room temperature brewing/cold brewing.

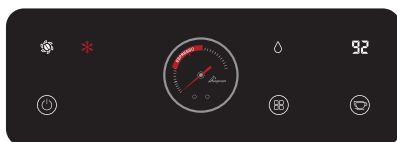
• When the temperature exceeds 35°C, the indicator of cold brew  is flashing in red alerts you that the machine needs to be cooled down until it reaches the appropriate temperature for brewing.

Cooling Down for Machine

Turn the Steam/Hot Water knob to water position , the water come out from water outlet to cool down the machine. During the cooling process, the indicator of cold brew  flashes in red, the indicator of water  flashes in white and the temperature display shows the real temperature of the machine.

When the temperature drops to 35°C, the indicator of cold brew ❄️ will be blue and bright. The machine sounds a continuous 'beep' and the indicator of water 💧 will flash in white, indicating that the cooling process is completed. When the Steam/Hot Water knob is returned to standby position ○, the machine will enter cold brew standby mode, ready for room temperature brewing/cold brewing.

In Cold Brew Standby mode, turn the Steam/Hot Water knob to water position 💧 will allow the machine to continue to dispense water for cooling.



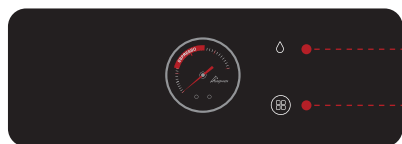
P#10 Cooling State

2.2.4 Cold Brew Mode – Cold Water

In cold brew mode, turn the Steam/Hot Water knob from standby position ○ to hot water position 💧, the water will flow from the water outlet and the indicator of water 💧 is flashing. Return the knob to standby position ○ to stop it and return to cold brew mode.

3. Low Water Alert

This machine is equipped with a low water warning sense, if the machine detects a 'low water' condition when preheating, brewing, steaming or hot (cold) water, the indicator of water 💧 flashing in red continuously to indicate that the machine is shorted of water. At this time, remember to turn the Steam/Hot Water knob to Standby position if you were in steam or water state, then fill the water in tank, and press multifunctional button to eliminate low water alert, the machine will resume to standby mode automatically.



P#11 Low Water Alert

flashing

Press to eliminate the low water alert after filled water

CARE & CLEANING

1. Basic Cleaning After Brewing

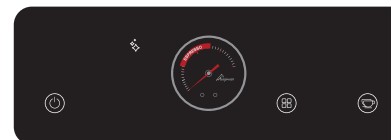
- Remove the portafilter from group head by turning it left and gently tapping the surface of the basket to dispose the used coffee grounds.
- Clean the remaining grounds from the portafilter and wash the filter basket and portafilter parts.
- Replace the cleaned portafilter in the group head and lock it in place. Press the button of 2-cup ☕ start brewing clean water for cleaning.
- Empty the drip tray.

2. Descaling

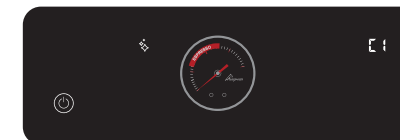
When the machine has pumped more than 120 litres of water, the light of descaling ✨ illuminates, to remind you that the machine need to be descaled. This does not affect the normal operation and function of the machine.

Descaling Operation:

Fill the water tank up to the Max Fill line with clean water and dissolve the descale powder in the water tank. Turn the knob to standby position ○, then press and hold Multifunctional button ☐ for 3 seconds in hot brew standby mode. The machine will enter the descaling standby mode. The descale cycle consists of six main steps (C1-C6) and each step requires you to follow the on-screen instructions for correct operation.



P#12 Descaling Standby Mode



P#13 Descaling Operation Status

C1: Brewing System Descaling

Place a large empty cup under the group head as some of the water brewed from descale cycle will be deposited into it. Press ☕, the screen will display C1 and the machine starts the brewing system descaling with ✨ flashing white

(it will flash throughout the descale cycle). The machine will start the process of flushing the group head and depositing the brewed water and sediment from the group head. The descaling will take five cycles, 30 seconds on and 30 seconds off as one cycle. ☕ on the control panel will flash and the machine sounds beep when the C1 brewing system descaling is completed.

C2: Steam Path Descaling

Turn the Steam/Hot Water knob from ○ to ☕. The screen will display ☕ and C2. The machine will flush water through the steam wand to clean the steam path. ☕ on the control panel will flash and the machine sounds beep indicating when the C2 steam path cleaning step is completed.

C3: Hot Water Path Descaling

Turn the Steam/Hot Water knob from ☕ to ☕. The screen will display ☕ and C3. The machine will flush water through hot water outlet to clean the hot water path. ☕ and ☕ will flash and the machine sounds beep indicating when the hot water path descaling (C3) is completed.

C4: Brewing System Cleaning

Clean the water tank and fill it with clean water. Place an empty container directly under the group head. Turn the knob to ○ to start the brewing system cleaning. The screen will display C4. The cleaning process is the same as C1. ☕ will flash and the machine sounds beep indicating when the brewing system cleaning is completed.


C5: Steam Path Cleaning

Turn the Steam/Hot Water knob to ☕ to start the steam line cleaning. The screen will display C5 and ☕. The machine will flush water through the steam wand to clean the steam path. ☕ will flash and the machine sounds beep when the steam cleaning (C5) is completed.

C6: Hot Water Path Cleaning

Turn the Steam/Hot Water knob to ☕ to start the hot water path cleaning. The screen will display C6 and ☕. The machine will flush water through hot water outlet to clean the hot water path. When the water in the water tank reaches a low water level, the hot water path cleaning (C6) is completed and the machine will beep once indicating all the descaling and cleaning are completed. The machine returns to the off state.

3.Bean Hopper and Grinder Component Cleaning

- If not used for a long time, it is recommended to perform this cleaning.
- Remove all beans from the bean hopper and turn the Grind Size Selector counter-clockwise to .
- Insert the portafilter into the grinder outlet and run grinder until empty.
- Remove tamper with tamper install/removal tool by turning counterclockwise
- Pull the tamper down and use a cleaning brush to clean the tamper.
- After cleaning the tamper, use the tamper install/removal tool to align the tamper shaft hole to the tamper shaft and rotate it upwards to lock it into place.
- Press the Bean Hopper Release button at the back of the bean hopper, the hopper will automatically pop up and unlock. Remove the hopper.
- Clean any remaining beans from the grinder, then lift the upper grinder burr handle and turning to counterclockwise to remove it.
- Clean removed burr with cleaning brush and remove any coffee grounds from the burr.
- Clean the grinding chamber with the brush.
- Turn the upper grinder burr clockwise to lock it into the grinding chamber.
- Turn the bean hopper clockwise to lock it into position and complete the cleaning process.





Note:

1. Do not make the grinder wet.
2. Before reinstalling the grinder, make sure that any leftover coffee beans and grounds in the grinding chamber are thoroughly removed.
3. When reinstalling the grinder, ensure that it is securely locked in place to prevent it from loosening and making abnormal noises during grinding.

4.Cleaning for Steam Wand





- Unscrew the steam wand tip anticlockwise.
- Use the cleaning pin to clean the steam wand tip.
- After cleaning, clockwise screw the steam wand tip back in steam wand.


5.Cleaning for Group Head

- Install the filter basket into the portafilter, place the cleaning disc in the filter basket, and then put a cleaning and descaling tablet on the cleaning disc, lock the portafilter in the group head, press 1-cup  or 2-cup  button to brew and clean the group head.
- After cleaning, the indicator of water  turn to red and flashing, press the Multifunctional button , the machine will resume to standby status.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Coffee grounds are loose and Do Not form a puck	Tamping Failure	Rotate the bean hopper clockwise to a finer setting and retry.
Insufficient coffee grounds, unable to form a puck	Tamping Failure	Rotate the bean hopper counterclockwise to a coarser setting and retry.
No Coffee or Interrupted flow	Water level is below the minimum line Coffee grounds are too fine	Fill the water tank and reinsert portafilter before trying again. Check if the coffee grounds are too fine: Feels like table salt: Just right. Feels like flour: Too fine. Feels like granulated sugar: Too coarse. Clean the portafilter. After cleaning, reinstall the portafilter into the group head and run clean water.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
No steam	Water level is below the minimum line Steam wand is blocked	Fill the water tank and try again. Clean the steam wand.
During preheating,   flashing	The Steam/Hot Water knob is not in the middle "○" position.	Turn the Steam/Hot Water knob to the middle "○" position.
 flashes red warning	Low water level Coffee grounds are too fine Too much coffee grounds	Fill the water tank above the minimum water level and start the hot water function or brew a 1-Cup/2-Cup to run water through the hot water outlet and group head. Adjust the grind size to coarser setting or reduce the amount of grounds, then grind and brew again.
 flashes red and white alternately	The bean hopper is not installed correctly or has become loose during grinding.	Check if the bean hopper is incorrectly installed or has become loose during grinding. Remove the bean hopper and reinstall it securely.
E2 error message on screen	Preheating time exceeded, boiler heating anomaly. Temperature sensor malfunction.	Allow the machine to cool down and try again. If the issue persists, contact customer service for assistance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
 Flashing red, E1 error message on screen	<p>No beans</p> <p>Grinder motor overheating protection triggered</p> <p>Grinder is blocked</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the bean hopper is empty. Refill hopper with beans and try again. • If the machine is overheated, allow it to cool down before restarting. • If the grind size is too fine or the coffee grounds amount is abnormal, adjust the grind size to a coarser setting. • Remove the portafilter from the grinder outlet and check if the coffee grounds are too fine, causing a blockage. <p>Turn the Grind Size Selector counterclockwise to the "empty grounds" position. Insert the portafilter into the grinder outlet and start grinding to clear residual coffee beans. Then, adjust to a coarser grind size and use fresh coffee beans (beans left open for a long time can absorb moisture and cause clogging).</p> <p>If the problem persists, remove the bean hopper and clean the grinder and grinding chamber.</p> <p>After cleaning, reinstall the grinder and bean hopper. Adjust the Grind Size Selector clockwise to the recommended setting and try again.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If the grinder chamber or passage is clogged due to prolonged non-use or damp coffee beans, the machine will not grind and the red light will remain on. Follow the steps above to clean the grinder and chamber.

CUSTOMER SERVICE

- For more operation guide videos, please visit our brand's YouTube channel.
- Official Email: Acaspreso@gmail.com



Table des matières

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES.....	25
INSTRUCTIONS POUR LA MACHINE	27
UTILISATION DE VOTRE MACHINE.....	31
ENTRETIEN & NETTOYAGE.....	42
DÉPANNAGE.....	45
SERVICE À LA CLIENTÈLE.....	48

■ ENGLISH

■ FRANÇAIS

■ ESPAÑOL

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Lisez attentivement ce manuel avant utilisation.
- Avant utilisation, assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil. En cas de doute, contactez votre compagnie d'électricité locale.
- Pour éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et de le nettoyer.
- Il est recommandé d'inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou si celui-ci a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de dysfonctionnement ou de problème, adressez-vous au fabricant ou à son service après-vente pour réparation.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas la machine en extérieur. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins. Ne l'utilisez pas dans des environnements à haute température, champs magnétiques puissants ou humidité excessive. Évitez les véhicules en mouvement ou les bateaux.
- Utilisez uniquement de l'eau froide dans le réservoir. N'utilisez pas d'autres liquides, ni d'eau très filtrée, déminéralisée ou distillée, car cela pourrait affecter le goût du café ou le fonctionnement de la machine.
- Lors du débranchement, saisissez toujours la fiche pour retirer le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes. Ne tirez jamais sur le cordon pour débrancher.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons recommandés dans ce manuel.
- Une surveillance rapprochée est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

- Cet appareil est de classe I et il est recommandé de le brancher sur un circuit correctement mis à la terre et dédié, séparé des autres appareils électriques.
- Ne plongez pas le produit dans un liquide. Les accessoires ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- Faites preuve de prudence lors du retrait de la meule, de la vidange de la trémie à grains ou du nettoyage pour éviter d'endommager les composants.
- Débranchez l'appareil avant de remplacer des accessoires ou de toucher des parties mobiles.
- Ne placez jamais vos doigts ou d'autres objets dans le moulin lorsque l'appareil est sous tension.
- Ne déplacez pas la machine lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les parties mobiles.
- La température de fonctionnement ou de stockage de l'appareil doit être supérieure à 0°C.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.
- Des brûlures peuvent survenir si le couvercle est retiré pendant les cycles de préparation.
- Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vérifiez la présence de corps étrangers dans la trémie avant utilisation.

Avertissement

Pression

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur chaude ou à l'eau chaude, ainsi que d'autres blessures personnelles et pour prévenir tout dommage à l'appareil, ne retirez pas le réservoir d'eau ni les composants du filtre pendant la préparation du café ou le moussage du lait. Avant de retirer le composant filtre pour préparer une autre tasse de café, assurez-vous que la machine est en mode veille. Si vous souhaitez ajouter de l'eau dans le réservoir, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre la machine. Pendant l'extraction du café, assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré et sécurisé dans le groupe d'infusion pour éviter toute blessure. Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le processus d'extraction.

Haute température

Lorsque la machine est en fonctionnement, ne placez jamais vos mains ou une partie de votre corps près du porte-filtre ou de la buse vapeur pour éviter les brûlures. Évitez tout contact direct avec la buse vapeur à tout moment. Touchez la gaine en silicone de la buse vapeur pour la faire pivoter lorsque vous souhaitez ajuster sa position.

Ne plongez pas le produit dans un liquide.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LA MACHINE



1	Couvercle de la trémie à grains	7	Groupe d'infusion
2	Trémie à grains	8	Porte-filtre en acier inoxydable 58 mm
3	Sélecteur de finesse de mouture	9	Répartiteur de type corne
4	Bouton de déverrouillage de la trémie à grains	10	Boîte de rangement pour accessoires
5	Panneau de commande	11	Bac d'égouttage et Couvercle du bac d'égouttage
6	Sortie du moulin et tasseur automatique	12	Indicateur de bac plein

13	Couverture supérieure / Plaque chauffante	17	Sortie d'eau chaude
14	Couvercle du réservoir d'eau	18	Gaine de la buse vapeur
15	Réservoir d'eau	19	Buse vapeur
16	Bouton de vapeur / eau chaude	20	Embout de la buse vapeur

CONNAISSEZ VOS ACCESSOIRES



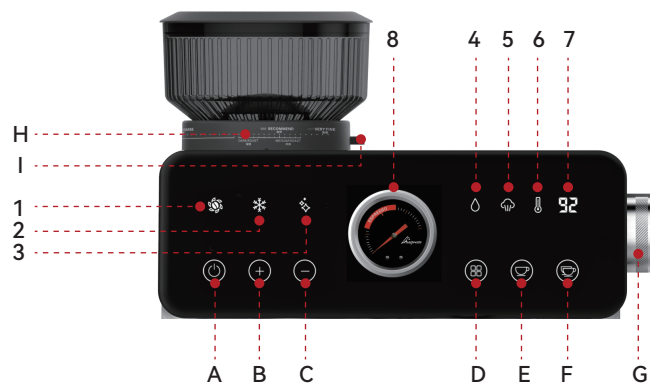
1	Brosse de nettoyage	6	Outil pour installer/retirer le tasseur
2	Boîte de rangement pour accessoires	7	Aiguille de nettoyage
3	Panier-filtre pour petite tasse (1 tasse)	8	Disque de nettoyage
4	Panier-filtre pour grande tasse (2 tasses)	9	Tasseur automatique
5	Porte-filtre en acier inoxydable de 58 mm	10	Pichet à lait de 450 ml










Boîte de rangement pour accessoires



CONNAISSEZ VOS COMMANDES

Indicateurs du panneau













- [1] État du moulin  : La lumière blanche clignote pendant le processus de mouture. En mode erreur, la lumière clignote en rouge ou alterne entre rouge et blanc.
- [2] Café froid  : Dans ce mode, si la température de la chaudière à café est inférieure à 35 °C (adaptée au café froid), la lumière sera bleue. Sinon, la lumière sera rouge.
- [3] Rappel de détartrage  : La lumière blanche reste allumée ou clignote lorsque la machine nécessite un détartrage ou est en cours de détartrage.
- [4] État de l'eau  : En mode vapeur ou eau chaude, la lumière blanche reste allumée ou clignote. Lorsque la machine est à court d'eau, la lumière clignote en rouge.
- [5] État de la vapeur  : En mode vapeur, la lumière reste blanche pour indiquer que la fonction vapeur est active. Lorsque la chaudière vapeur chauffe, la lumière clignote alternativement en rouge et blanc. En mode détartrage, une lumière clignotante indique que le bouton Vapeur/Eau chaude doit être tourné en position vapeur. Si  et  clignotent ensemble, cela indique que le bouton Vapeur/Eau chaude doit être tourné en position Veille. Si l'indicateur de vapeur clignote, cela rappelle de remettre le bouton Vapeur/Eau chaude en position Veille.
- [6] État de la température  : En mode infusion chaude, si la température de la chaudière répond aux exigences de fonctionnement,  et l'affichage de la température seront allumés. Si la température de la chaudière est trop

basse ou trop élevée, la lumière clignote, indiquant que la machine doit être chauffée ou refroidie. Dans cet état, la machine peut uniquement effectuer les fonctions de mouture et de tassage, tandis que les fonctions d'infusion et de vapeur ne seront pas disponibles.

- [7] Affichage numérique de la température : Affichage en temps réel de la température pendant l'extraction.
- [8] Manomètre : Affichage en temps réel de la pression pendant l'extraction.

Fonctions des boutons/commutateurs

- [A] Bouton d'alimentation  : Permet de basculer entre les états de veille et d'arrêt.
- [B] Bouton Augmenter  : Augmente la température d'infusion.
- [C] Bouton Diminuer  : Diminue la température d'infusion.
- [D] Bouton multifonction  : Permet de basculer entre différentes fonctions ou modes.
 - 1) En mode infusion chaude ou froide, appuyez sur ce bouton avec le bouton '1 tasse' ou '2 tasses' pour réinitialiser le volume de café pour '1 tasse' ou '2 tasses' à la valeur par défaut.
 - 2) En mode infusion chaude, appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour entrer en mode de détartrage.
 - 3) En mode infusion chaude, appuyez sur le bouton pour forcer la distribution d'eau pendant 3 secondes.
 - 4) En mode infusion froide, appuyez sur ce bouton pour activer l'infusion manuelle.
- [E] Bouton 1 Tasse/Shot Simple  : Utilisé pour commencer/arrêter l'extraction d'un espresso simple ou définir un volume personnalisé d'extraction.
- [F] Bouton 2 Tasses/Double Shot  : Utilisé pour commencer/arrêter l'extraction d'un double espresso ou définir un volume personnalisé d'extraction.
- [G] Bouton Vapeur/Eau chaude  : Permet de sélectionner entre les fonctions vapeur ou eau chaude. Les 3 icônes représentent : Mode vapeur , Mode veille , Mode eau chaude .
- [H] Sélecteur de taille de mouture : Sélectionne la taille de mouture pour vos grains de café. Il est réglé sur la position par défaut (réglage recommandé)

lorsque vous recevez cette machine à espresso. Dépannez ou affinez autour du réglage RECOMMANDÉ pour obtenir les résultats de café souhaités.

Il est interdit de commencer à dépanner ou moudre des grains de café à partir du réglage FINE. Le réglage VERY FINE ne doit être utilisé que pour compenser l'usure de la meule de broyage.

Spécifications techniques

Modèle du produit : AC-21SS

Tension nominale : 120V~

Fréquence nominale : 60Hz

Puissance nominale : 1500W

UTILISATION DE VOTRE MACHINE


1. Nettoyage avant la première utilisation





Soulevez le réservoir d'eau à l'arrière de la machine, nettoyez le réservoir d'eau, puis remplissez-le d'eau (au-dessus du niveau MIN et en dessous du niveau MAX). Réinstallez le réservoir d'eau dans la machine.

P.S. N'oubliez pas de retirer le bouchon du réservoir d'eau situé sur l'entrée d'eau.

Retirez le réservoir à grains, nettoyez-le et séchez-le. Suivez l'autocollant guide pour verrouiller l'encoche, puis tournez le réservoir à grains dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'insérer dans la machine. Vous entendrez un "clac" lorsque le réservoir est installé correctement.

2. Instructions de fonctionnement

La machine dispose de deux modes d'extraction : Infusion chaude et Infusion froide. Lorsque la machine est branchée, un bip retentit une fois et la machine s'éteint, comme montré sur l'image #1. Le voyant On/Off  passe à un état faible.

Appuyez sur le bouton On/Off  pour entrer en mode de sélection de fonction pour l'infusion chaude ou froide. Le voyant du bouton On/Off  restera allumé et le voyant du  bouton multifonction clignotera, voir P#2. Vous pouvez appuyer sur le  bouton multifonction dans les 5 secondes pour activer le mode d'infusion froide. Si aucun bouton n'est pressé dans les 5 secondes, la machine passera automatiquement en mode d'infusion chaude et commencera à préchauffer.




P#1 État d'extinction








P#2 État de sélection Infusion chaude/
Infusion froide

Préparation avant l'opération :

- Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli d'eau.
- Assurez-vous que le réservoir à grains est rempli de grains et que le sélecteur de taille de mouture est réglé sur le réglage RECOMMANDÉ.
- Assurez-vous que la manette Steam/Hot Water est en mode « Veille ».
- Allumez l'alimentation 120V/60Hz, vous entendrez un long « bip » provenant de la machine. Le voyant du bouton On/Off  s'affaiblira et toutes les autres lumières s'éteindront, indiquant que la machine est en état éteint.

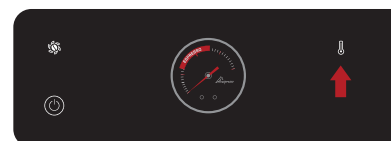
2.1 Infusion chaude

Appuyez sur le bouton On/Off  en état éteint, vous entendrez un « bip », le voyant du bouton On/Off  devient blanc et lumineux, et le voyant du bouton multifonction  clignote. Veuillez ne pas effectuer d'opération, la machine passera en mode d'infusion chaude et commencera à préchauffer dans les 5 secondes. À ce moment, le voyant de température  clignote et le voyant du broyeur  est allumé.

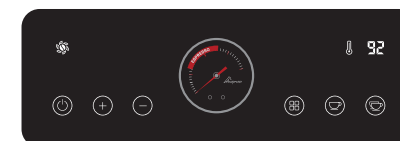
Seul le broyeur peut être utilisé pendant le préchauffage.

Après le préchauffage, le voyant de température, la valeur de température et tous les boutons touchés s'allument, ce qui signifie que la machine est prête pour l'infusion chaude.

La machine s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée dans les 30 minutes.





P#3 État de préchauffage



P#4 Prêt pour l'infusion chaude

2.1.1 Mode Infusion chaude – Mouture + Dosage + Tassage automatique

- Sélectionnez le panier filtre, soit 1 tasse, soit 2 tasses.
- Assurez-vous que l'intérieur du panier filtre est propre et sec, puis assemblez le panier filtre dans le porte-filtre.
- Alignez le porte-filtre avec le symbole de déverrouillage et insérez-le dans la sortie du broyeur.
- Tournez le porte-filtre vers la droite. Lorsqu'il se verrouille en place, la machine commencera à moudre, doser et tasser automatiquement. Le voyant du broyeur  sera blanc et clignotant. Vous entendrez un "bip" lorsque le processus sera terminé.
- Lorsque le voyant du broyeur  devient lumineux, tournez le porte-filtre vers la gauche pour le retirer.

Remarque:


- Il est recommandé de moudre les grains de café en utilisant le paramètre RECOMMANDÉ. Ajustez ou affinez autour du paramètre RECOMMANDÉ pour obtenir les résultats de café souhaités.
- Si le porte-filtre est retiré de force de la sortie du broyeur pendant le broyage et le tassage, la machine s'arrêtera.
- Si vous constatez que le café moulu est tassé de manière inégale, vous pouvez réinsérer le porte-filtre dans la machine, et elle redémarrera le processus de tassage sans moudre à nouveau.
- La machine est testée à 100 % avant de quitter l'usine, donc il peut y avoir des résidus de café, ce qui est normal, mais cela n'affectera aucune fonction.

Fonction de broyage supplémentaire

Si vous estimez que la quantité de café moulu est insuffisante et souhaitez en ajouter, vous pouvez "tourner rapidement le porte-filtre vers la droite pour le verrouiller, puis vers la gauche pour le déverrouiller, et enfin à nouveau vers la droite pour le verrouiller." En verrouillant le porte-filtre deux fois en moins de 2 secondes, vous activez le programme de broyage. Dans ce programme, le moulin fonctionne pendant environ 1 seconde, puis tasse jusqu'à ce que le café moulu soit compact et uniforme à nouveau. Vous entendrez un 'bip' une fois le programme terminé.

Remarque:

Il n'est pas recommandé d'utiliser cette fonction plus de deux fois lorsque le

panier-filtre est plein. Une quantité excessive de café moulu entraînera l'allumage en rouge de l'indicateur du moulin  et la machine émettra 5 bips d'avertissement.

Réglage du sélecteur de taille de mouture

Il est recommandé de moudre les grains de café en utilisant le réglage RECOMMANDÉ. Déboguez ou affinez autour du réglage RECOMMANDÉ pour obtenir les résultats souhaités.


Pour garantir un réglage précis de la taille de mouture, suivez les étapes ci-dessous :


- 1) Alignement : Tournez le sélecteur de taille de mouture sur le réglage le plus grossier.
- 2) Réglage : Tournez ensuite le sélecteur de taille de mouture vers un réglage plus fin jusqu'à ce que le pointeur soit aligné avec le réglage souhaité sur l'échelle.

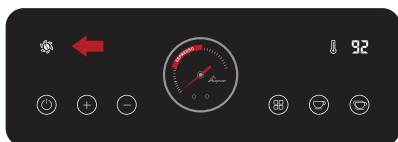
Cette machine est adaptée à la plupart des grains d'espresso torréfiés moyens à foncés. Vous pouvez affiner la taille de mouture autour du réglage RECOMMANDÉ pour obtenir la saveur de café souhaitée. Utilisez les observations du débit de café et les indications du manomètre pendant l'extraction pour ajuster la taille de mouture comme suit :

- Pression faible : Si la pression maximale pendant l'extraction est en dessous de la zone orange, la pression est insuffisante. Réglez le sélecteur de taille de mouture sur un réglage plus fin avant de moudre.
- Pression optimale : Si la pression atteint la zone orange et que le débit de café est uniforme, la taille de mouture est idéale et aucun ajustement n'est nécessaire.
- Pression élevée : Si la pression dépasse la zone orange pendant l'extraction, la pression est trop élevée. Réglez le sélecteur de taille de mouture sur un réglage plus grossier avant de moudre.

Alerte d'absence de trémie à grains ou de manque de grains

En mode veille, si la trémie à grains n'est pas détectée, l'indicateur du moulin  clignotera alternativement en rouge et blanc, indiquant que la trémie n'est pas installée ou positionnée correctement. La fonction de mouture est indisponible.

Pendant le broyage, si les grains de café viennent à manquer, le temps de broyage à vide sera trop long et le broyage s'arrêtera automatiquement. La machine émettra 5 bips courts pour avertir, et l'indicateur du moulin  passera au rouge et clignotera pour indiquer que la trémie à grains est vide.



P#5 Estado de molienda

2.1.2 Mode de Préparation à Chaud – Paramètres

Réglage du Volume de Café

En mode veille, appuyez et maintenez le bouton de 1-tasse ☕ (ou le bouton de 2-tasses ☕) pour régler leur volume de café. Une fois pressé, l'indicateur de 1-tasse (ou 2-tasses) s'allume, et le café commence à couler depuis le groupe.

Lorsque le volume de café atteint le niveau souhaité, appuyez de nouveau sur le bouton de 1-tasse ☕ (ou sur le bouton de 2-tasses ☕) pour quitter le mode de réglage du volume de café et revenir en mode veille.

La machine mémorise la quantité de café réglée. Lors de la prochaine extraction, la machine préparera le café selon le volume précédemment défini.

Le volume par défaut pour 1-tasse est de 40 ml, avec un réglage minimum de 20 ml et un maximum de 80 ml.

Le volume par défaut pour 2-tasses est de 60 ml, avec un réglage minimum de 30 ml et un maximum de 120 ml.

Reprendre le Volume de Café par Défaut

En mode veille, appuyez et maintenez simultanément le bouton de 1-tasse ☕ (ou le bouton de 2-tasses ☕) et le Bouton Multifonctionnel ☰ pendant 3 secondes. La machine émettra trois bips et le volume de café pour 1-tasse (ou 2-tasses) sera réinitialisé à la valeur par défaut.

Réglage de la Température

En mode veille et en mode de préparation à chaud, vous pouvez ajuster la température de contrôle de l'extraction entre 90 °C et 96 °C en appuyant sur le Bouton d'Augmentation + ou le Bouton de Diminution -, selon vos besoins.

2.1.3 Mode de Préparation à Chaud – Préparation du Café

- En mode veille, alignez le porte-filtre avec le symbole de déverrouillage et insérez-le dans la tête de groupe.
- Tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Placez une tasse sur le plateau d'égouttage directement sous le bec verseur du porte-filtre.
- Appuyez sur le bouton de 1-tasse ☕ (ou le bouton de 2-tasses ☕), la machine émettra un court "bip" et commencera à préparer le café. Le bouton On/Off ⏻, l'indicateur de mouture ☕, l'indicateur de température 🌡️ et la valeur de température deviendront blancs et lumineux, le bouton que vous avez pressé sera blanc et clignotant, les autres indicateurs s'éteindront. Lorsque le volume de café est atteint, la machine émettra un long "bip" pour indiquer que le processus de préparation est terminé. La machine reviendra automatiquement en mode veille.
- Pendant le processus de préparation, le manomètre du panneau de commande affichera la pression d'extraction en temps réel.
- Pendant l'extraction, appuyez à nouveau sur le bouton de 1-tasse ☕ ou 2-tasses ☕ que vous avez pressé, la machine émettra trois "bips", arrêtera l'extraction et reviendra en mode veille.
- Si vous appuyez sur le bouton multifonctionnel ☰ en mode veille de préparation à chaud, un peu d'eau s'écoulera de la tête de groupe pendant environ trois secondes. Si vous appuyez fréquemment sur le bouton multifonctionnel ☰, l'écoulement d'eau continu depuis la tête de groupe réduira la température de la machine. Lorsque l'icône de température 🌡️ clignote, cela signifie qu'il fait trop froid pour préparer le café, la machine commencera le préchauffage jusqu'à ce que la température atteigne celle que vous avez définie.







P#6 La température est basse


Remarque:

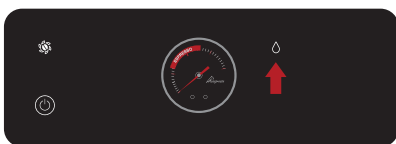
- Il est recommandé d'appuyer sur le bouton 1-tasse ☕ (ou sur le bouton 2-tasses ☕) pour faire couler une tasse d'eau claire avant chaque utilisation quotidienne. Ensuite, tournez le bouton Vapeur/Eau chaude pour rincer le circuit vapeur et le circuit d'eau chaude.

• Il est également conseillé de nettoyer la machine chaque jour après l'utilisation. Consultez la section ENTRETIEN ET MAINTENANCE pour des méthodes de nettoyage spécifiques.

2.1.4 Mode d'Extraction à Chaud – Eau Chaude




En mode veille pour extraction à chaud, tournez le bouton Vapeur/Eau chaude vers la droite sur Eau Chaude . La machine émettra un bip, puis de l'eau chaude s'écoulera par la sortie d'eau chaude. À ce moment-là, le bouton Marche/Arrêt , l'indicateur de broyage  et l'indicateur d'eau  s'allumeront en blanc et resteront lumineux, tandis que les autres indicateurs seront éteints.

N'oubliez pas de remettre le bouton Vapeur/Eau chaude en position de veille  après avoir terminé le programme d'eau chaude.




P#7 État d'Eau Chaude






Remarque:


- Si la température est basse, aucune eau ne s'écoulera après avoir tourné le bouton Vapeur/Eau chaude. À ce moment-là, l'icône de l'eau  clignote en rouge et blanc, ce qui signifie que la machine est en préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, la machine émet un bip et l'eau chaude s'écoule par la sortie d'eau. L'icône de l'eau  devient lumineuse et blanche.
- Si l'écoulement d'eau chaude dépasse 90 secondes, il s'arrêtera automatiquement, et la machine émettra un bip continu pour vous rappeler de tourner le bouton Vapeur/Eau chaude en position de veille . La machine reviendra alors en mode veille.


Rappel de sécurité : NE TOUCHEZ PAS et NE VOUS TENEZ PAS près de la sortie d'eau chaude pour éviter toute brûlure.

2.1.5 Mode Infusion Chaude – Moussage du Lait



- Versez 1/2 tasse de lait dans le pichet à lait.
- Tournez la buse à vapeur au-dessus du bac d'égouttage pour éviter les brûlures, puis tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude vers la gauche pour activer la vapeur  et testez la sortie de vapeur.

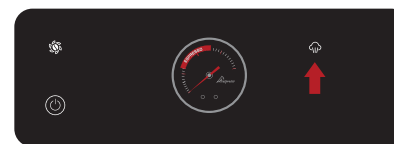
• L'indicateur de vapeur  clignote alternativement en rouge et blanc pour chauffer, tandis que le bouton Marche/Arrêt  et l'indicateur de broyage  restent allumés, tous les autres indicateurs s'éteignent à ce moment. Lorsque la température a atteint le niveau approprié pour la vapeur, la machine émet un court « bip » et l'indicateur de vapeur  devient blanc et lumineux, la vapeur sort par l'extrémité de la buse. Lorsque le flux de vapeur est stabilisé, tournez le bouton en position de veille .

• Dans les 30 secondes, placez le pichet sous la buse de vapeur, en veillant à ce que l'extrémité de la buse soit juste sous la surface du lait. Tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude vers la gauche pour activer la vapeur  et commencez à mousser. Si aucune action n'est effectuée dans les 30 secondes, la machine commencera automatiquement à refroidir en faisant couler de l'eau pour atteindre une température adéquate pour l'infusion chaude.

• Lorsque vous sentez que le pichet à lait est chaud, tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude en position de veille  pour arrêter le moussage.


• Après le moussage, essuyez immédiatement la surface de la buse de vapeur avec un chiffon propre et humide pour enlever les résidus de lait.

• Ensuite, tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude vers la gauche pour activer la vapeur  et libérer de la vapeur pour nettoyer le circuit de vapeur, puis tournez enfin le bouton en position de veille .







P#8 État de Vapeur/Moussage

Précautions pour le Moussage du Lait

Si le processus de vapeur dépasse 90 secondes, il s'arrêtera automatiquement et la machine émettra un « bip » long et continu pour vous rappeler de revenir à la position de veille  du bouton Vapeur/Eau Chaude.

2.2 Mode Infusion Froide

Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  lorsque l'appareil est éteint, vous entendrez un « bip », l'indicateur du bouton Marche/Arrêt  deviendra blanc et lumineux, et l'indicateur du bouton Multifonction  clignotera. Appuyez sur le bouton Multifonction  dans les 5 secondes, la machine passera en mode

Infusion Froide. L'indicateur de l'Infusion Froide ❄️ sera lumineux et bleu. Dans ce mode, la machine ne chauffe pas, ce qui la rend adaptée à l'infusion à température ambiante ou à l'infusion à froid.

En mode veille d'infusion froide, la machine s'éteindra automatiquement si vous appuyez à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt ⏻ ou s'il n'y a aucune opération dans les 30 minutes. À ce moment, seul le bouton Marche/Arrêt ⏻ restera d'un blanc pâle.

2.2.1 Mode Infusion Froide – Mouture + Dosage + Tassage Automatique

- Veuillez utiliser le panier filtre de **2 tasses** en mode Infusion Froide.
- Les méthodes de mouture, d'ajustement, etc., en mode infusion froide sont identiques à celles du mode infusion chaude. Cependant, la fonction "Moudre Encore" n'est pas disponible en mode infusion froide.

2.2.2 Mode Infusion Froide – Paramètres de Réglage

Réglages du Volume de Café

Le volume de café par défaut pour l'infusion froide est de 150 ml (ajustable dans une plage de 75-300 ml). En mode veille d'infusion froide, appuyez et maintenez le bouton 2 tasses ☕. Lorsque la machine émet un court « bip », cela signifie qu'elle est entrée en mode de réglage du volume de café. L'indicateur de 2 tasses ☕ s'allume et le café commence à s'écouler de la tête de groupe. Lorsque le volume de café a atteint la valeur souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton 2 tasses ☕. La machine émettra un long « bip », ce qui signifie la fin du réglage du volume de café et le retour au mode veille. La machine enregistre et se souvient du volume de café réglé.

Rétablir le Volume de Café Par Défaut

En mode veille, appuyez et maintenez simultanément les boutons 2 tasses ☕ et Multifonction ☰ pendant 3 secondes. La machine émettra trois « bips » et le volume de café sera rétabli à sa valeur par défaut.

2.2.3 Mode Infusion Froide – Infusion du Café

- Les étapes de mouture et d'infusion en mode infusion froide sont identiques à celles du mode infusion chaude. Seules l'infusion de 2 tasses et l'infusion manuelle sont disponibles en mode infusion froide.

• En mode veille d'infusion froide, vous pouvez appuyer sur le bouton 2 tasses ☕. La machine émet un « bip » et commence à infuser le café. À ce moment, l'indicateur de 2 tasses ☕ clignote et devient blanc, l'indicateur de l'infusion froide ❄️ est lumineux et bleu, tous les autres indicateurs s'éteignent. Si vous appuyez sur le bouton Multifonction ☰ pour entrer en mode d'infusion manuelle, le bouton Multifonction ☰ clignote et devient blanc, l'indicateur de l'infusion froide ❄️ est lumineux et bleu, tous les autres indicateurs s'éteignent.

• Pendant le processus d'infusion, le manomètre sur le panneau de contrôle affichera en temps réel la pression d'infusion.

• Lorsque le volume de café atteint la valeur par défaut ou la valeur définie, la machine émet un « bip », arrête l'infusion et retourne en mode veille. Si vous êtes en mode d'infusion manuelle, veuillez appuyer à nouveau sur le bouton Multifonction ☰ pour arrêter l'infusion une fois que le volume de café a atteint la valeur souhaitée, sinon le café continuera à s'écouler jusqu'à ce que le volume atteigne 300 ml. La machine reviendra en mode veille après l'infusion.



P#9 Mode Veille pour Infusion Froide

Température pour Infusion Froide

• Lorsque la température est inférieure ou égale à 35°C, l'indicateur de l'infusion froide ❄️ s'allume en bleu, les boutons 2 tasses ☕ et Multifonction ☰ sont lumineux en blanc, indiquant que la machine est en mode veille d'infusion froide et prête pour une infusion à température ambiante ou une infusion froide.

• Lorsque la température dépasse 35°C, l'indicateur de l'infusion froide ❄️ clignote en rouge pour vous alerter que la machine doit être refroidie jusqu'à ce qu'elle atteigne la température appropriée pour l'infusion.

Refroidissement de la Machine

• Tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude sur la position eau ⏴, l'eau s'écoulera de la sortie d'eau pour refroidir la machine. Pendant le processus de refroidissement, l'indicateur de l'infusion froide ❄️ clignote en rouge, l'indicateur d'eau ⏴ clignote en blanc et l'affichage de la température montre la température réelle de la machine.

- Lorsque la température atteint 35°C, l'indicateur de l'infusion froide ❄️ devient bleu et lumineux. La machine émet un "bip" continu et l'indicateur d'eau ⏸️ clignote en blanc, indiquant que le processus de refroidissement est terminé. Lorsque le bouton Vapeur/Eau Chaude est remis en position de veille ⏸️, la machine entre en mode veille d'infusion froide, prête pour l'infusion à température ambiante ou l'infusion froide.
- En mode veille d'infusion froide, tourner le bouton Vapeur/Eau Chaude sur la position eau ⏸️ permettra à la machine de continuer à distribuer de l'eau froide pour le refroidissement.



P#10 État de Refroidissement

2.2.4 Mode Infusion Froide – Eau Froide

En mode infusion froide, tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude de la position de veille ⏸️ à la position eau chaude ⏸️. L'eau commencera à s'écouler de la sortie d'eau et l'indicateur d'eau clignotera ⏸️. Revenez à la position de veille ⏸️ pour arrêter et revenir en mode infusion froide.

3. Alerte de Faible Niveau d'Eau

Cette machine est équipée d'un capteur d'avertissement de faible niveau d'eau. Si la machine détecte une condition de « faible niveau d'eau » pendant le préchauffage, l'infusion, la production de vapeur ou d'eau chaude (froide), l'indicateur d'eau ⏸️ clignote en rouge de manière continue pour indiquer que la machine manque d'eau. À ce moment, assurez-vous de tourner le bouton vapeur/eau chaude en position Veille si vous étiez en mode vapeur ou eau. Ensuite, remplissez le réservoir d'eau et appuyez sur le bouton multifonction pour désactiver l'alerte de faible niveau d'eau. La machine reprendra automatiquement le mode Veille.



P#11 Alerte de Faible Niveau d'Eau

Clignotement
Appuyez pour supprimer
l'alerte de faible niveau
d'eau après avoir rempli
le réservoir d'eau.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

1. Nettoyage de Base Après l'Infusion

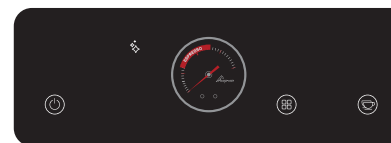
- Retirez le porte-filtre de la tête de groupe en le tournant vers la gauche et en tapotant doucement la surface du panier pour évacuer le marc de café usagé.
- Nettoyez les résidus de marc de café du porte-filtre et lavez le panier-filtre ainsi que les parties du porte-filtre.
- Remplacez le porte-filtre nettoyé dans la tête de groupe et verrouillez-le en place. Appuyez sur le bouton de 2 tasses ☕ pour démarrer l'infusion d'eau propre pour le nettoyage.
- Videz le bac d'égouttement.

2. Détartrage

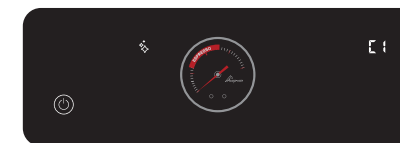
Lorsque la machine a pompé plus de 120 litres d'eau, le voyant ❄️ s'allume. Vous devez effectuer un cycle de détartrage. Cela n'affecte pas le fonctionnement et les performances normales de la machine.

Procédure de Détartrage:

Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne Max Fill avec de l'eau propre et dissolvez la poudre de détartrage dans le réservoir. Tournez le bouton sur la position ⏸️, puis appuyez et maintenez le bouton ☑️ pendant 3 secondes en mode veille d'infusion chaude. La machine entrera en mode veille de détartrage. Le cycle de détartrage comprend six étapes principales (C1-C6) et chaque étape nécessite de suivre les instructions affichées à l'écran pour une opération correcte.





P#12 Mode Veille de Détartrage







P#13 État de l'Opération de Détartrage

C1: Détartrage du Système d'Infusion






Placez une grande tasse vide sous la tête de groupe car une partie de l'eau provenant du cycle de détartrage y sera déposée. Appuyez sur ☕, l'écran affichera C1 et la machine commencera le détartrage du système d'infusion

avec  clignotant en blanc (il clignotera tout au long du cycle de détartrage). La machine commencera le processus de rinçage de la tête de groupe et d'évacuation de l'eau et des sédiments provenant de celle-ci. Le détartrage se fera en cinq cycles, chaque cycle étant de 30 secondes en fonctionnement et 30 secondes en pause.  sur le panneau de commande clignotera et émettra un bip lorsque le détartrage du système d'infusion C1 sera terminé.



C2: Détartrage du circuit vapeur

Tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude de  à . L'écran affichera  et C2. La machine fera circuler de l'eau à travers la buse vapeur pour nettoyer la conduite d'eau vapeur.  sur le panneau de commande clignotera et émettra un bip pour indiquer que l'étape de nettoyage de la ligne de vapeur C2 est terminée.




C3: Détartrage du circuit d'eau chaude

Tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude de  à . L'écran affichera  et C3. La machine fera circuler de l'eau à travers la sortie d'eau chaude pour nettoyer la conduite d'eau chaude.  et  clignoteront et émettront un bip pour indiquer que le détartrage de la ligne d'eau chaude (C3) est terminé.



C4: Nettoyage du Système d'Infusion

Nettoyez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau propre. Placez un récipient vide directement sous la tête de groupe. Tournez le bouton sur  pour commencer le nettoyage du système d'infusion. L'écran affichera C4. Le processus de nettoyage est identique à celui de C1.  clignotera et émettra un bip pour indiquer que le nettoyage du système d'infusion est terminé.

C5: Nettoyage du circuit vapeur


Tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude sur  pour commencer le nettoyage de la ligne de vapeur. L'écran affichera C5 et . La machine fera circuler de l'eau à travers la buse vapeur pour nettoyer la ligne de vapeur.  clignotera et émettra un bip lorsque le nettoyage de la ligne de vapeur (C5) sera terminé.

C6: Nettoyage du circuit d'eau chaude

Tournez le bouton Vapeur/Eau Chaude sur  pour commencer le nettoyage de la ligne d'eau chaude. L'écran affichera C6 et . La machine fera circuler de l'eau à travers la sortie d'eau chaude pour nettoyer la ligne d'eau chaude. Lorsque l'eau dans le réservoir atteint un niveau bas, le nettoyage de la ligne d'eau chaude (C6) est terminé et la machine émettra un bip pour indiquer que

tous les cycles de détartrage et de nettoyage sont terminés. La machine revient à l'état éteint.

3. Nettoyage de la Trémie à Grains et des Composants du Moulin

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé d'effectuer ce nettoyage.
- Retirez tous les grains de la trémie et tournez le sélecteur de taille de mouture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à .
- Insérez le porte-filtre dans la sortie du moulin et faites fonctionner le moulin jusqu'à ce qu'il soit vide.
- Retirez le tamper à l'aide de l'outil d'installation/retrait du tamper en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Tirez le tamper vers le bas et utilisez une brosse de nettoyage pour le nettoyer.
- Après avoir nettoyé le tamper, utilisez l'outil d'installation/retrait du tamper pour aligner le trou de l'arbre du tamper avec l'arbre du tamper et tournez-le vers le haut pour le verrouiller en place.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la trémie à l'arrière de celle-ci. La trémie se soulèvera et se déverrouillera automatiquement. Retirez la trémie.
- Nettoyez les grains restants du moulin, puis soulevez la poignée de la meule supérieure et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer.
- Nettoyez la meule retirée avec une brosse de nettoyage et éliminez tout résidu de café de la meule.
- Nettoyez la chambre de broyage avec la brosse.
- Tournez la meule supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller dans la chambre de broyage.
- Tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller en position et terminer le processus de nettoyage.

Remarque:





1. Ne pas mouiller le moulin.
2. Avant de réinstaller le moulin, assurez-vous que tous les grains de café et résidus dans la chambre de broyage ont été complètement retirés.
3. Lors de la réinstallation du moulin, assurez-vous qu'il est bien verrouillé en

place pour éviter qu'il ne se desserre et émette des bruits anormaux pendant le broyage.

4. Nettoyage de la Buse Vapeur





- Dévissez la buse vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Utilisez l'aiguille de nettoyage pour nettoyer la buse vapeur.
- Après le nettoyage, revissez la buse vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la buse vapeur.


5. Nettoyage du Groupe Café

- Installez le filtre dans le porte-filtre, placez le disque de nettoyage dans le filtre, puis mettez un comprimé de nettoyage et de détartrage sur le disque de nettoyage. Verrouillez le porte-filtre dans le groupe café, puis appuyez sur le bouton 1 tasse  ou 2 tasses  pour lancer le cycle de nettoyage du groupe café.
- Après le nettoyage, l'indicateur d'eau  devient rouge et clignote. Appuyez sur le bouton Multifonction  pour que la machine revienne en mode veille.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Les marcs de café sont lâches et ne forment pas un disque compact	Échec du tassage	Tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre pour un réglage plus fin et réessayez.
Quantité insuffisante de marcs de café, impossible de former un disque compact	Échec du tassage	Tournez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour un réglage plus grossier et réessayez.
Pas de vapeur	Le niveau d'eau est en dessous de la ligne minimale La buse vapeur est bloquée	Remplissez le réservoir d'eau et réessayez. Nettoyez la buse vapeur.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Pas de café ou écoulement interrompu	Le niveau d'eau est en dessous de la ligne minimale Le café moulu est trop fin	Remplissez le réservoir d'eau et réinsérez le porte-filtre avant de réessayer. Vérifiez si la mouture du café est trop fine : Ressemble à du sel de table : Juste bien. Ressemble à de la farine : Trop fin. Ressemble à du sucre granulé : Trop grossier. Nettoyez le porte-filtre. Après le nettoyage, réinstallez le porte-filtre dans le groupe café et faites couler de l'eau propre.
Pendant le préchauffage,   clignotement	Le bouton Vapeur/Eau chaude n'est pas en position centrale "○".	Tournez le bouton Vapeur/Eau chaude en position centrale "○".
 Clignote en rouge – Avertissement	Niveau d'eau bas Le café moulu est trop fin Trop de café moulu	Remplissez le réservoir d'eau au-dessus du niveau minimum et activez la fonction d'eau chaude ou préparez un café 1 tasse/2 tasses pour faire passer de l'eau par la sortie d'eau chaude et le groupe café. Ajustez la mouture à un réglage plus grossier ou réduisez la quantité de café moulu, puis moulez et préparez à nouveau.
 Clignote en rouge et blanc alternativement	La trémie à grains est mal installée ou s'est desserrée pendant le broyage.	Vérifiez si la trémie à grains est mal installée ou s'est desserrée pendant le broyage. Retirez la trémie et réinstallez-la correctement et solidement.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
 Clignote en rouge, message d'erreur E1 à l'écran	<p>Absence de grains</p> <p>Protection contre la surchauffe du moteur du moulin activée</p> <p>Le moulin est bloqué</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la trémie est vide. Remplissez-la de grains et réessayez. • Si la machine est en surchauffe, laissez-la refroidir avant de redémarrer. • Si la mouture est trop fine ou si la quantité de café moulu est anormale, ajustez la mouture à un réglage plus grossier. • Retirez le porte-filtre de la sortie du moulin et vérifiez si le café moulu est trop fin, causant un blocage. <p>Tournez le sélecteur de mouture dans le sens antihoraire jusqu'à la position « vider le moulin ». Insérez le porte-filtre dans la sortie du moulin et démarrez le broyage pour éliminer les résidus de grains de café. Ensuite, ajustez la mouture à un réglage plus grossier et utilisez des grains de café frais (les grains ouverts depuis longtemps peuvent absorber l'humidité et causer un colmatage).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si le problème persiste, retirez la trémie et nettoyez le moulin et la chambre de broyage. <p>Après le nettoyage, réinstallez le moulin et la trémie. Ajustez le sélecteur de mouture dans le sens horaire à la configuration recommandée et réessayez.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la chambre ou le passage du moulin est obstrué en raison d'une longue période de non-utilisation ou de grains de café humides, la machine ne broiera pas et le voyant rouge restera allumé. Suivez les étapes ci-dessus pour nettoyer le moulin et la chambre.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Message d'erreur E2 à l'écran	<p>Temps de préchauffage dépassé, anomalie de chauffage de la chaudière.</p> <p>Dysfonctionnement du capteur de température.</p>	Laissez la machine refroidir et réessayez. Si le problème persiste, contactez le service client pour obtenir de l'aide.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

- Pour plus de vidéos d'instructions, veuillez visiter la chaîne YouTube de notre marque.
- E-mail officiel: Acaspresso@gmail.com



Índice

PRECAUCIONES IMPORTANTES.....	49
INSTRUCCIONES PARA LA MÁQUINA.....	51
OPERACIÓN DE SU MÁQUINA	55
CUIDADO Y LIMPIEZA.....	66
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	69
SERVICIO AL CLIENTE	72

PRECAUCIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS REFERENCIAS

- Lea atentamente este manual antes de usar.
- Antes de usar, asegúrese de que su suministro eléctrico sea el mismo que el indicado en la etiqueta de características debajo del aparato. Si tiene dudas, contacte a su compañía eléctrica local.
- Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua u otros líquidos.
- No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de añadir o quitar piezas y de limpiarlo.
- Se recomienda inspeccionar regularmente el aparato y el cable de alimentación. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado, después de un mal funcionamiento del aparato o si ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- Si la máquina presenta fallos o no funciona correctamente, llévela al fabricante o a su departamento de servicio para revisión y reparación.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice la máquina en exteriores. Este aparato es solo para uso doméstico. No lo use para fines distintos a los indicados. No lo use en entornos con altas temperaturas, campos magnéticos fuertes o humedad excesiva. Evite su uso en vehículos en movimiento o embarcaciones.
- Utilice solo agua fría en el depósito. No use otros líquidos, ni agua altamente filtrada, desmineralizada o destilada, ya que esto podría afectar el sabor del café y el funcionamiento de la máquina.
- Al desconectar, siempre sujete el enchufe para retirar el cable de alimentación. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes. Nunca tire del cable para desconectarlo.
- No toque superficies calientes. Use asas o botones como se indica en este manual.
- La supervisión es necesaria cuando el aparato es utilizado por o cerca de niños. Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Este aparato es de clase I; se recomienda conectarlo a un circuito correctamente conectado a tierra y dedicado, separado de otros electrodomésticos.
- No sumerja el producto en líquidos. Los accesorios no deben lavarse en el lavavajillas.

- Tenga cuidado al retirar la rueda de molienda, vaciar el depósito de granos o limpiar para evitar dañar los componentes.
- Desenchufe el aparato antes de reemplazar accesorios o tocar piezas móviles.
- Nunca introduzca los dedos u otros objetos en el molinillo de café cuando la máquina esté conectada a la corriente.
- No mueva la máquina mientras esté en uso. Evite el contacto con las partes móviles.
- La temperatura de funcionamiento o almacenamiento de la máquina debe ser superior a 0°C.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Pueden producirse quemaduras si se retira la tapa durante los ciclos de preparación.
- Las cuchillas son afiladas. Manéjelas con cuidado.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas y hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Verifique la presencia de objetos extraños en la tolva antes de usar.

Advertencia

Presión

Para evitar quemaduras por vapor caliente o agua caliente, así como otras lesiones personales y daños al producto, no retire el depósito de agua ni los componentes del filtro mientras se prepara café o se espuma leche. Antes de retirar el componente del filtro para preparar otra taza de café, asegúrese de que la máquina esté en modo de espera. Si desea agregar más agua al depósito, presione el botón de encendido para apagar la máquina. Durante la extracción del café, asegúrese de que el portafiltro esté firmemente insertado y asegurado en el cabezal del grupo para evitar lesiones. Nunca retire el portafiltro durante el proceso de extracción.

Alta temperatura

Mientras la máquina esté en funcionamiento, no coloque sus manos ni ninguna parte de su cuerpo cerca del portafiltro o la varilla de vapor para evitar quemaduras. Evite el contacto directo con la varilla de vapor en todo momento. Toque la funda de silicona de la varilla de vapor para girarla cuando desee ajustar su posición.

No sumerja el producto en líquidos.
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
 GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA LA MÁQUINA



1	Tapa del recipiente de granos	11	Bandeja de goteo y Tapa de la bandeja de goteo
2	Recipiente de granos	12	Indicador de bandeja llena
3	Selector del tamaño de molienda	13	Cubierta superior / Placa calentadora
4	Botón de liberación del recipiente de granos	14	Tapa del depósito de agua
5	Panel de control	15	Depósito de agua
6	Salida del molinillo y prensador automático	16	Perilla de vapor / agua caliente
7	Cabezal del grupo	17	Salida de agua caliente
8	Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm	18	Manga de la varilla de vapor
9	Divisor tipo cuerno	19	Varilla de vapor
10	Caja de almacenamiento de accesorios	20	Punta de la varilla de vapor

CONOZCA SUS ACCESORIOS



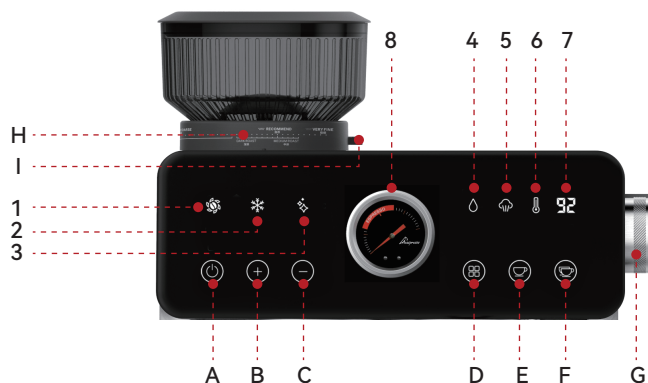
1	Cepillo de limpieza	6	Herramienta para instalar/retirar el prensador
2	Caja de almacenamiento de accesorios	7	Aguja de limpieza
3	Cesta de filtro para taza pequeña (1 taza)	8	Disco de limpieza
4	Cesta de filtro para taza grande (2 tazas)	9	Prensador automático
5	Portafiltro de acero inoxidable de 58 mm	10	Jarra de leche de 450 ml

Caja de almacenamiento de accesorios



CONOZCA SUS CONTROLES

Indicadores del panel



- [1]** Estado del molinillo : La luz blanca parpadea durante el proceso de molienda. En modo de error, la luz parpadea en rojo o alterna entre rojo y blanco.
- [2]** Café frío : En este modo, si la temperatura de la caldera de café está por debajo de 35 °C (adecuada para café frío), la luz será azul. De lo contrario, la luz será roja.
- [3]** Recordatorio de descalcificación : La luz blanca permanece encendida o parpadea cuando la máquina necesita descalcificación o está en proceso de descalcificación.
- [4]** Estado del agua : En modo de vapor o agua caliente, la luz blanca permanece encendida o parpadea. Cuando la máquina se queda sin agua, la luz parpadea en rojo.
- [5]** Estado del vapor : En modo de vapor, la luz permanece blanca para indicar que la función de vapor está activa. Cuando la caldera de vapor se está calentando, la luz parpadea alternativamente en rojo y blanco. En modo de descalcificación, una luz parpadeante indica que la perilla de Vapor/Agua caliente debe girarse a la posición de vapor. Si y parpadean juntos, indica que la perilla de Vapor/Agua caliente debe girarse a la posición de espera. Si el indicador de Vapor parpadea, recuerde devolver la perilla de Vapor/Agua caliente a la posición de espera.
- [6]** Estado de la temperatura : En modo de preparación caliente, si la

temperatura de la caldera cumple con los requisitos de funcionamiento, y la Pantalla de Temperatura estarán encendidos. Si la temperatura de la caldera es demasiado baja o alta, la luz parpadeará, indicando que la máquina necesita calentarse o enfriarse. En este estado, la máquina solo puede realizar funciones de molienda y prensado, mientras que las funciones de preparación y vaporización no estarán disponibles.

- [7]** Pantalla digital de temperatura: Pantalla de temperatura en tiempo real durante la extracción.
- [8]** Manómetro: Pantalla de presión en tiempo real durante la extracción.

Funciones de los botones/perillas

- [A]** Botón de encendido : Permite cambiar entre los estados de espera y apagado.
- [B]** Botón Aumentar **+**: Aumenta la temperatura de preparación.
- [C]** Botón Disminuir **-**: Disminuye la temperatura de preparación.
- [D]** Botón multifuncional : Permite cambiar entre diferentes funciones o modos.
 - 1) En modo de preparación caliente o fría, presione este botón junto con el botón '1 taza' o '2 tazas' para restablecer el volumen de café para '1 taza' o '2 tazas' al valor predeterminado.
 - 2) En modo de preparación caliente, mantenga presionado durante 3 segundos para ingresar al modo de descalcificación.
 - 3) En modo de preparación caliente, presione el botón para forzar la dispensación de agua durante 3 segundos.
 - 4) En modo de preparación fría, presione este botón para activar la preparación manual.
- [E]** Botón 1 Taza/Shot Simple : Se utiliza para iniciar/detener la extracción de un solo espresso o establecer un volumen personalizado de extracción.
- [F]** Botón 2 Tazas/Shot Doble : Se utiliza para iniciar/detener la extracción de un doble espresso o establecer un volumen personalizado de extracción.
- [G]** Perilla de Vapor/Agua Caliente : Se utiliza para seleccionar entre las funciones de vapor o agua caliente. Los 3 íconos representan: Modo de vapor , Modo de espera , Modo de agua caliente .
- [H]** Selector de tamaño de molienda: Selecciona el tamaño de molienda para tus granos de café. Está configurado en la posición predeterminada

(configuración recomendada) cuando recibes esta máquina de espresso. Depura o ajusta alrededor del ajuste RECOMENDADO para obtener los resultados deseados de café.

Está prohibido comenzar a depurar o moler granos de café desde el ajuste FINE. El ajuste VERY FINE solo debe usarse para compensar el desgaste de la rueda de molienda.

Especificaciones técnicas

Modelo del producto: AC-21SS

Voltaje nominal: 120V~

Frecuencia nominal: 60Hz

Potencia nominal: 1500W

OPERACIÓN DE SU MÁQUINA


1. Limpieza antes del primer uso





Levante el tanque de agua en la parte trasera de la máquina, limpie el tanque de agua y luego llénelo con agua (por encima del nivel MÍN y por debajo del nivel MAX). Ensamble el tanque de agua en la máquina.

P.D. Recuerde quitar el tapón del tanque de agua ubicado en la entrada de agua.

Saque el depósito de granos, límpielo y séquelo. Siga la etiqueta guía para bloquear la muesca, luego gire el depósito de granos en sentido horario para colocarlo en la máquina. Escuchará un sonido de "clic" cuando esté correctamente instalado.

2. Instrucciones de operación

La máquina tiene dos modos de extracción: Infusión caliente e Infusión fría. Cuando la máquina está conectada, sonará un pitido una vez y la máquina se apagará, como se muestra en la imagen #1. La luz del botón On/Off  cambiará a un estado tenue.

Presione el botón On/Off  para ingresar al modo de selección de función para infusión caliente o fría. La luz del botón On/Off  permanecerá encendida y la luz del  botón multifuncional parpadeará, consulte P#2. Puede presionar el  botón multifuncional dentro de los 5 segundos para activar el modo de infusión fría. Si no se presiona ningún botón dentro de los 5 segundos, la máquina ingresará automáticamente al modo de infusión caliente y comenzará a calentar.




P#1 Estado de apagado








P#2 Estado de selección de Infusión caliente/Frío

Preparación antes de la operación:

- Asegúrese de que el tanque de agua esté lleno de agua.
- Asegúrese de que el depósito de granos esté lleno de granos y que el selector de tamaño de molienda esté configurado en el ajuste RECOMENDADO.
- Asegúrese de que la perilla Steam/Hot Water esté en el modo de "espera".
- Encienda la alimentación de 120V/60Hz, escuchará un largo "beep" de la máquina. La luz del botón On/Off  se atenuará y todas las demás luces se apagarán, lo que indica que la máquina está en estado apagado.

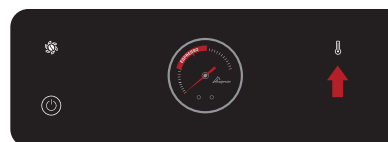
2.1 Infusión caliente

Presione el botón On/Off  en estado apagado, escuchará un "beep", el indicador del botón On/Off  se vuelve blanco y brillante, y el indicador del botón multifuncional  parpadea. No realice ninguna operación, la máquina ingresará en modo de infusión caliente y comenzará a precalentar en los 5 segundos. En ese momento, el indicador de temperatura  parpadeará y el indicador del molinillo  estará encendido.

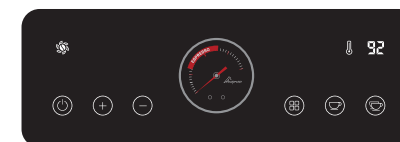
Solo se puede operar el molinillo durante el precalentamiento.

Después del precalentamiento, el indicador de temperatura, el valor de temperatura y todos los botones tocados se iluminarán, lo que significa que la máquina está lista para la infusión caliente.

La máquina se apagará automáticamente si no se realiza ninguna operación en 30 minutos.





P#3 Estado de precalentamiento



P#4 Listo para la infusión caliente

2.1.1 Modo de infusión caliente – Molienda + Dosificación + Compactación automática

- Seleccione el canasto de filtro, ya sea de 1 taza o de 2 tazas.
- Asegúrese de que el interior del canasto de filtro esté limpio y seco, luego coloque el canasto en el portafiltro.
- Alinee el portafiltro con el símbolo de desbloqueo e insértelo en la salida del molinillo.
- Gire el portafiltro hacia la derecha. Cuando se bloquee en su lugar, la máquina comenzará a moler, dosificar y compactar automáticamente. El indicador del molinillo  será blanco y parpadeará. Escuchará un sonido de "beep" cuando termine.
- Cuando el indicador del molinillo  se ilumine, gire hacia la izquierda para retirar el portafiltro.


Nota:

- Se recomienda moler los granos de café utilizando la configuración RECOMENDADA. Ajuste o afine alrededor de la configuración RECOMENDADA para lograr los resultados de café deseados.
- Si el portafiltro se retira a la fuerza de la salida del molinillo durante la molienda y el compactado, la máquina se detendrá.
- Si siente que el café molido fue compactado de manera desigual, puede volver a insertar el portafiltro en la máquina, y se reiniciará el proceso de compactado sin moler nuevamente.
- La máquina se prueba al 100 % antes de salir de la fábrica, por lo que puede haber algunos residuos de café, lo cual es normal, pero no afectará ninguna función.

Función de molido adicional

Si siente que la cantidad de café molido es insuficiente y desea agregar más, puede "girar rápidamente el portafiltro hacia la derecha para bloquearlo, luego hacia la izquierda para desbloquearlo y finalmente hacia la derecha nuevamente para bloquearlo." Al bloquear el portafiltro dos veces en menos de 2 segundos, se activa el programa de molido. En este programa, el molinillo muele durante aproximadamente 1 segundo y luego compacta hasta que el café molido esté denso y uniforme nuevamente. Escuchará un 'bip' cuando finalice el programa.

Nota:

No se recomienda utilizar esta función más de dos veces cuando el portafiltro esté lleno. Una cantidad excesiva de café molido hará que el indicador del molinillo  se encienda en rojo y la máquina emita 5 pitidos de advertencia.

Ajuste del selector de tamaño de molienda

Se recomienda moler los granos de café utilizando el ajuste RECOMENDADO. Depure o ajuste finamente en torno al ajuste RECOMENDADO para lograr los resultados deseados.


Para garantizar un ajuste preciso del tamaño de la molienda, siga estos pasos:


- 1) Alineación: Gire el selector de tamaño de molienda al ajuste más grueso.
- 2) Ajuste: Luego gire el selector de tamaño de molienda hacia un ajuste más fino hasta que el indicador esté alineado con el ajuste deseado en la escala.

Esta máquina es adecuada para la mayoría de los granos de espresso de tueste medio a oscuro. Puede ajustar finamente el tamaño de la molienda en torno al ajuste RECOMENDADO para lograr el sabor de café deseado. Utilice las observaciones sobre la velocidad del flujo de café y las indicaciones del manómetro durante la extracción para ajustar el tamaño de molienda de la siguiente manera:

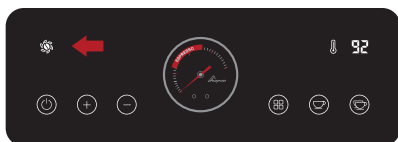
- Presión baja: Si la presión máxima durante la extracción está por debajo de la zona naranja, la presión es insuficiente. Ajuste el selector de tamaño de molienda a un ajuste más fino antes de moler.
- Presión óptima: Si la presión alcanza la zona naranja y el flujo de café es uniforme, el tamaño de molienda es ideal y no se requiere ajuste.
- Presión alta: Si la presión supera la zona naranja durante la extracción, la presión es demasiado alta. Ajuste el selector de tamaño de molienda a un ajuste más grueso antes de moler.

Alerta de falta de tolva de granos o escasez de granos

En modo de espera, si no se detecta la tolva de granos, el indicador del molinillo  parpadeará alternativamente en rojo y blanco, indicando que la tolva no está instalada o no está correctamente posicionada. La función de molienda no está disponible.

Durante la molienda, si los granos de café son insuficientes, el tiempo de molienda sin carga será demasiado largo y el molinillo se detendrá automáticamente. La máquina emitirá 5 pitidos cortos como advertencia y el indicador del molinillo .

cambiará a rojo y parpadeará para indicar que la tolva de granos está vacía.



P#5 Estado de molienda

2.1.2 Modo de Preparación Caliente – Configuración de Parámetros

Ajuste del Volumen de Café

En el modo de espera, mantenga presionado el botón de 1-taza ☕ (o el botón de 2-tazas ☕) para ajustar su volumen de café. Una vez presionado, el indicador de 1-taza (o de 2-tazas) se iluminará y el café comenzará a fluir desde el grupo.

Cuando el volumen de café alcance el nivel deseado, presione nuevamente el botón de 1-taza ☕ (o el botón de 2-tazas ☕) para salir del modo de ajuste del volumen de café y regresar al modo de espera.

La máquina recuerda la cantidad de café configurada. Durante la siguiente sesión de preparación, la máquina hará café según el volumen previamente ajustado.

El volumen predeterminado para 1-taza es de 40 ml, con un ajuste mínimo de 20 ml y un máximo de 80 ml.

El volumen predeterminado para 2-tazas es de 60 ml, con un ajuste mínimo de 30 ml y un máximo de 120 ml.

Restablecer el Volumen de Café Predeterminado

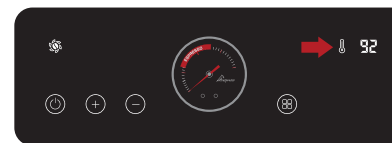
En el modo de espera, mantenga presionado simultáneamente el botón de 1-taza ☕ (o el botón de 2-tazas ☕) y el Botón Multifuncional ☐ durante 3 segundos. La máquina emitirá tres pitidos y el volumen de café para 1-taza (o 2-tazas) se restablecerá al valor predeterminado.

Configuración de la Temperatura

En el modo de espera y en el modo de preparación caliente, puede ajustar la temperatura de control de la extracción de 90 °C a 96 °C presionando el Botón de Aumento + o el Botón de Disminución —, según sea necesario.

2.1.3 Modo de Preparación Caliente – Preparación del Café

- En el modo de espera, alinee el portafiltro con el símbolo de desbloqueo e insértelo en la cabeza del grupo.
- Gire el portafiltro hacia la derecha hasta que se bloquee en su lugar.
- Coloque una taza en la bandeja de goteo directamente debajo del pico del portafiltro.
- Presione el botón de 1-taza ☕ (o el botón de 2-tazas ☕), la máquina emitirá un "beep" corto y comenzará a preparar el café. El botón On/Off ⏻, el indicador de molienda ☕, el indicador de temperatura ℹ y el valor de temperatura se iluminarán en blanco, el botón que presionó será blanco y parpadeará, mientras que los demás indicadores se apagarán. Cuando el volumen de café alcance el nivel deseado, la máquina emitirá un "beep" largo para indicar que el proceso de preparación ha terminado. La máquina regresará automáticamente al modo de espera.
- Durante el proceso de preparación, el manómetro en el panel de control mostrará la presión de preparación en tiempo real.
- Durante la preparación, presione nuevamente el botón de 1-taza ☕ o 2-tazas ☕ que presionó, la máquina emitirá tres "beeps", detendrá la preparación y volverá al modo de espera.
- Si presiona el botón multifuncional ☐ en modo de espera de preparación caliente, saldrá un poco de agua de la cabeza del grupo durante aproximadamente tres segundos. Si presiona el botón multifuncional ☐ con frecuencia, el flujo de agua continuo desde la cabeza del grupo reducirá la temperatura de la máquina. Cuando el icono de temperatura ℹ parpadea, significa que está demasiado frío para preparar café, la máquina comenzará a precalentar hasta que la temperatura alcance la que haya configurado.







P#6 La temperatura es baja


Nota:

- Se sugiere presionar el botón de 1 taza ☕ (o el botón de 2 tazas ☕) para preparar una taza de agua limpia antes de la primera preparación diaria. Luego, gire la perilla de Vapor/Agua caliente para enjuagar el circuito de vapor y el circuito de agua caliente.

- También se recomienda limpiar la máquina diariamente después de su uso. Consulte la sección CUIDADO Y MANTENIMIENTO para obtener métodos de limpieza específicos.

2.1.4 Modo de Preparación Caliente – Agua Caliente




En el modo de espera para preparación caliente, gire la perilla de Vapor/Agua caliente hacia la derecha para Agua Caliente . La máquina emitirá un pitido y comenzará a fluir agua caliente desde la salida de agua caliente. En este momento, el botón de Encendido/Apagado , el indicador de molienda  y el indicador de agua  estarán iluminados en blanco, mientras que los demás indicadores estarán apagados.

Recuerde girar la perilla de Vapor/Agua caliente de nuevo a la posición de espera  después de finalizar el programa de agua caliente.




P#7 Estado de Agua Caliente










Nota:

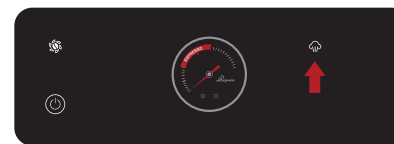
- Si la temperatura es baja, no saldrá agua después de girar la perilla de Vapor/Agua caliente. En este caso, el icono de agua  parpadeará en rojo y blanco, lo que indica que la máquina está en proceso de precalentamiento. Después del precalentamiento, la máquina emitirá un bip y el agua caliente saldrá por la salida de agua. El icono de agua  se volverá brillante y blanco.
- Si el flujo de agua caliente supera los 90 segundos, se detendrá automáticamente y la máquina emitirá un bip continuo para recordarle que gire la perilla de Vapor/Agua caliente a la posición de espera . La máquina volverá al modo de espera.

Recordatorio de seguridad: NO TOQUE ni se acerque a la salida de agua caliente para evitar quemaduras.

2.1.5 Modo de Infusión Caliente – Espumado de Leche


- Vierte 1/2 taza de leche en la jarra de leche.
- Gira la varilla de vapor sobre la bandeja de goteo para evitar quemaduras, luego gira el botón de Vapor/Agua Caliente hacia la izquierda para activar el Vapor  y prueba la salida de vapor.

- El indicador de Vapor  parpadea alternando entre rojo y blanco para calentarse, mientras que el botón de Encendido/Apagado  y el indicador de Molienda  permanecen encendidos, y todos los demás indicadores se apagan en ese momento. Cuando la temperatura haya alcanzado el nivel adecuado para vapor, la máquina emitirá un corto "beep" y el indicador de Vapor  se volverá blanco y brillante, saliendo vapor por la punta. Cuando el flujo de vapor se haya estabilizado, gire el botón a la posición de espera .
- Dentro de los 30 segundos, coloque la jarra de leche debajo de la punta de la varilla de vapor, asegurándose de que la punta esté justo debajo de la superficie de la leche. Gire el botón de Vapor/Agua Caliente hacia la izquierda para activar el Vapor  y comience a espumar. Si no se toma ninguna acción en los 30 segundos, la máquina comenzará automáticamente a enfriarse liberando agua para alcanzar una temperatura adecuada para la infusión caliente.
- Cuando sienta que la jarra de leche está caliente, gire el botón de Vapor/Agua Caliente a la posición de espera  para detener el espumado.
- Después de espumar, limpie inmediatamente la superficie de la varilla de vapor con un paño limpio y húmedo para eliminar los residuos de leche.
- Luego, gire el botón de Vapor/Agua Caliente hacia la izquierda para activar el Vapor  y libere vapor para limpiar el conducto de vapor, y finalmente gire el botón de nuevo a la posición de espera .







P#8 Estado de Vapor/Espumado

Precauciones para el Espumado de Leche

Si el proceso de vapor supera los 90 segundos, se detendrá automáticamente y la máquina emitirá un "bip" largo y continuo para recordarle que devuelva el botón de Vapor/Agua Caliente a la posición de espera .

2.2 Modo de Infusión Fría

Presione el botón de Encendido/Apagado  en el estado apagado, escuchará un sonido de "beep", el indicador del botón de Encendido/Apagado  se pondrá blanco y brillante, y el indicador del botón Multifuncional  parpadeará. Presione el botón Multifuncional  dentro de los 5 segundos, la

máquina entrará en el Modo de Infusión Fría. El indicador de Infusión Fría ❄️ estará brillante y azul. En este modo, la máquina no se calienta, lo que la hace adecuada para infusión a temperatura ambiente o infusión en frío.

En el modo de espera de Infusión Fría, la máquina se apagará automáticamente si presiona nuevamente el botón de Encendido/Apagado ⏻ o si no hay ninguna operación durante 30 minutos. En este punto, solo el botón de Encendido/Apagado ⏻ permanecerá blanco tenue.

2.2.1 Modo de Infusión Fría - Molienda + Dosis + Tamping Automático

- Por favor, utilice el cesto de filtro de **2 tazas** en el modo de Infusión Fría.
- Los métodos para moler, ajustar, etc., en el modo de infusión fría son los mismos que en el modo de infusión caliente. Sin embargo, la función "Moler Otra Vez" no está disponible en el modo de infusión fría.

2.2.2 Modo de Infusión Fría - Ajustes de Parámetros

Ajustes del Volumen de Café

El volumen de café predeterminado para la infusión fría es de 150 ml (ajutable dentro de un rango de 75-300 ml). En el modo de espera de infusión fría, presione y mantenga presionado el botón de 2 tazas ☕. Cuando la máquina emita un corto "beep", significará que ha entrado en el modo de ajuste del volumen de café. El indicador de 2 tazas ☕ se encenderá y el café comenzará a salir de la cabeza del grupo. Cuando el volumen de café haya alcanzado el valor deseado, presione nuevamente el botón de 2 tazas ☕. La máquina emitirá un largo "beep", indicando que el ajuste del volumen de café ha finalizado y regresará al modo de espera. La máquina guarda y recuerda el volumen de café configurado.

Restablecer el Volumen de Café Predeterminado

En el modo de espera, presione y mantenga presionados simultáneamente los botones de 2 tazas ☕ y Multifuncional ☰ durante 3 segundos. La máquina emitirá tres "beeps" y el volumen de café se restaurará a su valor predeterminado.

2.2.3 Modo de Infusión Fría - Preparación del Café

- Los pasos de molienda y preparación en el modo de infusión fría son los mismos que en el modo de infusión caliente. Solo la preparación de 2 tazas y la preparación manual están disponibles en el modo de infusión fría.

- En el modo de espera de infusión fría, puede presionar el botón de 2 tazas ☕. La máquina emitirá un "beep" y comenzará a preparar el café. En este momento, el indicador de 2 tazas ☕ parpadeará y será blanco, el indicador de infusión fría ❄️ estará brillante y azul, y todos los demás indicadores se apagaran. Si presiona el botón Multifuncional ☰ para ingresar al modo de preparación manual, el botón Multifuncional ☰ parpadeará y será blanco, el indicador de infusión fría ❄️ estará brillante y azul, y todos los demás indicadores se apagaran.
- Durante el proceso de preparación, el manómetro en el panel de control mostrará en tiempo real la presión de preparación.
- Cuando el volumen de café alcance el valor predeterminado o el valor configurado, la máquina emitirá un "beep", detendrá la preparación y regresará al modo de espera. Si está en el modo de preparación manual, presione nuevamente el botón Multifuncional ☰ para detener la preparación una vez que el volumen de café haya alcanzado el volumen deseado, de lo contrario, el café continuará saliendo hasta que el volumen alcance los 300 ml. La máquina volverá al modo de espera después de la preparación.



P#9 Modo de Espera para Infusión Fría

Temperatura para Infusión Fría

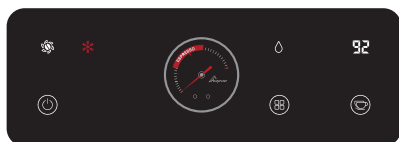
- Cuando la temperatura es igual o inferior a 35°C, el indicador de infusión fría ❄️ se ilumina en azul, los botones de 2 tazas ☕ y Multifuncional ☰ se iluminan en blanco, lo que indica que la máquina está en modo de espera para infusión fría y lista para la preparación a temperatura ambiente o infusión en frío.
- Cuando la temperatura supera los 35°C, el indicador de infusión fría ❄️ parpadea en rojo para alertarle que la máquina necesita ser enfriada hasta alcanzar la temperatura adecuada para la preparación.

Enfriamiento de la Máquina

- Gire el botón de Vapor/Agua Caliente a la posición de agua ☽, el agua saldrá de la salida de agua para enfriar la máquina. Durante el proceso de enfriamiento, el indicador de infusión fría ❄️ parpadea en rojo, el indicador de agua ☽ parpadea en blanco y la pantalla de temperatura muestra la temperatura real

de la máquina.

- Cuando la temperatura descienda a 35°C, el indicador de infusión fría ❄️ será azul y brillante. La máquina emitirá un "beep" continuo y el indicador de agua 💧 parpadeará en blanco, indicando que el proceso de enfriamiento se ha completado. Cuando el botón de Vapor/Agua Caliente se devuelva a la posición de espera ○, la máquina entrará en el modo de espera para infusión fría, lista para la preparación a temperatura ambiente o infusión en frío.
- En el modo de espera de infusión fría, girar el botón de Vapor/Agua Caliente a la posición de agua 💧 permitirá que la máquina continúe dispensando agua fría para el enfriamiento.



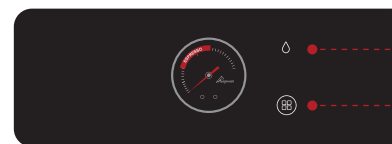
P#10 Estado de Enfriamiento

2.2.4 Modo de Infusión Fría – Agua Fría

En el modo de infusión fría, gire el botón de Vapor/Agua Caliente de la posición de espera ○ a la posición de agua 💧 caliente. El agua comenzará a salir de la salida de agua y el indicador de agua 💧 parpadeará. Regrese el botón a la posición de espera ○ para detener y volver al modo de infusión fría.

3. Alerta de Bajo Nivel de Agua

Esta máquina está equipada con un sensor de advertencia de bajo nivel de agua. Si la máquina detecta una condición de "bajo nivel de agua" durante el precalentamiento, la preparación, la vaporización o el uso de agua caliente (fría), el indicador de agua 💧 parpadea en rojo de manera continua para indicar que la máquina está sin agua. En este momento, recuerde girar la perilla de vapor/agua caliente a la posición de Espera si estaba en el modo de vapor o agua. Luego, llene el tanque de agua y presione el botón multifuncional para eliminar la alerta de bajo nivel de agua. La máquina volverá automáticamente al modo de Espera.



P#11 Alerta de Bajo Nivel de Agua

CUIDADO & LIMPIEZA

1.Limpieza Básica Después de la Preparación

- Retire el portafiltro de la cabeza de grupo girándolo hacia la izquierda y golpeando suavemente la superficie del cesto para desechar los restos de café usado.
- Limpie los restos de café del portafiltro y lave el cesto del filtro y las partes del portafiltro.
- Vuelva a colocar el portafiltro limpio en la cabeza de grupo y bloquéelo en su lugar. Presione el botón de hasta 2 tazas ☕ para comenzar a preparar agua limpia para la limpieza.
- Vacíe la bandeja de goteo.

2.Descalcificación

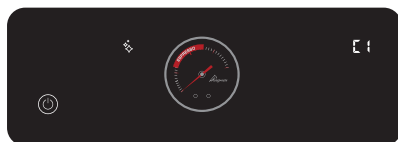
Cuando la máquina ha bombeado más de 120 litros de agua, se ilumina la luz ❄️. Debe realizar un ciclo de descalcificación. Esto no afecta el funcionamiento ni las funciones normales de la máquina.

Procedimiento de Descalcificación:

Llene el depósito de agua hasta la línea de llenado máximo (Max Fill) con agua limpia y disuelva el polvo descalcificador en el depósito. Gire el dial a la posición ○, luego presione y mantenga el botón ☐ durante 3 segundos en el modo de espera de preparación caliente. La máquina entrará en modo de espera de descalcificación. El ciclo de descalcificación consta de seis pasos principales (C1-C6) y cada paso requiere seguir las instrucciones en pantalla para una operación correcta.






P#12 Modo de Espera para Descalcificación







P#13 Estado de la Operación de Descalcificación






C1: Descalcificación del Sistema de Preparación

Coloque una taza grande y vacía debajo de la cabeza del grupo, ya que parte del agua del ciclo de descalcificación se depositará en ella. Presione , la pantalla mostrará C1 y la máquina iniciará la descalcificación del sistema de preparación con  parpadeando en blanco (parpadeará durante todo el ciclo de descalcificación). La máquina comenzará el proceso de enjuague de la cabeza del grupo y el depósito de agua y sedimentos provenientes de la cabeza del grupo. La descalcificación constará de cinco ciclos, con cada ciclo funcionando durante 30 segundos y pausando durante 30 segundos.  en el panel de control parpadeará y emitirá un pitido cuando se complete la descalcificación del sistema de preparación C1.



C2: Descalcificación del circuito de vapor

Gire el dial de Vapor/Agua Caliente de  a . La pantalla mostrará  y C2. La máquina enjuagará agua a través de la lanza de vapor para limpiar la línea de agua de vapor.  en el panel de control parpadeará y emitirá un pitido indicando que el paso de limpieza de la línea de vapor C2 está completo.




C3: Descalcificación del circuito de agua caliente

Gire el dial de Vapor/Agua Caliente de  a . La pantalla mostrará  y C3. La máquina enjuagará agua a través de la salida de agua caliente para limpiar la línea de agua caliente.  y  parpadearán y emitirán un pitido indicando que la descalcificación de la línea de agua caliente (C3) está completa.



C4: Limpieza del Sistema de Preparación

Limpie el depósito de agua y llénelo con agua limpia. Coloque un recipiente vacío directamente debajo de la cabeza del grupo. Gire el dial a  para iniciar la limpieza del sistema de preparación. La pantalla mostrará C4. El proceso de limpieza es el mismo que en C1.  parpadeará y emitirá un pitido indicando que la limpieza del sistema de preparación está completa.


C5: Limpieza del circuito de vapor

Gire el dial de Vapor/Agua Caliente a  para iniciar la limpieza de la línea de vapor. La pantalla mostrará C5 y . La máquina enjuagará agua a través de la lanza de vapor para limpiar la línea de vapor.  parpadeará y emitirá un pitido cuando la limpieza de la línea de vapor (C5) esté completa.

C6: Limpieza del circuito de agua caliente

Gire el dial de Vapor/Agua Caliente a  para iniciar la limpieza de la línea de agua caliente. La pantalla mostrará C6 y . La máquina enjuagará agua a través de la salida de agua caliente para limpiar la línea de agua caliente. Cuando el agua en el depósito alcance un nivel bajo, la limpieza de la línea de agua caliente (C6) estará completa y la máquina emitirá un pitido indicando que todos los ciclos de descalcificación y limpieza han finalizado. La máquina volverá al estado apagado.

3.Limpieza del Contenedor de Granos y Componentes del Molino

- Si no se utiliza durante un período prolongado, se recomienda realizar esta limpieza.
- Retire todos los granos del contenedor y gire el selector de tamaño de molienda en sentido antihorario hasta .
- Inserte el portafiltro en la salida del molino y haga funcionar el molino hasta que esté vacío.
- Retire el prensador utilizando la herramienta de instalación/extracción del prensador girándolo en sentido antihorario.
- Tire del prensador hacia abajo y utilice un cepillo de limpieza para limpiarlo.
- Después de limpiar el prensador, use la herramienta de instalación/extracción para alinear el orificio del eje del prensador con el eje del prensador y gírela hacia arriba para bloquearlo en su lugar.
- Presione el botón de liberación del contenedor en la parte trasera. El contenedor se levantará y desbloqueará automáticamente. Retire el contenedor.
- Limpie los granos restantes del molino, luego levante la manija de la muela superior y gírela en sentido antihorario para retirarla.
- Limpie la muela retirada con un cepillo de limpieza y elimine cualquier residuo de café.
- Limpie la cámara de molienda con el cepillo.

- Gire la muela superior en sentido horario para bloquearla en la cámara de molienda.
- Gire el contenedor de granos en sentido horario para bloquearlo en su posición y completar el proceso de limpieza.





Nota:

1. No moje el molino.
2. Antes de reinstalar el molino, asegúrese de que todos los granos de café y residuos en la cámara de molienda hayan sido eliminados por completo.
3. Al reinstalar el molino, asegúrese de que esté bien bloqueado en su lugar para evitar que se afloje y produzca ruidos anormales durante la molienda.

4. Limpieza de la Varilla de Vapor




- Desenrosque la punta de la varilla de vapor girándola en sentido antihorario.
- Use el pasador de limpieza para limpiar la punta de la varilla de vapor.
- Después de la limpieza, enrosque nuevamente la punta de la varilla de vapor girándola en sentido horario.


5. Limpieza del Grupo de Café


- Instale el filtro en el portafiltro, coloque el disco de limpieza en el filtro y luego ponga una pastilla de limpieza y descalcificación sobre el disco de limpieza. Bloquee el portafiltro en el grupo de café y presione el botón de 1 taza  o 2 tazas  para comenzar la limpieza del grupo de café.
- Después de la limpieza, el indicador de agua  se pondrá rojo y parpadeará. Presione el botón Multifuncional  para que la máquina regrese al modo de espera.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
Los posos de café están sueltos y no forman un disco compacto	Fallo en el prensado	Gire la tolva de granos en sentido horario a un ajuste más fino y vuelva a intentarlo.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
Cantidad insuficiente de posos de café, incapaz de formar un disco compacto	Fallo en el prensado	Gire la tolva de granos en sentido antihorario a un ajuste más grueso y vuelva a intentarlo.
No sale café o el flujo está interrumpido	El nivel de agua está por debajo de la línea mínima El café molido es demasiado fino	Llene el tanque de agua y vuelva a insertar el portafiltro antes de intentarlo de nuevo. Verifique si el café molido es demasiado fino: Se siente como sal de mesa: Perfecto. Se siente como harina: Demasiado fino. Se siente como azúcar granulada: Demasiado grueso. Limpie el portafiltro. Después de la limpieza, vuelva a instalar el portafiltro en el grupo de café y deje correr agua limpia.
Durante el precalentamiento,   parpadeo	La perilla de Vapor/Agua caliente no está en la posición central "O".	Gire la perilla de Vapor/Agua caliente a la posición central "O".
 Parpadea en rojo - Advertencia	Nivel de agua bajo El café molido es demasiado fino Demasiado café molido	Llene el tanque de agua por encima del nivel mínimo y active la función de agua caliente o prepare un café de 1 taza/2 tazas para hacer pasar agua a través de la salida de agua caliente y el grupo de café. Ajuste el tamaño de la molienda a una configuración más gruesa o reduzca la cantidad de café molido, luego mueva y prepare nuevamente.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
 Parpadea en rojo, mensaje de error E1 en la pantalla	<p>Falta de granos</p> <p>Protección contra sobrecalentamiento del motor del molinillo activada</p> <p>El molinillo está bloqueado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique si la tolva está vacía. Rellénela con granos y vuelva a intentarlo. • Si la máquina está sobrecalentada, deje que se enfríe antes de reiniciarla. • Si el tamaño de molienda es demasiado fino o la cantidad de café molido es anormal, ajuste el tamaño de la molienda a una configuración más gruesa. • Retire el portafiltro de la salida del molinillo y verifique si el café molido es demasiado fino, causando un bloqueo. <p>Gire el Selector de Tamaño de Molienda en sentido antihorario a la posición "vaciar el molinillo". Inserte el portafiltro en la salida del molinillo y comience a moler para eliminar los granos de café residuales. Luego, ajuste a un tamaño de molienda más grueso y use granos de café frescos (los granos abiertos durante mucho tiempo pueden absorber humedad y causar obstrucciones).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el problema persiste, retire la tolva y limpie el molinillo y la cámara de molienda. <p>Después de la limpieza, reinstale el molinillo y la tolva. Ajuste el Selector de Tamaño de Molienda en sentido horario a la configuración recomendada y vuelva a intentarlo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si la cámara o el conducto del molinillo está obstruido debido a un largo período de no uso o a granos de café húmedos, la máquina no molerá y la luz roja permanecerá encendida. Siga los pasos anteriores para limpiar el molinillo y la cámara.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
No hay vapor	<p>El nivel de agua está por debajo de la línea mínima</p> <p>La varilla de vapor está bloqueada</p>	<p>Llene el tanque de agua e inténtelo de nuevo.</p> <p>Limpie la varilla de vapor.</p>
 Parpadea en rojo y blanco alternativamente	<p>La tolva de granos no está instalada correctamente o se ha aflojado durante la molienda</p>	<p>Verifique si la tolva de granos está mal instalada o se ha aflojado durante la molienda. Retire la tolva y vuelva a instalarla de manera segura y correcta.</p>
Mensaje de error E2 en la pantalla	<p>Tiempo de precalentamiento excedido, anomalía en el calentamiento de la caldera.</p> <p>Mal funcionamiento del sensor de temperatura.</p>	<p>Deje que la máquina se enfríe e intente nuevamente. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.</p>

SERVICIO AL CLIENTE

- Para más videos de instrucciones, por favor visite el canal de YouTube de nuestra marca.
- Correo electrónico oficial: Acaspreso@gmail.com

