



Presto Bollente

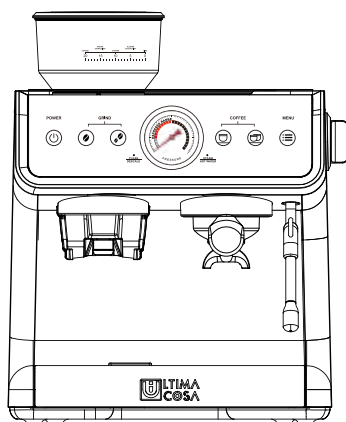
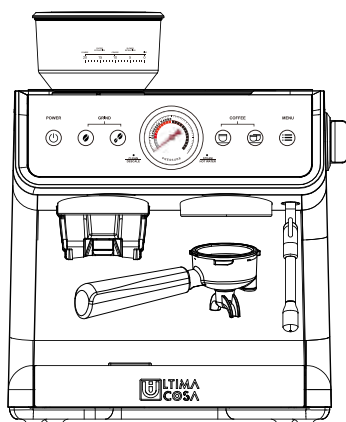
Semi-Automatic Espresso Machine



Model: UC-EM002ECS

INSTRUCTION

English / French



Please read this booklet thoroughly before using and save it
for future reference.

Veuillez lire attentivement ce livret avant de l'utiliser et
le conserver pour toute référence ultérieure.



CONTENTS

ENGLISH.....2

FRENCH.....20



Congratulations on the purchase of your Presto Bollente Semi-Automatic Espresso Machine!

We are Inspired by Italian style which is rooted in clean lines , 'Ultima Cosa' means the last thing you need and we love helping you achieve your ideal home life. Our culture is built upon optimism, forward-thinking and artful expression, which is leading us to find new and easier ways to design innovative tools to make your life easier in a modern and health lifestyle.

Our vision is to make a balanced life at home easier for everyone to attain. We identify the hardships of the everyday and we respond with innovative technology that is functional, affordable, and instills a sense of pride.

This manual provides instructions for all of the Presto Bollente Semi-Automatic Espresso Machine functions and features along with directions for assembling, operating, cleaning, and maintaining the appliance. Please read all safety instructions and directions for safe usage at all times.
Keep this manual for future use.

Thank you for choosing Ultima Cosa!

We love hearing from you! Share your thoughts, recipes, and photos with us.



@ULTIMACOSA

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	-----4
KNOW YOUR PRODUCT	-----6
CONTROL PANEL	-----6
BEFORE FIRST USE	-----6
CHOOSE THE RIGHT COFFEE GRIND	-----7
OPERATION INSTRUCTION	-----8
I. Brewing Coffee, Function Of Hot Water And Steam	-----8
II. Grind Coffee Grinds	-----10
III. Cleaning The Grinder	-----12
IV. Descaling	-----13
V. Customized Setting For Coffee-Extracting Temperature	-----15
VI. Water Shortage Reminder	-----16
VII. Restore To Factory Settings	-----16
VIII. Tool Box And Cleaning Accessories	-----16
CLEANING AND MAINTENANCE	-----17
TROUBLESHOOTING	-----18
LIMITED ONE-YEAR WARRANTY	-----19
EXCLUSIONS	-----19

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

- 1.** Read all instructions.
- 2.** Before using, check that the voltage of wall outlet corresponds to rated voltage marked on the rating plate.
- 3.** To protect against fire, electric shock and injury to person, do not immerse cord, plug, in water or other liquid.
- 4.** Do not operate the appliance unattended. Do not allow children and dependent persons to approach the machine.
- 5.** Remove plug from wall outlet before cleaning and when not in use. Allow appliance cool down completely before taking off, attaching components or before cleaning.
- 6.** Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- 7.** The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in harm or potential danger to persons.
- 8.** Do not use the machine outdoors.
- 9.** Do not hang power cord over the edge of table or counter and ensure the power cord do not touch hot surface of appliance.
- 10.** Do not place the coffee machine on or near the gas tank or oven.
- 11.** Do not use appliance for other than intended use and place it in a dry environment.
- 12.** Fill the water tank with clean cold water. Do not add mineral water, milk, or other liquids.
- 13.** To disconnect, remove plug from wall outlet, always hold the plug, but never pull the cord.
- 14.** Do not touch directly hot surface of the appliance, use handle or knobs.
- 15.** Children shall not play with the appliance.
- 16.** The temperature for operating or storing the coffee machine shall be higher than 0C.
- 17.** Do not operate the coffee machine at an environment with high temperature, strong magnetic field and moist air.
- 18.** This appliance can be used by children aged from 8 years

and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

19. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

20. The machine is equipped with grounding plug. Please ensure that your socket is properly grounded.

21. Do not let the coffee machine operate without water.

22. This appliance is intended to be used in household.

23. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

24. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

25. Do not immerse the appliance in water.

26. Save these instructions.

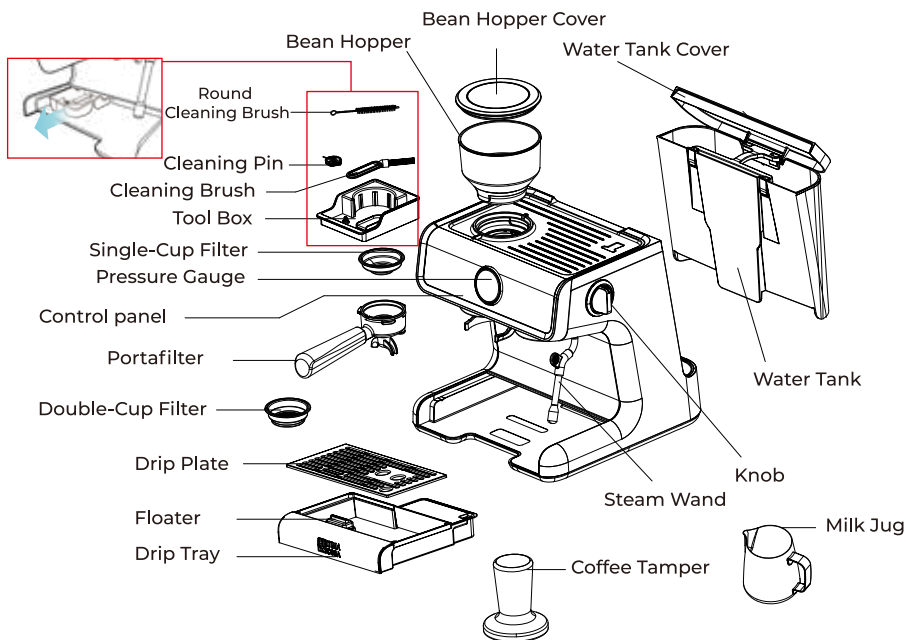
Warning:

In order to prevent hot steam and hot water from scalding the body or causing other personal injuries, and to prevent damage to this product, when the machine brews coffee or foams, do not remove the water tank or funnel. Before you remove the funnel to brew another cup of coffee, make sure that the coffee machine is in standby mode. If you want to add more water into the water tank, please turn off the machine by pressing the Power button (☺) . When four indicators are off, the product is turned off. When extracting coffee, make sure that the funnel is turned to the specified position to avoid it getting loosen due to pressure reason during use, which may easily cause human injury.

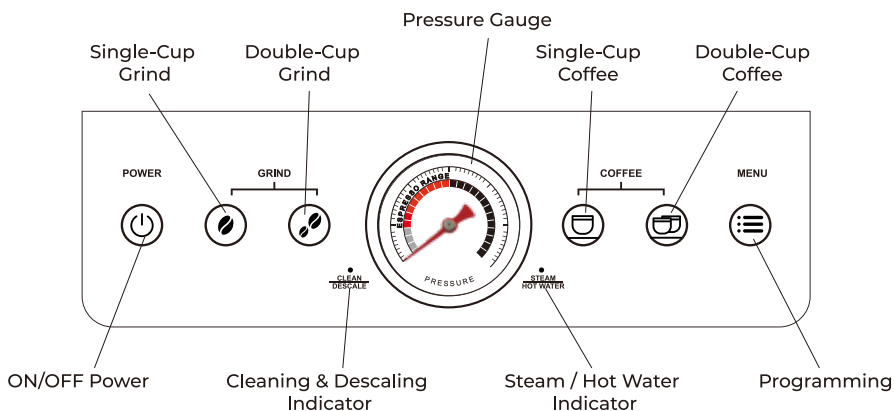
High Temperature

When the machine is working, do not extend your hands and other body parts into the bottom of the funnel or steam wand to prevent burns; at any time, it is not allowed to touch the steam wand with your hands or other body parts. You can only move the steam wand by touching silicone sleeve that wraps the steam wand.

KNOW YOUR COFFEE MACHINE



CONTROL PANEL



BEFORE THE FIRST USE

Before the first use or the machine has not been used for a long time, you should follow below steps to rinse and warm up the internal pipes of the machine.

1. Check and ensure that all accessories are complete and not damaged.
2. Fill the water tank with clean water, and water level should not exceed the "MAX" position.
3. Align the pressurized funnel with funnel bracket (no coffee powder is placed at this

moment), and rotate the funnel counter clockwise to lock it tightly(put in a single-cup or double-cup filter as needed).

4. Connect to power supply, press power button  , the machine enters to preheat mode. At this time, the power button light flashes, single-cup grind and double-cup grind button lights are always on and they turn red permanently if no bean hopper is detected.

After preheating, all button lights stay on and the machine enters to standby mode.

5. Turn the knob to hot water position  , after a while, hot water will flow out from steam wand.

6. Turn the knob to OFF ● position, the machine will begin to cool down, then preheat before switching back to standby mode.

7. Press  or  to clean the group head.

Note: Do not extend any parts of your body closed to funnel and steam wand to avoid scalding while brewing hot water.

8. After water stops flowing, pour away the water in drip tray or in the cup.

9. Thoroughly clean the detachable parts of the whole machine with warm water.

Note: There may be noise when pumping water for the first time, it is normal.

CHOOSE THE RIGHT COFFEE POWDER

Coffee Grind

The coffee should be freshly ground. Pre-grind coffee grind can only keep the aroma for 7 to 8 days unless it is stored in a sealed container, and place it in a cool place.

Do not store coffee in the refrigerator or freezer. The freshly grind coffee grinds are easier to retain the aroma of the coffee and obtain higher coffee quality.

Grind

If you are making coffee, this step is a key step in the espresso making process and requires more practice.

--The correct fineness of grind should look like salt.

-- If the grinds are too finely grind, it may cause the coffee to flow intermittently or fail to brew coffee.

--If the grinds are too coarse, the water will flow through the coffee too quickly, which will affect aroma and taste of the extracted coffee.

--You can adjust the grinding level by adjusting the coffee bean hopper, which will vary depending on the type and quality of the coffee beans you use, so you need to make appropriate adjustments to achieve the best results.

--Fresh roasted coffee beans (within 1 month), the grinding position is set between 8-15, the double-cup grinder will grind for 12 seconds and the single-cup will grind for 9 seconds, this will bring relatively good coffee extraction effect. (The parameters may need slight adjustment due to the influence of roasting degree and freshness of coffee beans)

--In order to prevent the coffee beans from getting wet, please do not put too much coffee beans in the hopper at once.

In order to obtain a uniform and consistent coffee grind, be sure to adjust the grinding degree according to the type and quality of coffee beans to obtain a cup of high-quality coffee.

OPERATION INSTRUCTION

I. Brewing coffee, function of hot water and steam

1. Fill the water tank with drinking water, the water level should not exceed the "MAX" position.

2. Plug in the power and press the Power button  (make sure the knob is at "●" position), then the machine enters preheating mode. The specific operation is as follows: The functional buttons are of their corresponding indicators, and there are two functional indicators on the left and right separately. Indicators in different states show various working modes of the machine. Coffee brewing, hot water and steam function cannot work at the same time, only one function can work in one time.

Warm up: Press the  once, the whole machine enters preheat mode, the power indicator  lights up, and  and  light up at the same time.

Standby: When the whole machine is warmed up, it enters into standby mode. At that time, the indicators of Power button , Single-cup grind button , double-cup grind button , single-cup coffee button , double-cup coffee button  and menu button  stay on. All functions of the coffee machine can be used normally.

 **Brew a single-cup of coffee:** In the standby mode, install the single-cup filter into the funnel, load about 13-15 grams of coffee grinds, use the coffee tamper and press the coffee powder with a force of about 12.5Kg, then align the funnel to the funnel bracket, turn the funnel counter clockwise to lock it. Put a coffee cup on the drip plate, short press  button, the machine starts to brew a single-cup of coffee. When the default coffee dose is reached (about 30ml), the machine will stop automatically and enter into the standby mode. All indicators stay on.

Hold and press  button, the machine starts to brew a single-cup of coffee until loose the button, or the machine will stop automatically if holding over 150 ml.

 **Brew a double-cup of coffee:** In the standby mode, install the double-cup filter into the funnel, load about 16-18 grams of coffee grinds, use the coffee tamper and press the coffee grinds with a force of about 12.5Kg, then align the funnel to the funnel bracket, turn the funnel counter clockwise to lock it. Put a coffee cup on the drip plate, short press  button, the machine starts to brew a double-cup of coffee. When the default coffee dose is reached (about 60ML), the machine will stop automatically and enter into the standby mode. All indicators stay on.

Hold and press  button, the machine starts to brew a double-cup of coffee until loose the button, or the machine will stop automatically if holding over 300ml.

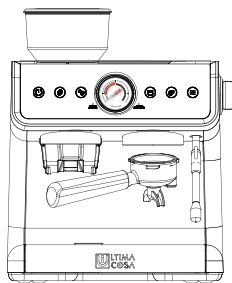
Customize the coffee amount:

1. Coffee dose of single-cup and double-cup, you can adjust the specific coffee dose according to your personal preference, operation is as follows:

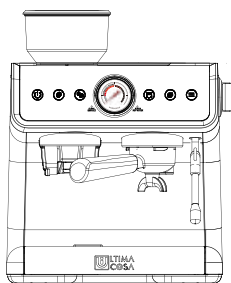
Press the menu icon  and hold and press the Single-cup coffee button  or Double-cup coffee button , and its corresponding indicator flashes, and release the Single-cup coffee

button or Double-cup coffee button when the desired coffee amount is reached. The buzzer then sounds, and the machine will memorize the coffee dose. When you brew coffee next time, the machine will brew the same amount as per your setting; (The maximum coffee amount for single-cup coffee can be set to 150ml, double-cup coffee is 300ml).

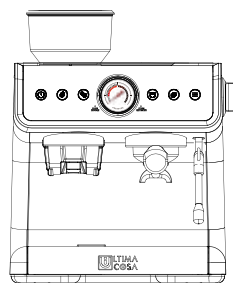
2. Hold and press ☕ + ☰ to restore the single-cup coffee amount to factory setting;
3. Hold and press ☕ + ☰ to restore the double-cup coffee amount to factory setting;



NO1



NO2



NO3

Boil hot water:

In the standby mode, turn the knob to ☹️, the machine enters into hot water mode, will at that time, the ☕ and ☕ indicators will turn off, and the 🔥 and 🔥 will light up.

If the STEAM HOT WATER indicator are still flashing, it means that the temperature of heating boiler is not enough and it is heating up the machine.

The hot water function will be ready once preheat is done. Then the STEAM HOT WATER, 🔌, 🔥 and 🔥 indicators stay on. Other indicators keep the original state. Turn the knob to ● position, the machine stops brewing hot water and enters standby mode.

NOTE: The maximum water output of hot water function is 190-240ml, it's important to use a container which is big enough to collect the hot water or there must be someone to guard it when in use. After hot water function is finished, please turn the knob to ● position in time, if not, the indicator will flash quickly as an alarm, other functions will not be available.

Steam preheating and steam function:

Under the standby mode, turn the knob to “☹️” position. The heating boiler starts to heat, power button light and STEAM HOT WATER steam/hot water indicator are flashing, the descaling indicator DESCALING ☕ and ☕ turn off, the single-cup grind and double-cup grind indicators stay on. At this time, the machine is in the preheating state, steam will be dispensed after preheating.

The STEAM HOT WATER and 🔌 indicators, the single-cup grind and double-cup grind indicators stay on. Turn the knob to position, the machine stops the steam function. The machine will automatically drain to cool down, then begin to preheat before returning to standby mode.

NOTES:

1. The steam function will generate high-temperature steam, please pay attention to avoid scalding when using it.
2. To ensure ideal temperature, wait the steam to preheat for 3-5 seconds, and then turn the knob to the ● position, put the steam wand into the milk, and turn the knob back to ☹️ position to froth the milk.
3. The maximum time for steam function is 5 minutes.

4. After milk frothing, please turn the knob to the ● position in time. If it is not turned back, the steam indicator 🌫️ will flash as an alarm. Other functions will be unavailable.

Sleep state: The machine will automatically enter the sleep mode after 15 minutes if not operating during the standby mode. You can activate the machine again by pressing Power button ⏻, the machine will re-enter into warm-up state.

Suggestion: We suggest that you can preheat the appliance, including the funnel, filters and cup before brewing coffee, so that the coffee will not be affected by the coldness of appliance. The specific operation is as below: Put the filter into the funnel and then install the funnel onto the funnel bracket, put a cup well in position and press Single-cup button ☕ or Double-cup button ☕ to make the appliance work. After the appliance stops working, the coffee-brewing can be activated.

II. Grind Coffee Beans

This product has a function of grinding coffee beans, before using this function, please make sure that all devices are installed correctly.

The details are as follows (as shown in Fig. 1 or Fig. 2):

There are levels to show the coffee coarseness on bean hopper, see Fig. 3. To make the coffee coarseness you prefer, make sure the coffee coarseness setting you want on bean hopper is aligned with the mark position on the top cover (as shown in Fig. 4).



Fig. 3: From 0 to 20, coffee grinds are from fine to coarse. Bigger number for coarser coffee grinds.



Fig. 4

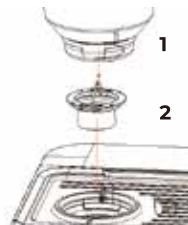


Fig. 1: Install the cutter head (2) and tighten it clockwise, then install the bean hopper (1) and screw it as shown in Fig. 2.



Fig. 2: Align the positions in red circles in the Figure, and press it down, rotate it clockwise and install it into the machine.

1. Make sure the bean hopper is installed in place. When the indicator of Grind button ☕ ☕ turns to illuminate in white solidly from red, the grinder is ready to use.
2. Add appropriate amount of coffee beans in the bean hopper. To prevent coffee beans from getting wet, affecting the grinding and the final coffee taste and effect, please do not put too many coffee beans in the bean hopper.
3. As shown in Fig. 5, put the funnel with single-cup filter or double-cup filter into the grind receiving bracket, as shown in Fig. 5



Fig. 5

4. ☕ Single-cup grind function:

Short press single-cup grind button ☕ to start grinding. And the grinder will automatically stop after reaching the set grinding time. You can also press single-cup grind button ☕ to stop halfway.

NOTE: The default single-cup grinding time is 9 seconds. And the ideal grinding settings is 8-15, which has a relatively good coffee extraction effect. **(The parameters may need slight adjustment due to the roast and freshness of coffee beans)**

Hold and long-press single-cup grind button ☕ to start grinding continuously until loose

the button, or the machine will stop if holding over 30s.

5. ☕ Double-cup grind function:

Short press double-cup grind button ☕ to start grinding. And the grinder will automatically stop after reaching the set grinding time. You can also press double-cup grind button ☕ to stop halfway.

NOTE: The default double-cup grinding time is 12 seconds. And the ideal grinding settings is 8-15, which has a relatively good coffee extraction effect. **(The parameters may need slight adjustment due to the roast and freshness of coffee beans)**

Hold and long-press double-cup grind button ☕ to start grinding continuously until loose the button, or the machine will stop if holding over 30s.

6. Take out the funnel, tap the funnel on the desktop.

7. Use the coffee tamper and apply it with a force of about 12.5kg to compact the coffee powder.

8. Turn the funnel counter clockwise into the funnel bracket, and select the corresponding ☕ or ☕ button according to the filter size.

Warning:

- 1.** When the bean hopper is not installed, the grind indicators ☕, ☕ will illuminate in red solidly. Press the Grind button ☕, ☕ will flash in red with one beep sound.
- 2.** When the grinding function cannot be used normally, the indicator of Grind indicators, will flash in red with 3 beep sounds.
- 3.** When the grinder works continuously for 3 minutes and the intermediate rest time is less than 6 minutes, the machine will limit the use of grinding function. After the rest time reaches 6 minutes, the machine will automatically release the limitation and the grinder can resume to work again.
- 4.** When the grinder is limited to use, press the Grind button ☕, ☕, the buzzer will sound 3 times, and the indicator of Grind button ☕, ☕ will flash in red.

☰ Customizing the grinding time:

You can set the grinding time as per your preference. The operations is as follows:

1. ☕ Customize the single-cup grinding time (range from 6-13 seconds):

Short press programming button ☰ enter into the setting status, hold and long-press the ☕ to start the function. ☕ indicator flashes, ☰ indicator stays on, ☰ button light flashes, other indicators turn off, and the grinder is started. Release the button when the desired grinding amount is reached. The grinder stops automatically, and the set grinding time is saved. The next grinding will be operated as per the setting. If the grinding is not stopped manually, it will be stopped automatically after 13s (exceeds the maximum grinding time) and the machine goes back to standby mode. At this time, the 13s grinding time is saved by the machine; If the grinding is stopped within 6s (does not reach the minimum grinding time), the 6s grinding time will be saved by the machine. (Fig. 6)

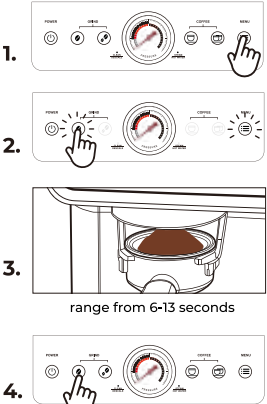
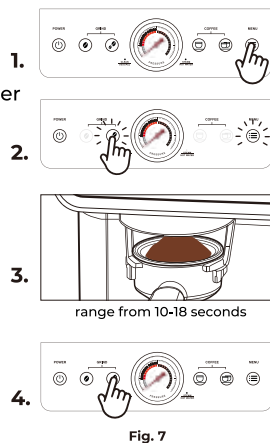


Fig. 6

2. ☕ Customize the single-cup grinding time (10-18S):

Short press programming button (≡) enter into the setting status, hold and long-press the ☕ to start the function. ☕ indicator flashes, ⏻ indicator stays on, ≡ button light flashes, other indicators turn off, and the grinder is started. Release the button when the desired grinding amount is reached. The grinder stops automatically, and the set grinding time is saved. The next grinding will be operated as per the setting. If the grinding is not stopped manually, it will be stopped automatically after 18s (exceeds the maximum grinding time) and the machine goes back to standby mode. At this time, the 18s grinding time is saved by the machine; If the grinding is stopped within 10s (does not reach the minimum grinding time), the 10s grinding time will be saved by the machine. (Fig. 7)



Restore the factory setting of grinding time:

1. ☕ Restore the factory setting of single-cup grinding time:

In standby mode, press the ☕ + (≡) at the same time, ☕ and ≡ indicators begin to flash, the buzzer sounds once, then release the two buttons, the machine goes to standby mode. (Fig. 8)



2. ☕ Restore the factory setting of double-cup grinding time:

In standby mode, press the ☕ + (≡) at the same time, ☕ and ≡ indicators begin to flash, the buzzer sounds once, then release the two buttons, the machine goes to standby mode. (Fig. 9)



III. Cleaning the grinder

The grinder may be affected by coffee beans and some other factors during operation to make the powder outlet channel be blocked. Please clean the powder outlet channel in time when the following conditions occur:

1. Clean the grind outlet and grinder regularly
2. When there's reduction in grind amount, please clean the grind passage and grinding wheel.
3. When the coffee grinder is used to grind fine coffee grinds, please clean the grind channel in time.
4. The machine is equipped with an anti-static system which could prevent coffee grinds from spreading outside in grinding. When coffee grinds float out from funnel, please use the cleaning brush to clean the the grinds entrance area in time. (Fig. 10)



Cleaning grinder:

Note: When cleaning the grinder, please make sure there are no beans in bean hopper, and when the GRIND button ☕ or ☕ is pressed, the grinder can work properly and no coffee grinds flow out from grind outlet.

1. Rotate the bean hopper counter clockwise to remove it.
2. Turn the internal grinding wheel counter clockwise and take it out. Use the attached

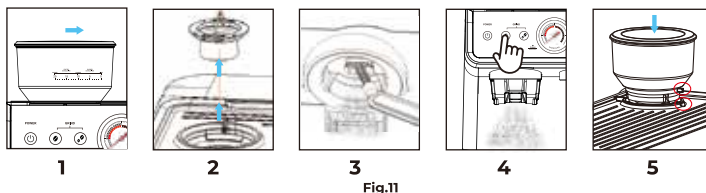
cleaning brush to clean the grinding wheel and remove the coffee grinds in the gears.

Please note that the grinding wheel cannot be rinsed with water directly.

3. Use the attached cleaning brush to clean the grinding chamber and the grind channel.

4. Do not install the grinding wheel at this time, re-install the empty bean hopper, press the GRIND button   , let the grinder run to sweep out the powder residue in the grinding chamber. (If grind inside is not removed completely, please repeat step 3 and 4)

5. Remove the bean hopper counter clockwise and install the grinding wheel well in position. Cleaning is completed.



IV. Descaling

This product has a descaling reminder function and a descaling program, which needs your operation as following steps. Descaling process takes about 10 minutes.

NOTE: When starting the descaling program, please make sure:

- 1.** Ensure that there is at least 1 liter of water in the water tank.
- 2.** Empty the drip tray and install it in place.
- 3.** Turn on the machine and make it stay in standby mode.
- 4.** Place double-cup filter into the funnel.
- 5.** Turn the funnel into the funnel bracket
- 6.** You can exit the cleaning function at any time by pressing the Power button 
- 7.** When the cleaning starts, the indicator of Power button  and the descaling indicator  flash.
- 8.** If the descaling does not start within 1 minute, the appliance will exit from the descaling cycle and return to standby mode.

Descaling instructions

It is recommended to descale every 3 months. Choose one of the following options when descaling:

- A.** Coffee machine descaling tablets
- B.** Liquid descaler
- C.** White vinegar and warm water (1:100 ratio)

Descaling cycle

The descaling cycle takes about 10 minutes.

NOTE: After the descaling reminder starts or before the user starts the descaling program, please complete the following descaling preparations before running the descaling program!

Descaling preparation

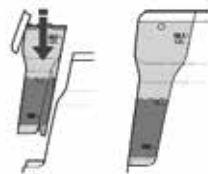
Add the solution to the water tank (choose one of three methods)

- A.** Fill the water tank with 1 liter of water. Add the descaling tablets and wait for the

descaling tablets to dissolve.

B. Add half a cup of liquid descaling agent into the water tank, then add 1 liter warm water to allow the solution to mix thoroughly.

C. Add 10 ml of white vinegar into the water tank, then add 1 liter warm water to allow the solution to mix thoroughly.



Insert the water tank into place.

Place a container

Place a 1 liter of container under the brewing head and another 1 liter of container under the steam wand. (Fig. 12)

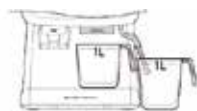


Fig.12

After completing the above steps, you can start the cleaning process as following:

* When the system detects that the 15L of water been used operating the machine, the descaling reminder will flash, which means the appliance needs to descale, at that time, you can activate the descaling function manually.

1. In standby mode, hold and press the + + buttons to starts the descaling programme. (Fig. 13)

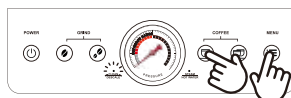


Fig.13

2. When the descaling indicator flashes quickly, please perform the following operations:

Step 1: Start the descaling cycle

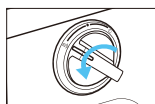
1. Turn the knob to “” position.

2. The descaling indicator and power indicator will stay on, will flash;

3. The pump starts to work, the hot water dispenses from the group head and steam wand, and the pump will make different sounds in 2 minutes.

4. This step is completed when the hot water stop dispensing from the group head and steam wand;

5. The descaling indicator and power indicator stay on, the hot water/steam indicator flash quickly. Turn the knob to ● position, the and flashes quickly.



1



2



3



4



5

Fig.14

NOTE: After the descaling reminder starts or before the user starts the descaling program, please complete the following descaling preparations before running the descaling program!

Step 2: Prepare to clean up

Important: A maximum of 5 minutes is required to complete the following steps before exiting from the descaling cycle.

The steam wand and group head need to be cleaned with fresh water for removing the descaling solution.

1. Clean the water tank **2.** Fill the water tank with water **3.** Empty the containers

Step 3: Start cleanup

1. Turn the knob to the position,

2. At that time, the descaling indicator and the power indicator stays on, hot water / steam indicator are flashing; (Fig. 15)



Fig.15

3. The pump starts to work, the hot water will dispense from the group head and steam wand, and the pump will make different sound in 2 minutes. (Fig. 16)

4. When hot water stops coming out from group head and steam wand, the descaling is complete.



Fig.16

Descaling cycle completed:

1. The indicator stops illuminating and the hot water/steam indicator is flashing, which means the machine completes this step.
2. Turn the knob to the “ ● ” position.
3. The and indicators light up at the same time.
4. The descaling indicator stops illuminating and the power indicator stays on. Turn the knob to ● position. The machine has completed the descaling cycle and returned to the standby state.

V. Customized setting for coffee-extracting temperature

This machine has a PID control function, which can monitor the heating block for heating water, so that the coffee can be extracted at the default temperature of 92°C.

You can adjust the coffee-extracting temperature, and the adjustable temperature ranges between 90-96°C.

2°C will be changed each time, which can meet different taste requirements.

- The bitterness will be increased and the acidity will be decreased when the temperature is higher.

- The bitterness will be decreased and the acidity will be increased when the temperature is lower.

To enter the mode for setting the coffee-extracting temperature

Hold and long-press the programme button for over 3s or after the beep sounds, and the indicator starts to flash, the corresponding temperature indicator and power indicator stay on. The operations are as follows:

1. To set the temperature at 90°, press the single-cup grind button . During this setting, the menu icon will keep flashing, and lights will be on, and the rest of indicators will be off; (Fig. 17)



Fig.17

2. To set the temperature at 92°, press the double-cup grind button . During this setting, the menu icon will keep flashing, and lights will be on, and the rest of indicators will be off; (Fig. 18)

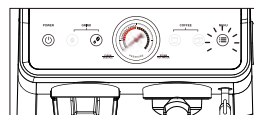


Fig.18

3. To set the temperature at 94°, press the single-cup coffee button . During this setting, the menu icon will keep flashing, and lights will be on, and the rest of indicators will be off; (Fig. 19)

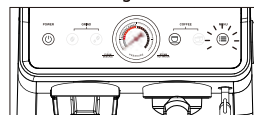


Fig.19

4. To set the temperature at 96°, press the double-cup coffee button . During this setting, the menu icon will keep flashing, and lights will be on, and the rest of indicators will be off; (Fig. 20)

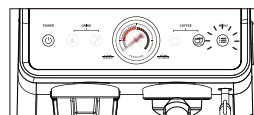


Fig.20

NOTE: After setting the coffee-extracting temperature, press the menu icon (≡) again, the buzzer will sound and the machine will go back to standby mode. (Fig. 21)

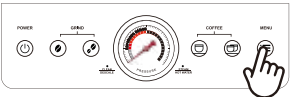


Fig.21

IMPORTANT:

1. After entering the customized setting mode, the machine will exit from the mode and return to the standby state if no button is pressed within 1 minute.
2. Press the (⏻) or (≡) button during the process to exit the customized setting mode.

VI. Water shortage reminder:

When there's not enough of water, the machine will remind the you to refill the water tank. At this time, all six indicators will flash for 1 minute with buzzer sound 5 times.

NOTES:

1. The reminder will appear when coffee powder is too fine for the machine to brew coffee.
2. The buzzer sounds 5 times.
3. If there is no operation one minute after reminding, the machine will enter into standby mode.

VII. Restore to factory settings

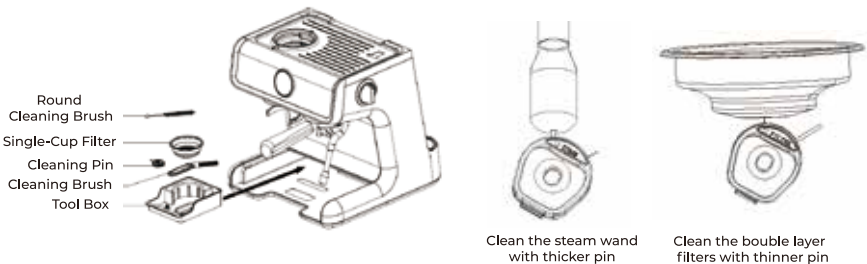
In the case of wrong settings, the user can press and hold the power button (⏻) + programme button (≡) at the same time to restore to factory settings under standby mode. The machine will beep and all the indicators will flash together 2 times. Then the machine will return to the factory settings.

VIII. Tool box and cleaning accessories

This product is equipped with use aids, and the cleaning pin and cleaning brush are placed in a separate tool box. And the single and double cup filters can also be placed in the tool box for easy storage. The tool box is placed at the bottom left of the machine and can be seen when you remove the water tray.

Cleaning pin

The cleaning pin is used for cleaning steam spout and filters. The thicker pin is for cleaning steam wand, and thinner one is for outer layer of double layer filters.

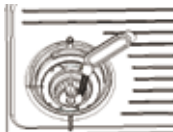


Cleaning brush

The cleaning brush is used for cleaning the grinding system. Following **"III. Clean the grinder"**, after taking out bean hopper and grinding wheel, you can use the cleaning brush to clean the grinder chamber and the grind channel.



Clean the anti-static device and coffee grind outlet (if coffee grinds coming out slower than usual or coffee grinds float, clean the anti-static device and the coffee grind outlet according to this figure)



Clean the grinder chamber and the grind channel



The rear end of cleaning brush could be used to detach filter from funnel



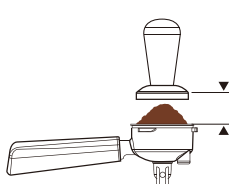
Clean the grind outlet

Coffee tamper

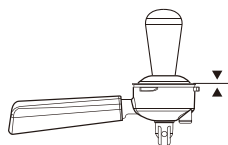
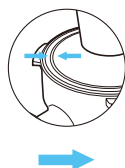
The right amount of the coffee grinds are when you use the tamper to press on the filter, the tamper is on the same level as the portafilter.

NOTE:

Too much or too less might result in wrong pressure, and will affect the taste of espresso.



Tamp the coffee grinds downwards



When the edge of tamper align to edge of funnel, grind amount is appropriate.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Please unplug before cleaning to allow the coffee machine to cool down sufficiently to prevent scalding. Do not immerse the coffee machine or the power cord plug in water or other liquids to avoid danger.

1. After each use, put all detachable parts into water for cleaning, add cleaning liquid if necessary, and then rinse with clean water.
2. Often use a moisture-proof sponge to scrub the external surface of the coffee machine to remove dirt.

NOTE:

Do not use alcohol or detergent, and do not immerse the machine in water for cleaning.

3. Turn clockwise to remove the metal funnel to remove the coffee grounds, then you can use a detergent to clean the funnel and metal filter accessories, but you must rinse them with clean water after.

4. After cleaning all the detachable parts, wipe all parts to dry

NOTE: The detachable water tank cannot be washed in the dishwasher.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Reason	Solution
No display.	Check that the plug is in place and Power button is pressed.	Insert the power plug, make sure you press the Power button.
The indicator on the front panel of the machine is red.	The bean hopper is not installed.	Install bean hopper.
There are water marks on the bottom of the machine.	1. The water tank or the water tray is not installed in place. 2. The drip tray is full.	Make sure that the water tank and the drip tray are installed in place, and the drip tray is empty. If the issue remains, please don't disassemble the machine on your own, but send it to local authorized maintenance center for reparation.
Hearing a ticking sound after starting the machine and a hissing sound after the coffee is dispensed.	This is a normal phenomenon and the sound is produced by the normal operation of the pressure control valve.	
No coffee comes out from funnel, or coffee does not come out from funnel smoothly, or the funnel cannot be installed in funnel bracket properly.	Excessive amount of coffee grinds, too fine coffee grinds or excessive pressure.	The amount of grinds should not exceed the standard amount. Adjust the grinding setting of the grinder appropriately until it is suitable. It should not be pressed repeatedly with excessive force when pressing the grinds.
Coffee without crema.	The coffee beans are damp or the coffee grinds are too coarse.	Choose fresh coffee beans and grinds with moderate grinding thickness to make coffee.
No steam	The steam function is not preheated; The steam nozzle is blocked.	The machine can only produce steam after the machine is preheated in steam mode; the machine needs to be descaled and use a cleaning needle to clean the steam nozzle.
Can't make coffee or hot water immediately after the steam comes out and the machine will automatically pump water.	After steaming is completed, the pressure needs to be released to reduce the temperature. At this time, other operations cannot be performed. The water pumping is used for cooling down the heating element quickly.	It takes 20-30s to release the pressure and cool down. After the pressure is released and the cooling down is finished, the indicators on the control panel will work properly, then you can brew coffee and hot water normally.

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you had better contact the qualified servicing center.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.



LIMITED ONE-YEAR WARRANTY

Ultima Cosa hereby warrants that for a period of One Year from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Ultima Cosa will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

EXCLUSIONS

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Ultima Cosa personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes. Ultima Cosa shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or revise in any way the terms and conditions of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

For customer service questions or comments

www.ultimacosa.com



Félicitations pour l'achat de votre Machine à espresso semi-automatique Presto Bollente !

Nous sommes inspirés par le style italien qui est ancré dans les lignes épurées, "Ultima Cosa" signifie la dernière pièce dont vous avez besoin et nous aimons vous aider à réaliser votre vie domestique idéale. Notre culture est fondée sur l'optimisme, la réflexion prospective et l'expression artistique, ce qui nous conduit à trouver de nouvelles façons plus faciles de concevoir des outils innovants pour vous faciliter la vie dans un style de vie moderne et sain.

Notre vision est de rendre une vie équilibrée à la maison plus facile à atteindre pour tout le monde. Nous identifions les difficultés du quotidien et nous y répondons par une technologie innovante, fonctionnelle et abordable, qui suscite un sentiment de fierté.

Ce manuel fournit des instructions sur toutes les fonctions et caractéristiques de la machine à espresso semi-automatique Presto Bollente, ainsi que des instructions pour l'assemblage, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Veuillez lire toutes les instructions et directives de sécurité pour une utilisation sûre à tout moment.

Conservez ce manuel pour une utilisation ultérieure. Merci d'avoir choisi Ultima Cosa ! Nous aimons avoir de vos nouvelles ! Partagez vos réflexions, vos recettes et vos photos avec nous.



@ULTIMACOSA

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	-----22
CONNAÎTRE SA MACHINE À CAFÉ	-----24
PANNEAU DE COMMANDE	-----24
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	-----25
CHOISIR LA BONNE POUDRE DE CAFÉ	-----25
INSTRUCTION DE FONCTIONNEMENT	-----26
I. Préparation du café, fonction de l'eau chaude et de la vapeur	-----26
II. Moudre les grains de café	-----28
III. Nettoyer le broyeur	-----30
IV. Détartrage	-----31
V. Réglage personnalisé de la température d'extraction du café	-----33
VI. Rappel de la pénurie d'eau	-----34
VII. Restaurer les paramètres d'usine	-----34
VIII. Boîte à outils et accessoires de nettoyage	-----34
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	-----35
DÉPANNAGE	-----36
GARANTIE LIMITÉE D'UN AN	-----37
EXCLUSIONS	-----37

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Avant de l'utiliser, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
3. Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique et de blessure, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Ne laissez pas les enfants et les personnes dépendantes s'approcher de la machine.
5. Retirez la fiche de la prise murale avant le nettoyage et lorsque vous ne l'utilisez pas. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le démonter, de fixer des composants ou de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages ou un danger potentiel pour les personnes.
8. N'utilisez pas la machine à l'extérieur.
9. Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous que le cordon ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
10. Ne placez pas la machine à café sur ou près du réservoir de gaz ou du four.
11. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné et placez-le dans un environnement sec.
12. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide propre. N'ajoutez pas d'eau minérale, de lait ou d'autres liquides.
13. Pour débrancher, retirez la fiche de la prise murale, tenez toujours la fiche, mais ne tirez jamais sur le cordon.

14. Ne pas toucher directement la surface chaude de l'appareil, utiliser la poignée ou les boutons.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. La température de fonctionnement ou de stockage de la machine à café doit être supérieure à 0C.
17. Ne faites pas fonctionner la machine à café dans un environnement à température élevée, à fort champ magnétique et à air humide.
18. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
19. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
20. La machine est équipée d'une fiche de mise à la terre. Veuillez-vous assurer que votre prise est correctement mise à la terre.
21. Ne laissez pas la machine à café fonctionner sans eau.
22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un foyer.
23. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
24. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont surveillés.
25. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
26. Sauvegardez ces instructions.

Attention:

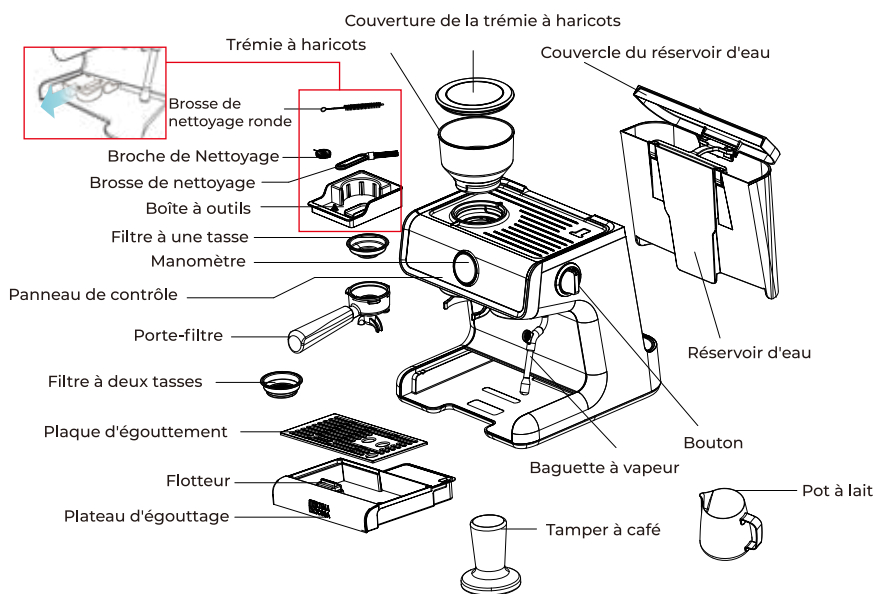
Afin d'éviter que la vapeur chaude et l'eau chaude ne brûlent le corps ou ne causent d'autres blessures, et afin d'éviter d'endommager ce produit, lorsque la machine prépare du café ou de la mousse, ne retirez pas le réservoir d'eau ou l'entonnoir. Avant de retirer l'entonnoir pour préparer une autre tasse de café, assurez-vous que la machine à café est en mode veille. Si vous souhaitez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau, éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation  . Lorsque quatre indicateurs sont éteints, l'appareil est éteint. Lors de l'extraction du café, assurez-vous que l'entonnoir est

tourné vers la position spécifiée pour éviter qu'il ne se détache en raison de la raison de pression pendant l'utilisation, ce qui peut facilement causer des blessures humaines.

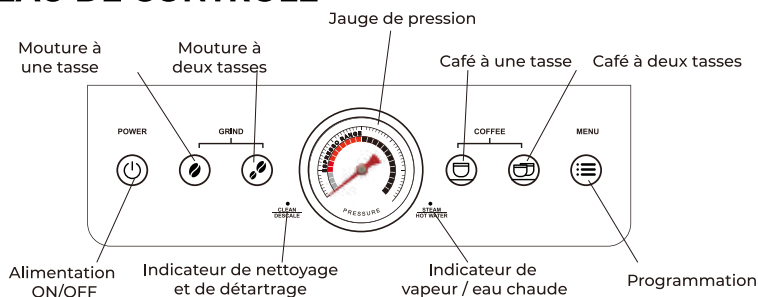
Haute température

Lorsque la machine est en marche, n'introduisez pas vos mains ou d'autres parties de votre corps dans le fond de l'entonnoir ou du tube à vapeur pour éviter les brûlures ; à tout moment, il est interdit de toucher le tube à vapeur avec vos mains ou d'autres parties de votre corps. Vous ne pouvez tourner le tube à vapeur qu'en touchant le manchon en silicone qui entoure le tube à vapeur.

CONNAÎTRE SA MACHINE À CAFÉ



PANNEAU DE CONTRÔLE



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période, vous devez suivre les étapes ci-dessous pour rincer et réchauffer les tuyaux internes de la machine.

1. Vérifiez et assurez-vous que tous les accessoires sont complets et non endommagés.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre, et le niveau d'eau ne doit pas dépasser la position "MAX".
3. Alignez l'entonnoir sous pression avec le support de l'entonnoir (aucune poudre de café n'est placée à ce moment-là), et faites tourner l'entonnoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller hermétiquement (mettez un filtre à une ou deux tasses si nécessaire).
4. Connecter à l'alimentation électrique, appuyer sur le bouton d'alimentation , la machine entre en mode préchauffage. À ce moment, le voyant du bouton d'alimentation flashes, les voyants des boutons de broyage à une tasse et de broyage à deux tasses sont toujours allumés et ils deviennent rouges en permanence si aucune boîte de haricots n'est détectée.
- Après le préchauffage, tous les voyants des boutons restent allumés et la machine passe en mode veille.
5. Tournez le bouton sur la position eau chaude , après un moment, l'eau chaude s'écoulera de la lance à vapeur.
6. Tournez le bouton sur la position OFF , la machine commencera à refroidir, puis à préchauffer avant de repasser en mode veille.
7. Appuyez sur  ou  pour nettoyer la tête du groupe.

Remarque: Ne laissez aucune partie de votre corps près de l'entonnoir et de la baguette à vapeur pour éviter de vous ébouillanter pendant la préparation de l'eau chaude.

8. Lorsque l'eau cesse de couler, versez l'eau dans le bac de récupération ou dans la tasse.

9. Nettoyez soigneusement les parties détachables de l'ensemble de la machine à l'eau chaude.

Remarque: Il peut y avoir du bruit lors du pompage de l'eau pour la première fois, c'est normal.

CHOISIR LA BONNE POUDRE DE CAFÉ

Café en poudre

Le café doit être fraîchement moulu. Le café en poudre pré-moulu ne peut conserver son arôme que pendant 7 à 8 jours, sauf s'il est conservé dans un récipient hermétique et placé dans un endroit frais. Ne pas conserver le café au réfrigérateur ou au congélateur. En général, il n'est pas recommandé d'utiliser du café en poudre pré-moulu. Le café fraîchement moulu en poudre permet de conserver plus facilement l'arôme du café et d'obtenir un café de meilleure qualité.

Broyage

Si vous faites du café, cette étape est une étape clé dans le processus de préparation de l'espresso et nécessite plus de pratique.

--La bonne délicatesse de la poudre doit ressembler à celle du sel.

-- Si la poudre est trop moulue, elle peut provoquer un écoulement intermittent ou ne pas réussir à préparer le café.

--Si la poudre est trop grossière, l'eau traversera le café trop rapidement, ce qui affectera l'arôme et le goût du café extrait.

--Vous pouvez régler la taille de la mouture en ajustant la boîte à café en grains, ce qui variera en fonction du type et de la qualité des grains de café que vous utilisez. Vous devez donc effectuer les réglages appropriés pour obtenir les meilleurs résultats.

--Des grains de café frais torréfiés (dans un délai d'un mois), la position de mouture est réglée entre 8 et 15, le moulin à deux tasses moudra pendant 12 secondes et le moulin à une tasse pendant 9 secondes, cela apportera un effet d'extraction du café relativement bon. (Les paramètres peuvent nécessiter un léger ajustement en raison de l'action du degré de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café).

--Afin d'éviter que les grains de café ne soient mouillés, veuillez ne pas mettre trop de grains de café à

la fois dans la trémie.

Afin d'obtenir une poudre de café uniforme et cohérente, veuillez à ajuster le degré de mouture en fonction du type et de la qualité des grains de café pour obtenir une tasse de café de haute qualité.

INSTRUCTION DE FONCTIONNEMENT

I. Préparation du café, fonction de l'eau chaude et de la vapeur

1. Remplissez le réservoir d'eau potable, le niveau d'eau ne doit pas dépasser la position "MAX".
2. Branchez l'alimentation et appuyez sur le bouton d'alimentation  (assurez-vous que le bouton est en position ●), puis la machine entre en mode préchauffage. Le fonctionnement spécifique est le suivant : Les boutons fonctionnels sont accompagnés de leurs indicateurs correspondants, et il y a deux indicateurs fonctionnels à gauche et à droite séparément. Les indicateurs dans différents états indiquent les différents modes de fonctionnement de la machine. Les fonctions de préparation du café, d'eau chaude et de vapeur ne peuvent pas fonctionner en même temps, une seule fonction peut fonctionner à la fois.

Préchauffage: Appuyez une fois sur la touche , toute la machine entre en mode préchauffage, le témoin d'alimentation  s'allume, et  et  s'allument en même temps.

Veille: Lorsque toute la machine est réchauffée, elle entre en mode veille. À ce moment-là, les indicateurs du bouton d'alimentation , du bouton de mouture pour une tasse , du bouton de mouture pour deux tasses , du bouton de café pour une tasse , du bouton de café pour deux tasses  et du bouton de menu  restent allumés. Toutes les fonctions de la machine à café peuvent être utilisées normalement.

 **Préparez une tasse de café:** En mode veille, installez le filtre à tasse unique dans l'entonnoir, chargez environ 13-15 grammes de poudre de café, utilisez le tamper à café et pressez la poudre de café avec une force d'environ 12,5Kg, puis alignez l'entonnoir sur le support de l'entonnoir, tournez l'entonnoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Placez une tasse à café sur la plaque d'égouttage, appuyez brièvement sur le bouton , la machine commence à préparer une tasse de café. Lorsque la dose de café par défaut est atteinte (environ 30 ml), la machine s'arrête automatiquement et passe en mode veille. Tous les indicateurs restent allumés.

Maintenez et appuyez sur le bouton , la machine commence à préparer une tasse de café jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton, ou la machine s'arrêtera automatiquement si vous tenez plus de 150 ml.

 **Préparez double tasse de café:** En mode veille, installez le filtre à deux tasses dans l'entonnoir, chargez environ 16-18 grammes de café en poudre, utilisez le tamper à café et pressez le café en poudre avec une force d'environ 12,5Kg, puis alignez l'entonnoir sur le support d'entonnoir, tournez l'entonnoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Placez une tasse à café sur la plaque d'égouttage, appuyez brièvement sur le bouton , la machine commence à préparer deux tasses de café. Lorsque la dose de café par défaut est atteinte (environ 60ML), la machine s'arrête automatiquement et passe en mode veille. Tous les indicateurs restent allumés.

Maintenez et appuyez sur le bouton , la machine commence à préparer deux tasses de café jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton, ou la machine s'arrêtera automatiquement si vous tenez plus de 300 ml.

Personnalisez la quantité de café:

1. Dose de café d'une seule tasse et de deux tasses, vous pouvez régler la dose de café spécifique selon votre préférence personnelle, le fonctionnement est le suivant :

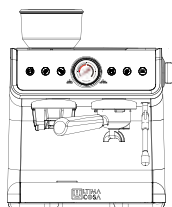
Appuyez sur l'icône de menu  et maintenez-la enfoncée, puis appuyez sur le bouton de café à une tasse  ou à deux tasses .

Et son indicateur correspondant clignote, puis relâchez la touche de café en une seule tasse ou Double-cup lorsque la dose de café souhaitée est atteinte. Le buzzer retentit alors, et la machine mémorise la dose de café. La prochaine fois que vous préparerez du café, la machine préparera la même quantité de café que celle que vous avez réglée ; (La quantité maximale de café pour le café à une tasse peut être réglée à 150ml, le café à deux tasses est de 300ml).

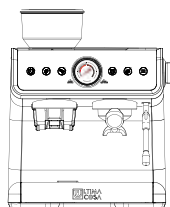
- Maintenez et appuyez sur ☕ + ☕ pour rétablir le réglage d'usine de la quantité de café en une tasse ;
- Maintenez et appuyez sur ☕ + ☕ pour rétablir le réglage d'usine de la quantité de café en double tasse ;



NO1



NO2



NO3

Faites bouillir de l'eau chaude :

En mode veille, tournez le bouton vers ☕, la machine passe en mode eau chaude, et à ce moment-là, les indicateurs ☕ et ☕ s'éteignent, et les indicateurs ☕ et ☕ s'allument. Si le voyant  HOT WATER continue de clignoter, cela signifie que la température de la chaudière n'est pas suffisante et qu'elle chauffe la machine.

La fonction d'eau chaude est prête une fois le préchauffage terminé. Les témoins  HOT WATER, ☕, ☕ et ☕ restent alors allumés. Les autres indicateurs conservent leur état d'origine. Tournez le bouton sur la position ●, la machine cesse de produire de l'eau chaude et passe en mode veille.

REMARQUE: Le débit d'eau maximum de la fonction d'eau chaude est de 190-240ml, il est important d'utiliser un récipient suffisamment grand pour recueillir l'eau chaude ou il doit y avoir quelqu'un pour le garder lorsqu'il est utilisé. Une fois la fonction d'eau chaude terminée, veuillez tourner le bouton en position ● à temps, sinon l'indicateur se mettra à clignoter rapidement comme une alarme, les autres fonctions ne seront pas disponibles.

Préchauffage de la vapeur et fonction vapeur :

En mode veille, tournez le bouton sur la position ☕. La chaudière commence à chauffer, le voyant du bouton d'alimentation et le voyant vapeur/eau chaude  clignotent, les voyants de démarrage  HOT WATER, ☕ et ☕ s'éteignent, les voyants de broyage à une tasse et à deux tasses restent allumés. À ce moment-là, la machine est en état de préchauffage, la vapeur sera distribuée après le préchauffage. Les témoins  HOT WATER et ☕, les témoins de mouture à une tasse et de mouture à deux tasses restent allumés. Tournez le bouton en position, la machine arrête la fonction vapeur. La machine se vide automatiquement pour refroidir, puis commence à préchauffer avant de revenir en mode veille.

NOTE:

- La fonction vapeur génère de la vapeur à haute température. Veillez à ne pas vous ébouillanter en l'utilisant.
- Pour garantir une température idéale, attendez que la vapeur préchauffe pendant 3 à 5 secondes, puis tournez le bouton en position ●, placez la baguette à vapeur dans le lait, et tournez à nouveau le bouton en position ☕ pour faire mousser le lait.
- La durée maximale de la fonction vapeur est de 5 minutes.

4. Après avoir fait mousser le lait, veuillez tourner le bouton sur la position ● à temps. S'il n'est pas retourné, l'indicateur de vapeur  clignotera en guise d'alarme. Les autres fonctions ne seront pas disponibles.

État de veille : La machine passe automatiquement en mode veille au bout de 15 minutes si elle ne fonctionne pas pendant le mode veille. Vous pouvez réactiver la machine en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt , la machine repasse en mode de préchauffage

Suggestion: Nous vous suggérons de préchauffer l'appareil, y compris l'entonnoir, les filtres et la tasse avant de préparer le café, afin que le café ne soit pas affecté par le froid de l'appareil. L'opération spécifique est la suivante : Placez le filtre dans l'entonnoir, puis installez l'entonnoir sur le support de l'entonnoir, mettez une tasse bien en place et appuyez sur le bouton Single-cup  ou Double-cup  pour faire fonctionner l'appareil. Une fois que l'appareil a cessé de fonctionner, l'infusion du café peut être activée

II. Moudre les grains de café

Ce produit contient une fonction de broyage des grains de café, avant d'utiliser cette fonction, veuillez-vous assurer que tous les appareils sont installés correctement.

Les détails sont les suivants (comme indiqué sur la Fig. 1 ou la Fig. 2) :

Il y a des niveaux pour indiquer la grosseur du café sur la boîte à grains, voir Fig. 3. Pour obtenir la grosseur de café que vous préférez, assurez-vous que le réglage de la grosseur de café que vous souhaitez sur la boîte à grains est aligné avec la position de la marque sur le couvercle supérieur (comme indiqué sur la Fig. 4)

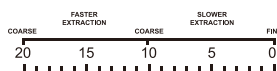


Fig. 3: De 0 à 20, la poudre de café est de fine à grossière. Plus le chiffre est grand, plus la poudre de café est grossière.



Fig. 4

1. S'assurer que la boîte à grains est installée en place. Lorsque le voyant du bouton Grind ,  s'allume en blanc solidement à partir du rouge, le moulin est prêt à être utilisé.

2. Ajoutez la quantité appropriée de grains de café dans le réceptacle à grains. Pour éviter que les grains de café ne soient mouillés, ce qui affecterait la mouture et le goût et l'effet final du café, veuillez ne pas mettre trop de grains de café dans la trémie à grains.

3. Comme indiqué sur la figure 5, mettez l'entonnoir avec filtre à une tasse ou filtre à deux tasses dans le support de réception de la poudre, comme indiqué à la Fig. 5

4. Fonction de broyage en une seule tasse:

Appuyez brièvement sur le bouton de mouture d'une seule tasse  pour commencer à moudre. Et le broyeur s'arrêtera automatiquement après avoir atteint le temps de broyage défini. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de mouture d'une seule tasse  pour vous arrêter à mi-chemin.

REMARQUE: Le temps de mouture par défaut pour une seule tasse est de 9 secondes. Et les paramètres de mouture idéaux sont de 8 à 15, ce qui a un effet d'extraction du café relativement bon (**Les paramètres peuvent nécessiter un léger ajustement en raison de l'influence du degré de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café**).

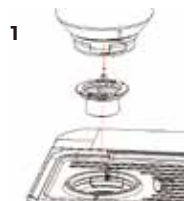


Fig. 1: Installez la tête de coupe (2) et serrez-la dans le sens des aiguilles d'une montre, puis installez la trémie à haricots (1) et vissez-la comme indiqué sur la Fig. 2.



Fig. 2: Alignez les positions dans les cercles rouges de la figure, et appuyez dessus, faites pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre et l'installer dans la machine.



Fig. 5

Maintenez et appuyez longuement sur le bouton de broyage pour une seule tasse ☉ pour commencer à broyer en continu jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton, ou la machine s'arrêtera si vous maintenez le bouton enfoncé pendant plus de 30 secondes

5. ☉ Fonction de broyage à deux tasses:

Appuyez brièvement sur le bouton de broyage à deux tasses ☉ pour commencer à broyer. Le moulin s'arrête automatiquement après avoir atteint le temps de mouture réglé. Vous pouvez également appuyer sur le bouton de broyage à deux tasses ☉ pour vous arrêter à mi-chemin.

REMARQUE: Le temps de mouture par défaut d'une double tasse est de 12 secondes. Et les paramètres de mouture idéaux sont de 8 à 15, ce qui a un effet d'extraction du café relativement bon. **(Les paramètres peuvent nécessiter un léger ajustement en raison de l'action du degré de torréfaction et de la fraîcheur des grains de café).** Maintenez et appuyez longuement sur le bouton de broyage à deux tasses ☉ pour commencer à broyer en continu jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton, ou la machine s'arrêtera si vous maintenez le bouton enfoncé pendant plus de 30 secondes.

6. Sortez l'entonnoir, tapez l'entonnoir sur le bureau.

7. Utilisez le tamber à café et appliquez-le avec une force d'environ 12,5 kg pour compacter la poudre de café.

8. Tournez l'entonnoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans le support de l'entonnoir, et sélectionnez le bouton ☉ ou ☉ correspondant en fonction de la taille du filtre.

Attention:

1. Lorsque la trémie à grains n'est pas installée, les témoins de broyage ☉, ☉ s'allument en rouge fixe. Appuyez sur le bouton de broyage ☉, ☉ s'allume en rouge et émet un bip.
2. Lorsque la fonction de broyage ne peut pas être utilisée normalement, le voyant des indicateurs de broyage, clignotera en rouge avec 3 bips sonores.
3. Lorsque le broyeur fonctionne en continu pendant 3 minutes et que le temps de repos intermédiaire est inférieur à 6 minutes, la machine limite l'utilisation de la fonction de broyage. Lorsque le temps de repos atteint 6 minutes, la machine supprime automatiquement la limitation et le broyeur peut recommencer à fonctionner.
4. Lorsque l'utilisation du broyeur est limitée, appuyez sur le bouton Grind ☉, ☉, le buzzer retentit 3 fois et le voyant du bouton Grind ☉, ☉ clignote en rouge.

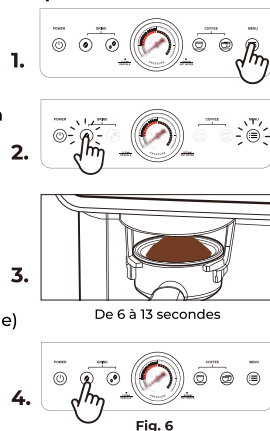
☰ Personnalisez le temps de broyage:

Vous pouvez régler le temps de broyage en fonction de vos préférences. Les opérations sont les suivantes:

1. ☉ Personnalisez le temps de mouture d'une tasse

(de 6 à 13 secondes) :

Une brève pression sur le bouton de programmation ☰ permet d'entrer dans le statut de réglage, maintenez et appuyez longuement sur le bouton ☉ pour démarrer la fonction. Le voyant ☉ clignote, le voyant ☰ reste allumé, le voyant du bouton ☉ clignote, les autres voyants s'éteignent et le broyeur est mis en marche. Relâchez le bouton lorsque la quantité de mouture souhaitée est atteinte. Le broyeur s'arrête automatiquement et le temps de broyage réglé est enregistré. Le broyage suivant sera effectué selon le réglage. Si le broyage n'est pas arrêté manuellement, il s'arrêtera automatiquement après 13s (dépassement de la durée maximale de broyage) et la machine reviendra en mode veille. Si le broyage est arrêté dans les 6 secondes (sans atteindre le temps de broyage minimum), le temps de broyage de 6 secondes sera économisé par la machine. (Fig. 6)



2. ⚙️ Personnalisez le temps de mouture d'une tasse (10-18S):

Une pression courte sur le bouton de programmation (⏸️) permet d'entrer dans le statut de réglage, maintenez et appuyez longuement sur le bouton ⚙️ pour démarrer la fonction. L'indicateur ⚙️ flashe, L'indicateur ⏻ reste allumé, le voyant du bouton (⏸️) flashe, les autres indicateurs s'éteignent, et le broyeur est mis en marche. Relâchez le bouton lorsque la quantité de mouture souhaitée est atteinte. Le broyeur s'arrête automatiquement et la durée de broyage réglée est enregistrée. Le broyage suivant sera effectué selon le réglage. Si le broyage n'est pas arrêté manuellement, il s'arrêtera automatiquement après 18s. (durée maximale de broyage dépassée) et la machine repasse en mode veille. À ce moment-là, la machine économise le temps de broyage de 18 secondes ; si le broyage est arrêté dans les 10 secondes (n'atteint pas le temps de broyage minimum), la machine économise le temps de broyage de 10 secondes. (Fig. 7)



Fig. 7

Rétablir le réglage d'usine du temps de broyage:

1. ⚙️ Rétablir le réglage d'usine de la durée de broyage d'une tasse:

En mode veille, appuyez sur les touches ⚙️ + (⏸️) en même temps, les indicateurs ⚙️ et (⏸️) commencent à clignoter, le buzzer retentit une fois, puis relâchez les deux boutons, la machine passe en mode veille. (Fig. 8)

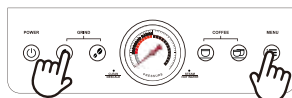


Fig. 8

2. ⚙️ Rétablir le réglage d'usine de la durée de broyage de deux tasses:

En mode veille, appuyez sur les touches ⚙️ + (⏸️) en même temps, Les indicateurs ⚙️ et (⏸️) commencent à clignoter, le buzzer retentit une fois, puis relâchez les deux boutons, la machine passe en mode veille. (Fig. 9)

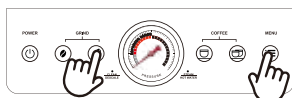


Fig. 9

III. Nettoyer le broyeur

Les grains de café et d'autres facteurs peuvent affecter le moulin pendant son fonctionnement et bloquer le canal de sortie de la poudre. Veuillez nettoyer le canal de sortie de la poudre à temps lorsque les conditions suivantes se produisent :

1. Nettoyez régulièrement la sortie de poudre et le broyeur.
2. Lorsque la quantité de poudre diminue, veuillez nettoyer le passage de la poudre et la meule.
3. Lorsque le moulin à café est utilisé pour moudre de la poudre de café fine, veuillez nettoyer le canal de poudre à temps.
4. La machine est équipée d'un système antistatique qui empêche la poudre de café de se répandre à l'extérieur pendant la mouture. Lorsque la poudre de café s'écoule de l'entonnoir, veuillez utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer la zone d'entrée de la poudre à temps. (Fig. 10)



Fig. 10

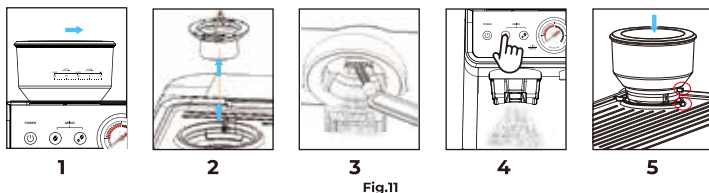
Nettoyage du broyeur :

Remarque : Lorsque vous nettoyez le broyeur, assurez-vous qu'il n'y a pas de haricots dans la trémie à haricots, et lorsque vous appuyez sur le bouton GRIND ⚙️ ou ⚙️, le moulin peut fonctionner correctement et aucune poudre de café ne sort de la sortie de poudre.

1. Tournez la trémie à haricots dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer.
2. Tournez la meule interne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la. Utilisez la brosse de nettoyage jointe pour nettoyer la meule et enlever la poudre de café dans les engrenages. Veuillez

noter que la meule ne peut pas être rincée directement à l'eau.

3. Utilisez la brosse de nettoyage jointe pour nettoyer la chambre de broyage et le canal de la poudre.
4. N'installez pas la meule à ce moment-là, réinstallez la trémie à grains vide, appuyez sur le bouton GRIND , , laissez le broyeur fonctionner pour balayer les résidus de poudre dans la chambre de broyage. (Si la poudre à l'intérieur n'est pas complètement éliminée, veuillez répéter les étapes 3 et 4).
5. Retirez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et mettez le puits à meules en place. Le nettoyage est terminé.



IV. Détartrage

Cet appareil est doté d'une fonction de rappel de détartrage et d'un programme de détartrage, qui nécessite les étapes suivantes. Le processus de détartrage dure environ 10 minutes.

REMARQUE: Lorsque vous lancez le programme de détartrage, assurez-vous:

1. Assurez-vous qu'il y a au moins 1 litre d'eau dans le réservoir d'eau.
2. Videz le bac de récupération et remettez-le en place.
3. Allumez la machine et faites-la rester en mode veille.
4. Placez le filtre à deux tasses dans l'entonnoir.
5. Tournez l'entonnoir dans le support de l'entonnoir
6. Vous pouvez quitter la fonction de nettoyage à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt .

7. Lorsque le nettoyage commence, l'indicateur du bouton marche/arrêt  et l'indicateur de détartrage  clignotent.

8. Si le détartrage ne commence pas dans la minute qui suit, l'appareil quitte le cycle de détartrage et retourne en mode veille.

Instructions de détartrage

Il est recommandé de détartrer tous les 3 mois. Choisissez l'une des options suivantes lors du détartrage:

- A. Pastilles de détartrage pour machines à café
- B. Détartrant liquide
- C. Vinaigre blanc et eau chaude (rapport 1:100)

Cycle de détartrage

Le cycle de détartrage dure environ 10 minutes.

REMARQUE: Après le lancement du rappel de détartrage ou avant que l'utilisateur ne lance le programme de détartrage, veuillez effectuer les préparatifs de détartrage suivants avant de lancer le programme de détartrage !

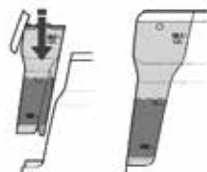
Préparation au détartrage

Ajoutez la solution au réservoir d'eau (choisissez l'une des trois méthodes suivantes)

- A. Remplissez le réservoir d'eau avec 1 litre d'eau. Ajoutez les tablettes de détartrage et attendez qu'elles se dissolvent.

B. Ajoutez une demi-tasse de détartrant liquide dans le réservoir d'eau, puis ajoutez 1 litre d'eau chaude pour que la solution se mélange bien.

C. Ajoutez 10 ml de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau, puis ajoutez 1 litre d'eau chaude pour permettre à la solution de bien se mélanger.



Insérez le réservoir d'eau en place.

Placez un récipient

Placez un récipient de 1 litre sous la tête d'infusion et un autre récipient de 1 litre sous la baguette à vapeur. (Fig. 12)



Fig.12

Après avoir effectué les étapes ci-dessus, vous pouvez commencer le processus de nettoyage comme suit :

* Lorsque le système détecte que les 15 litres d'eau ont été utilisés par la machine, le rappel de détartrage clignote, ce qui signifie que l'appareil a besoin d'être détartré.

1. En mode veille, maintenez enfoncées les touches + pour lancer le programme de détartrage. (Fig. 13)

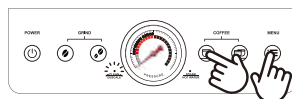


Fig.13

2. Lorsque le témoin de détartrage clignote rapidement, veuillez effectuer les opérations suivantes :

Étape 1 : Démarrer le cycle de détartrage

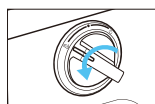
1. Tournez le bouton en position .

2. Les témoins de détartrage et d'alimentation restera allumé, clignotent ;

3. La pompe commence à fonctionner, l'eau chaude est distribuée par la tête du groupe et la baguette à vapeur, et la pompe émet différents sons en 2 minutes.

4. Cette étape est terminée lorsque l'eau chaude cesse d'être distribuée par la tête de groupe et la baguette à vapeur ;

5. Le témoin de détartrage et le témoin d'alimentation restent allumés, le témoin d'eau chaude/vapeur clignotent rapidement. Tourner le bouton en position , les voyants et clignotent rapidement.



1



2



3



4



5

Fig.14

REMARQUE: Après le lancement du rappel de détartrage ou avant que l'utilisateur ne lance le programme de détartrage, veuillez effectuer les préparatifs suivants avant de lancer le programme de détartrage!

Étape 2 : Préparez le nettoyage

Important : un maximum de 5 minutes est nécessaire pour effectuer les étapes suivantes avant de sortir du cycle de détartrage.

La baguette à vapeur et la tête du groupe doivent être nettoyées à l'eau douce pour éliminer la solution détartrante.

1. Nettoyez le réservoir d'eau 2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau 3. Videz les récipients

Étape 3 : commencer le nettoyage

1. Tournez le bouton sur la position ,

2. À ce moment, le voyant de détartrage  et le voyant d'alimentation  restent allumés, le voyant eau chaude/vapeur  clignotent (Fig.15)



Fig.15

3. La pompe commence à fonctionner, l'eau chaude est distribuée par la tête du groupe et la baguette à vapeur, et la pompe émet un son différent en 2 minutes (Fig. 16).

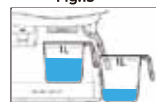


Fig.16

4. Lorsque l'eau chaude ne sort plus de la tête du groupe et de la lance à vapeur, le détartrage est terminé.

Le cycle de détartrage est terminé:

1. Le voyant  cesse de s'allumer et le voyant eau chaude/vapeur  clignote, ce qui signifie que la machine a terminé cette étape.

2. Tournez le bouton sur la position .

3. Les indicateurs  et  s'allument en même temps.

4. Le voyant de détartrage  cesse de s'allumer et le voyant d'alimentation  reste allumé.

Tournez le bouton sur la position . La machine a terminé le cycle de détartrage et est revenue à l'état de veille.

V. Réglage personnalisé de la température d'extraction du café

Cette machine dispose d'une fonction de contrôle PID, qui peut surveiller le bloc de chauffage de l'eau, de sorte que le café puisse être extrait à la température par défaut de 92°C.

Vous pouvez régler la température d'extraction du café, et la température réglable se situe entre 90 et 96°C. 2°C sera modifié à chaque fois, ce qui permet de répondre à des exigences gustatives différentes.

- L'amertume sera augmentée et l'acidité sera diminuée lorsque la température est plus élevée.
- L'amertume sera diminuée et l'acidité sera augmentée lorsque la température est plus basse.

Pour accéder au mode de réglage de la température d'extraction du café

Maintenir et appuyer longuement sur le bouton de programme  pendant plus de 3s ou après le bip sonore, et le voyant  commence à clignoter, le voyant de température correspondant et le voyant d'alimentation  restent allumés. Les opérations sont les suivantes :

1. Pour régler la température à 90°, appuyez sur le bouton de broyage d'une tasse . Pendant ce réglage, l'icône du menu  continue de clignoter, les voyants  et  s'allument, et le reste de l'écran s'éteint. Les indicateurs seront éteints ; (Fig. 17)



Fig.17

2. Pour régler la température à 92°, appuyez sur le bouton de broyage à deux tasses . Pendant ce réglage, l'icône de menu  continue de clignoter, les voyants  et  s'allument et les autres voyants s'éteignent (Fig. 18).

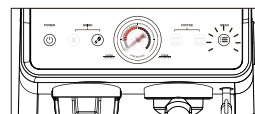


Fig.18

3. Pour régler la température à 94°, appuyez sur le bouton café une tasse . Pendant ce réglage, l'icône de menu  continue de clignoter, les voyants  et  s'allument, et les autres voyants s'éteignent (Fig. 19).



Fig.19

4. Pour régler la température à 96°, appuyez sur la touche café double tasse . Pendant ce réglage, l'icône de menu  continue de clignoter, les voyants  et  s'allument, et les autres voyants s'éteignent ; (Fig. 20).

REMARQUE: Après avoir réglé la température d'extraction du café, appuyez à nouveau sur l'icône de menu (☰), le buzzer retentit et la machine revient en mode veille. (Fig. 21)

IMPORTANT:

1. Après avoir accédé au mode de réglage personnalisé, la machine quitte le mode et revient à l'état de veille si aucun bouton n'est actionné dans un délai d'une minute.
2. Appuyez sur le bouton (⏻) ou (☰) pendant le processus pour quitter le mode de réglage personnalisé.

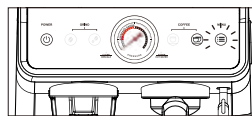


Fig.20



Fig.21

VI. Rappel de la pénurie d'eau:

Lorsqu'il n'y a pas assez d'eau, la machine vous rappelle de remplir le réservoir d'eau. À ce moment-là, les six indicateurs clignotent pendant 1 minute et le buzzer retentit 5 fois.

NOTE:

1. Le rappel s'affiche lorsque la poudre de café est trop fine pour que la machine puisse préparer du café.
2. Le buzzer retentit 5 fois.
3. Si aucune opération n'est effectuée une minute après le rappel, la machine passe en mode veille.

VII. Restaurer les paramètres d'usine

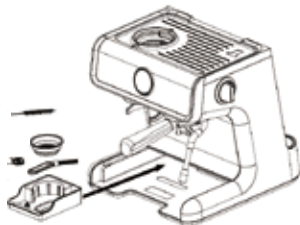
En cas de mauvais réglages, l'utilisateur peut appuyer simultanément sur le bouton d'alimentation (⏻) + le bouton de programme (⏻) et les maintenir enfoncés pour rétablir les réglages d'usine en mode veille. La machine émettra un bip et tous les indicateurs clignoteront ensemble 2 fois. Ensuite, la machine revient aux réglages d'usine.

VIII. Boîte à outils et accessoires de nettoyage

Ce produit est équipé d'aides à l'utilisation, et l'épingle et la brosse de nettoyage sont placées dans une boîte à outils séparée. Et les filtres à tasse simple et double peuvent également être placés dans la boîte à outils pour un rangement facile. La boîte à outils est placée en bas à gauche de la machine et peut être vue lorsque vous retirez le bac à eau

Broche de nettoyage

La broche de nettoyage est utilisée pour nettoyer le bec de vapeur et les filtres. La broche la plus épaisse sert à nettoyer le tube à vapeur, et la plus fine sert à nettoyer la couche extérieure des filtres à double couche.



Nettoyer le tube de vapeur avec une épingle plus épaisse



Nettoyer les filtres à boules avec une épingle plus fine

Brosse de nettoyage

La brosse de nettoyage est utilisée pour nettoyer le système de broyage. Après **"III. Nettoyer le broyeur"**, après avoir retiré la boîte à haricots et la meule, vous pouvez utiliser la brosse de nettoyage pour nettoyer la chambre du broyeur et le canal de la poudre.



Nettoyer le dispositif antistatique et la sortie de café (si la poudre de café sort plus lentement que d'habitude ou si la poudre de café flotte, nettoyer le dispositif antistatique et la sortie de café selon cette figure).



Nettoyer la chambre du broyeur et le canal de la poudre.



L'extrémité arrière de la brosse de nettoyage peut être utilisée pour détacher le filtre de l'entonnoir.



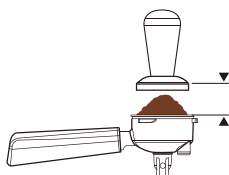
Nettoyer la sortie de la poudre.

Tamper à café

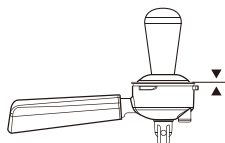
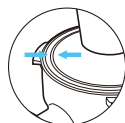
La bonne quantité de la puissance du café est lorsque vous utilisez le tamper pour appuyer sur le filtre, le tamper est au même niveau que le Porte-filtre.

NOTE:

Un excès ou une insuffisance entraîne une mauvaise pression et affecter le goût de l'espresso



Tassez le café en poudre vers le bas



Lorsque le bord du tamper est aligné avec le bord de l'entonnoir, la quantité de poudre est appropriée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT: Veuillez débrancher l'appareil avant de le nettoyer afin de permettre à la machine à café de refroidir suffisamment pour éviter les brûlures. Ne plongez pas la machine à café ou la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter tout danger.

1. Après chaque utilisation, mettez toutes les parties détachables dans l'eau pour les nettoyer, ajoutez du liquide de nettoyage si nécessaire, puis rincez à l'eau claire.
2. Utilisez souvent une éponge anti-humidité pour frotter la surface externe de la machine à café afin d'éliminer les saletés.

NOTE:

N'utilisez pas d'alcool ou de détergent, et n'immergez pas la machine dans l'eau pour la nettoyer.

3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer l'entonnoir métallique afin de retirer le marc de café, puis vous pouvez utiliser un détergent pour nettoyer l'entonnoir et les accessoires du filtre métallique, mais vous devez les rincer à l'eau claire après.

4. Après avoir nettoyé toutes les parties détachables, essuyez-les pour les sécher.

REMARQUE: Le réservoir d'eau amovible ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Dysfonctionnement	Raison	Solution
Pas d'affichage.	Vérifiez que la fiche est en place et que le bouton d'alimentation est enfoncé.	Insérez la fiche d'alimentation, assurez-vous d'appuyer sur le bouton d'alimentation.
L'indicateur sur le panneau avant de la machine est rouge.	La boîte à haricots n'est pas installée.	Installez la boîte à haricots.
Il y a des traces d'eau sur le fond de la machine.	1. Le réservoir d'eau ou le plateau d'eau n'est pas installé en place. 2. Le bac d'égouttage est plein.	Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac d'égouttement sont installés en place, et le bac de récupération est vide. Si le problème persiste, ne démontez pas la machine vous-même, mais envoyez-la au centre de maintenance agréé local pour réparation.
Entendre un tic-tac après le démarrage de la machine et un sifflement après la distribution du café.	Il s'agit d'un phénomène normal et le son est produit par le fonctionnement normal de la soupape de contrôle de la pression.	
Le café ne sort pas de l'entonnoir, ou le café ne sort pas. ne sort pas de l'entonnoir en douceur, ou l'entonnoir ne peut pas être installé correctement dans le support de l'entonnoir.	Quantité excessive de café en poudre, café en poudre trop fine ou pression excessive.	La quantité de poudre ne doit pas dépasser la quantité standard. Réglez le paramètre de broyage du broyeur de manière appropriée jusqu'à ce qu'il convienne. Il ne faut pas exercer une pression répétée avec une force excessive lors du broyage de la poudre.
Un café sans crème.	Les grains de café sont humides ou la poudre de café est trop grossière.	Choisissez des grains de café frais et de la poudre avec une épaisseur de mouture modérée pour faire du café.
Pas de vapeur	La fonction vapeur n'est pas préchauffée ; La buse de vapeur est bloquée.	La machine ne peut produire de la vapeur qu'après avoir été préchauffée en mode vapeur. Il faut détartrer la machine et utiliser une aiguille de nettoyage pour nettoyer la buse à vapeur.
Il est impossible de faire du café ou de l'eau chaude immédiatement après la sortie de la vapeur et la machine pompe automatiquement l'eau.	Une fois la cuisson à la vapeur terminée, il faut relâcher la pression pour réduire la température. Le pompage de l'eau est utilisé pour refroidir rapidement l'élément chauffant.	Il faut 20 à 30s pour libérer la pression et refroidir. Une fois la pression relâchée et le refroidissement terminé, les indicateurs du panneau de commande fonctionnent correctement, puis vous pouvez préparer du café et de l'eau chaude normalement.

Ne démontez pas l'appareil par vous-même si la cause de la panne n'est pas trouvée, il est préférable de contacter le centre de service qualifié

Une élimination respectueuse de l'environnement



Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement !
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales :
remettez l'équipement électrique hors service à un centre de traitement des déchets approprié.



GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Ultima Cosa garantit par la présente que pour une période d'un an à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts mécaniques dans les matériaux et la fabrication, et pour 90 jours en ce qui concerne les pièces non mécaniques. A sa seule discrétion, Ultima Cosa réparera ou remplacera le produit jugé défectueux, ou effectuera un remboursement du produit pendant la période de garantie.

EXCLUSIONS

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un des éléments suivants : utilisation négligente du produit, utilisation d'une tension ou d'un courant inapproprié, entretien de routine inadéquat, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou modification par toute personne autre que le personnel qualifié d'Ultima Cosa. De même, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure tels que les incendies, inondations, ouragans ou tornades. Ultima Cosa ne sera pas responsable des dommages accessoires ou indirects causés par la violation de toute garantie expresse ou implicite. En dehors de la mesure interdite par la loi applicable, toute garantie implicite de qualité marchande ou réviser de quelque manière que ce soit les termes et conditions de la garantie.

La garantie n'est valable que pour le premier acheteur au détail à partir de la date d'achat initial au détail et n'est pas transférable. Conservez le ticket de caisse original, car une preuve d'achat est nécessaire pour obtenir la validation de la garantie. Les magasins de détail vendant ce produit n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de réviser de quelque manière que ce soit les termes et conditions de la garantie.

Pour les questions ou les commentaires sur le service clientèle

www.ultimacosa.com

**Share what you make with
the world.**

Tag @UltimaCosa and use the hashtag #UltimaCosa
when you posted on social media.



Enjoy our Loyalty Program Take 10% Off Your Next
Purchase with Code:

“ ULTIMACOSA ”

Discover More Ultima Cosa Products

