

Englishp. 5

Françaisp. 29

Españolp. 53

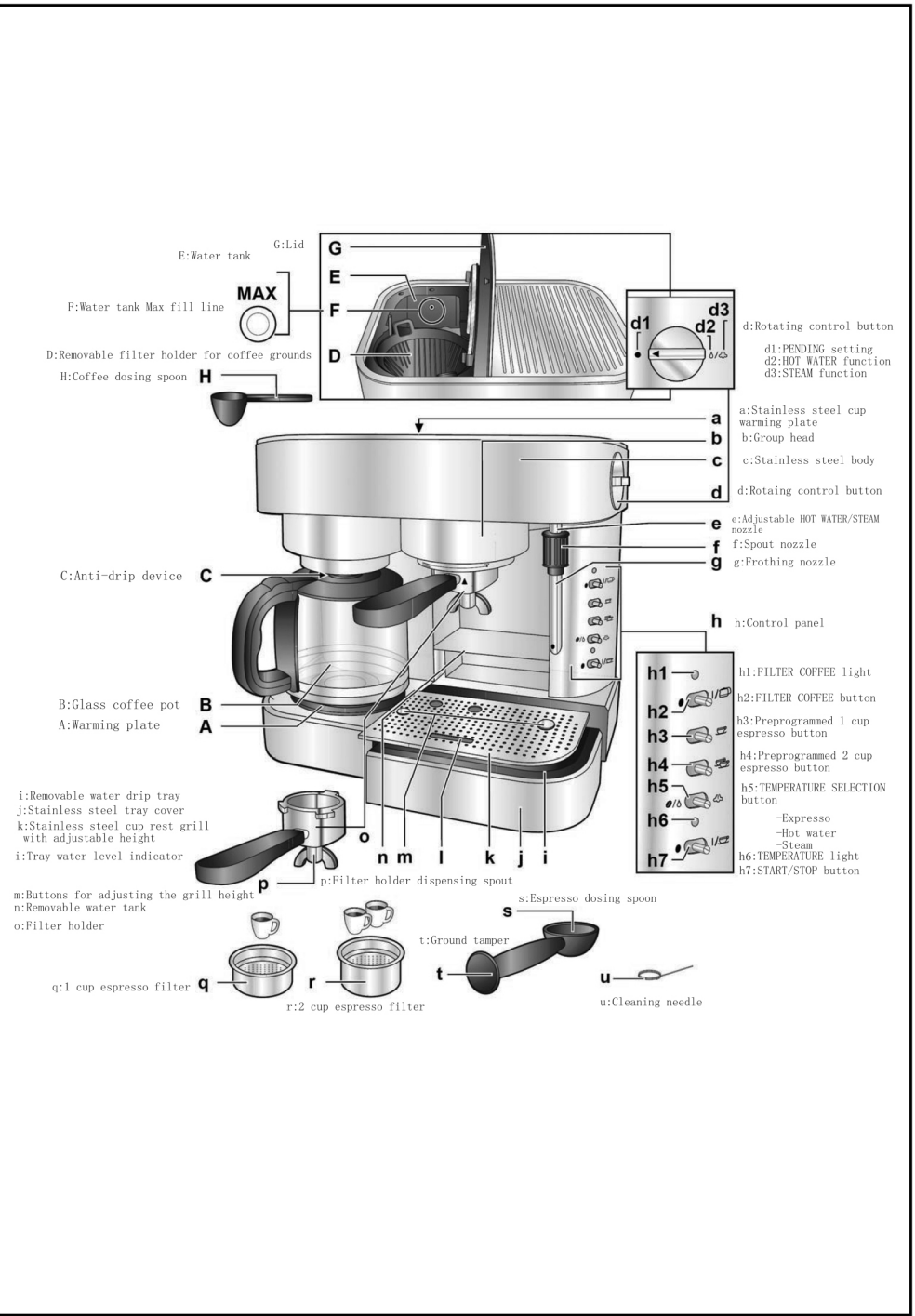


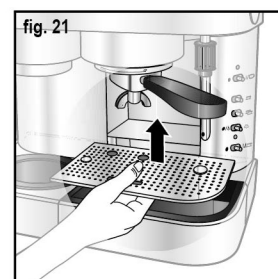
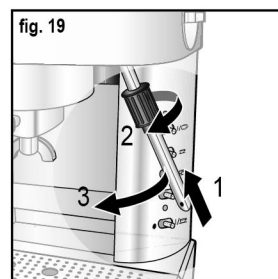
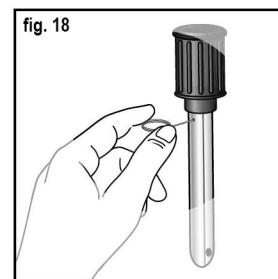
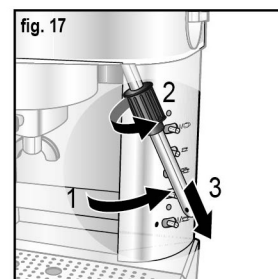
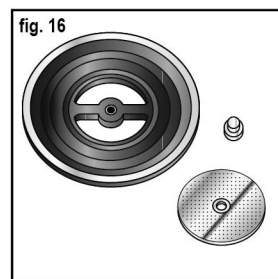
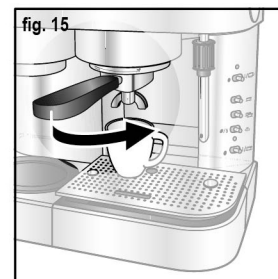
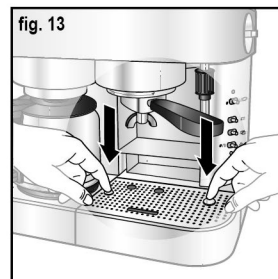
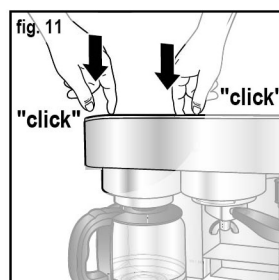
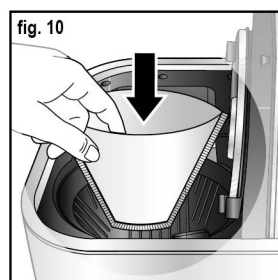
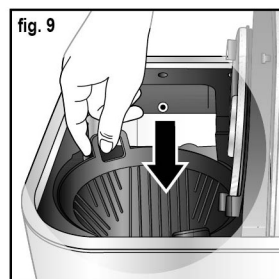
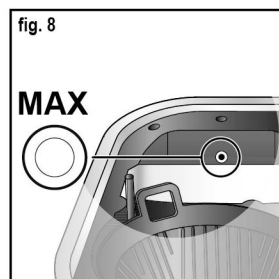
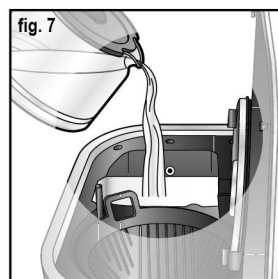
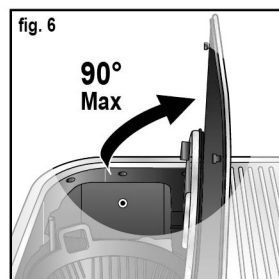
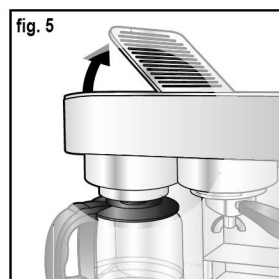
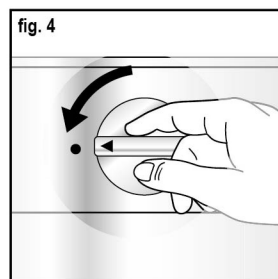
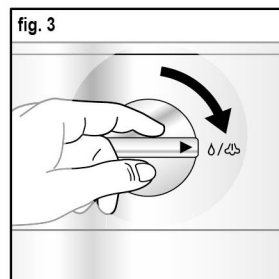
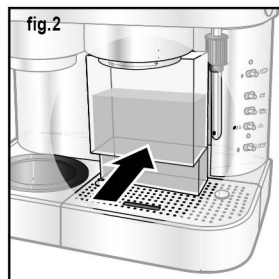
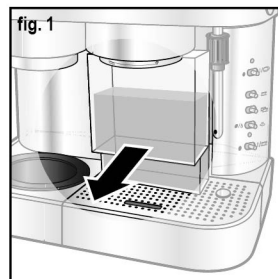
Stainless Steel Combination Pump Espresso Machine
with Thermo Block System & 10-Cup Drip Coffeemaker



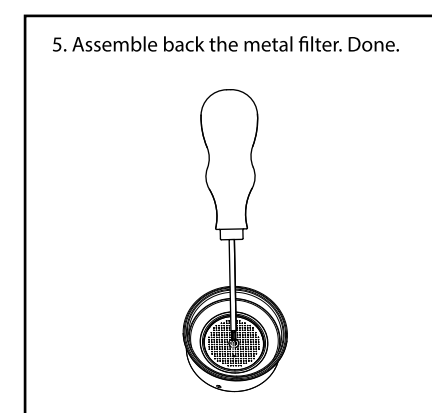
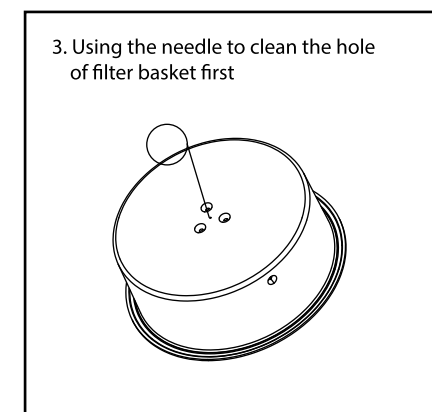
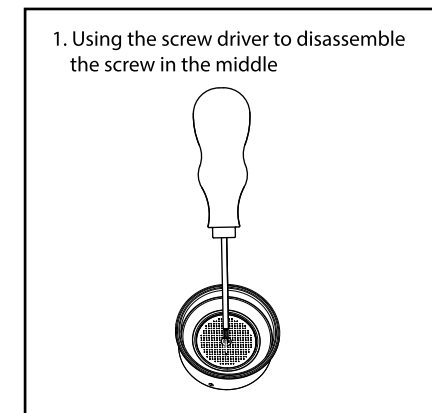
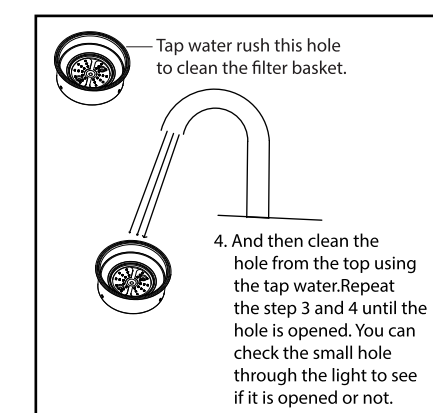
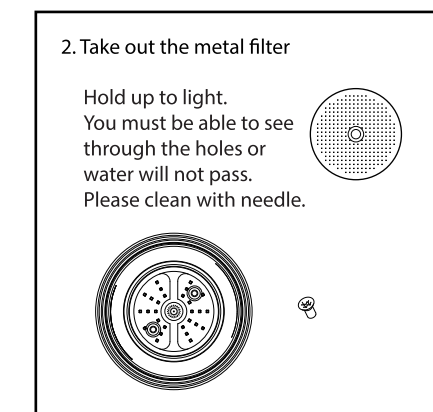
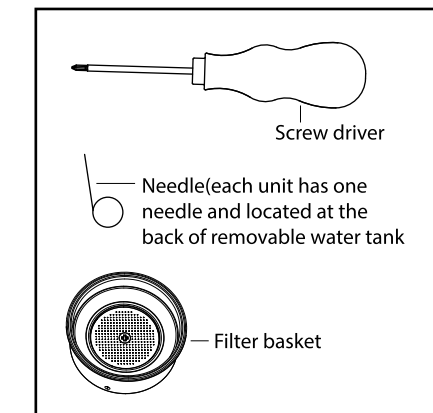
EM-1040-I

www.espressioneNA.com





Filter Basket Cleaning Process



CONTENTS

IMPORTANT WARNINGS	p. 6
RECOMMENDATIONS	p. 8
TECHNICAL FEATURES AND ACCESSORIES.....	p. 8
PRODUCT DESCRIPTION	p. 9
MAIN FUNCTIONS	p. 9
FEATURES	p. 10
CONTROL PANEL FEATURES	p. 12
BEFORE FIRST USE	p. 13
ESPRESSO SIDE	
1. ESPRESSO PREPARATION.....	p. 15
2. HOT WATER FUNCTION	p. 17
3. STEAM FUNCTION	p. 18
4. DESCALING.....	p. 19
5. CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 20
COFFEE	
1. COFFEE PREPARATION	p. 22
2. DESCALING.....	p. 24
3. CLEANING AND MAINTENANCE.....	p. 24
SAFETY AND VISUAL WARNINGS	p. 25
RECYCLING.....	p. 26
ESPRESSIONE WARRANTY.....	p. 27
TROUBLESHOOTING GUIDE EM-1040-I	Addendum

IMPORTANT WARNINGS

When using an electrical appliance, basic safety instructions must always be observed to reduce the risks of fire, electric shock and injury, in particular the following:

1. Note: You can only use one side of this unit at a time. They operate independently.
2. Read the instructions for use in full before using for the first time.
3. Do not touch hot surfaces. Use the handles or buttons.
4. To protect from fires, electric shocks and injuries, do not immerse the power cord, plugs or machine in water or any other liquid.
5. This machine is not designed for use by children.
6. Children should be closely supervised when the electrical appliance is used in their proximity. Store away from the reach of children.
7. This appliance is not intended for use by people (including children) without prior experience or knowledge with the machine, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.
8. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Any contact with hot surfaces, hot water or steam can cause burns. Take care.
10. Take care when the steam spout is used as steam can cause burns.
11. Disconnect the appliance from the wall socket if it is not used for a few days and before cleaning. Let the appliance cool down before installing or removing accessories and before cleaning or storing.
12. All appliances are subject to strict quality controls. Practical tests are conducted on randomly selected appliances, which may explain small marks or coffee remains in the appliance before first use.
13. Do not use an electrical appliance whose power cord or plug is damaged, when the appliance is not functioning correctly or is damaged in any way whatsoever. Return all faulty appliances to the Espressione Service Centre as soon as possible so that it can be inspected, adjusted or repaired.
14. Do not use an electrical appliance whose power cord or plug is damaged, when the appliance is not functioning correctly or is damaged in any way whatsoever. Return all faulty appliances to the Espressione Service Centre as soon as possible so that it can be inspected, adjusted or repaired.
15. To reduce the risk of injury, do not leave the cord hanging over the table or counter, where it can be pulled by a child or trip someone.
16. The cord must not hang over the table or counter or come into contact with hot surfaces.
17. Never pour cold water in the coffee water tank immediately after a percolation cycle. Let the appliance cool down between preparations.
18. Do not open the coffee lid during coffee production: scalding may occur.
19. Never leave the empty coffee pot on the warming plate while on.
20. The container is designed for use with this appliance. Never place the coffee pot on a hotplate, in an oven or microwave.
21. Never place the hot coffee pot on a wet and/or cold worktop.
22. Never immerse the hot coffee pot in cold water.
23. The use of accessories that have not been recommended by Espressione can cause fires, electric shocks or injuries.
24. Do not use outdoors.

25. Do not place on or near to a gas burner, an electric hotplate or in a hot oven.
26. Stop the appliance with the button then disconnect from the wall socket. Do not pull the cord but rather the plug.
27. Only use the appliance for its intended purpose.
28. Do not pour other liquids other than water and the anti-scale agent specified in this manual into the water tank.
29. Protect the appliance from moisture and frost.
30. For domestic use only.
31. Do not use cracked container or a container having a loose or weakened handle.
32. Do not clean container with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
33. To disconnect, stop the appliance with the button, then remove plug from wall outlet.

PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS

NOTE

This appliance is designed for domestic use only. Any maintenance other than cleaning and normal upkeep of the appliance by the owner should be performed by Espressione approved personnel only. Visit our website www.espressioneNA.com in the USA or in Canada, or contact customer services for your nearest service center. To reduce risks of fire and electric shock, do not dismantle the base of the appliance. All repairs should be performed by Espressione approved personnel only.

INSTRUCTIONS FOR A SHORT POWER CORD

- A.** A short power supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. The use of an extension lead is not recommended with this appliance.
- B.** If an extension lead is absolutely necessary, it may be used if care is exercised in their use.
 - 1) The extension lead must have at least the same rating as that of the machine.
 - 2) The extension lead must not hang over the table or counter where it could be pulled by a child or trip someone.
- C.** This appliance is equipped with a polarised plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, there is only one way to insert the plug into the socket. If it does not fully fit into the socket, return it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Under no circumstances should the plug be changed.

In order to improve its products, Espressione reserves the right to modify specifications without prior notice

RECOMMENDATIONS

To obtain an espresso which is rich in aromas and creamy to suit, the quality of the water, the temperature, the variety of coffee, the roasting process, the fineness of the ground coffee, the dosage and the extraction pressure are all determining elements.

Water

Always use clean fresh water and change the water every day. Water with a low mineral content is preferred.

Temperature

For the first espresso or if multiple espressos are made during the day or if the machine is turned off between each "Espresso moment", it is recommended that you dispense the equivalent of 1 cup of hot water as if you were making a espresso but without using ground espresso. In this way, the dispensing unit, the filter holder, the filter and the cup get hotter, allowing the espresso to maintain the ideal temperature for longer once in the cup.

Coffee roasting

It is possible to choose any type of coffee variety; the main thing is that it is fresh.

Coffee grinding

If the coffee is ground too finely, it will cause too much resistance to the hot water flow causing this to overheat and "burn" the coffee, thus lending it a distinct bitterness. The coffee will be dispensed drop by drop and the foam will not form in the cup. If the coffee is ground too coarsely it will provide no resistance to the water flow. The infusion time is therefore too short. The coffee is not very creamy and does not release enough aromas.

Important

Do not pour an espresso into a cup at room temperature. This will cause the temperature of the espresso to cool too quickly. It is recommended that you turn on your machine 10 to 15 minutes before making the espresso and rest the cups on the cup warming plate. It heats up quickly and reaches a temperature that is sufficiently high enough to heat the cups quickly and efficiently.

TECHNICAL FEATURES AND ACCESSORIES

- Power: 1250 W
- Voltage: 120 V ~ 60 Hz
- Pump pressure: 19 bars
- Dimensions: L 15 x H 12.8 x P 11.4 inches
- Steel surface
- Pre-brewing of the ground coffee
- Electronic detection of water level
- Memory storage for 2 coffee sizes
- Automatic standby (after 30 mins)
- Reduction in brightness of TEMPERATURE light after 30 minutes
- **Product accessories:**
 - 1 spoon
 - One 1 cup filter
 - One 2 cup filter
 - One cleaning needle

PRODUCT DESCRIPTION

ESPRESSO SIDE

- a** Stainless steel cup warming plate
- b** Group head
- c** Stainless steel body
- d** Rotating control button
 - d1** : PENDING setting: ●
 - d2** : HOT WATER function 
 - d3** : STEAM function 
- e** Adjustable HOT WATER/STEAM nozzle
- f** Spout nozzle
- g** Frothing nozzle
- h** Control panel
 - h1** : FILTER COFFEE light
 - h2** : FILTER COFFEE button 
 - h3** : Preprogrammed 1 cup espresso button 
 - h4** : Preprogrammed 2 cup espresso button 
 - h5** : TEMPERATURE SELECTION button
 - Espresso 
 - Hot water 
 - Steam 
 - h6** : TEMPERATURE light
 - h7** : START/STOP button
- i** Removable water drip tray
- j** Stainless steel tray cover

- k** Stainless steel cup rest grill with adjustable height
- l** Tray water level indicator
- m** Buttons for adjusting the grill height
- n** Removable water tank
- o** Filter holder
- p** Filter holder dispensing spout
- q** 1 cup espresso filter 
- r** 2 cup espresso filter 
- s** Espresso dosing spoon
- t** Ground tamper
- u** Cleaning needle

COFFEE SIDE

- A** Warming plate
- B** Glass coffee pot
- C** Anti-drip device
- D** Removable filter holder for coffee grounds
- E** Water tank
- F** Water tank Max fill line
- G** Lid
- H** Coffee dosing spoon

MAIN FUNCTIONS

Espresso

- An excellent espresso:
 - 19 bar high pressure pump
 - Pre-brewing of the ground coffee
 - "Special Cream" filters with pressurization chamber
- Ideal water:
 - Thermo block heating unit for an ideal constant temperature
- Complete freedom of use:
 - Compatible with ground coffee and all paper pods, both soft and compact
- Smart Cup rest grill with adjustable height:
 - For special small espresso cups
 - For mugs, large cups, dessert glasses...
- Ease of use:
 - 2 sizes of espresso that are easy to program
 - Water tank that can be accessed from either the front or the back.

- **Sophisticated design:**
 - 100% solid stainless steel cover
 - Filter holder with professional dispensing spout
- **Safety and comfort:**
 - EMPTY TANK detection with automatic pump stop
 - Automatic standby when device is not used for more than 30 minutes

Filter coffee

- **Performance:**
 - Capacity for up to 10 cups
 - Glass coffee pot with water level markings/Removable lid
 - Compatible with standard paper filters
- **Ease of use:**
 - 1.5 liter tank with water level indicator
 - Filter support with anti-drip system
 - Keeps coffee warm for up to 2 hours.
- **Safety:**
 - Heating stops automatically after 2 hours

FEATURES

The letters refer to the product description on page 9.

a. Stainless steel cup warming plate

Warms cups quickly and efficiently, maintaining the ideal temperature longer.

b. Group head

The group head enables the locking of the filter holder.

c. Stainless steel body

The body of your espresso machine is stainless steel for better quality and longevity.

d. Rotating control button

The rotating button activates the HOT WATER or STEAM function.

e. Adjustable HOT WATER/STEAM spout

The adjustable spout allows distribution of the hot water or steam.

f. Spout nozzle

The spout nozzle enables the handling of the HOT WATER/STEAM spout without getting burnt.

g. Frothing nozzle

The frothing nozzle generates a smooth milk froth.

See page 17 for further information on using this nozzle.

i. Removable drip tray

The drip tray collects the overflow from the ESPRESSO maker. It is easily removed and should be checked and emptied regularly.

k. Stainless steel cup rest grill

The perforated cup rest grill has markings for positioning cups.

l. Tray water level indicator

When FULL is displayed on the indicator, the tank needs emptying.

m. Buttons for adjusting the grill height

The adjustment buttons allow you to adjust the cup rest grill based on the cups used:

- Low setting for large cups, dessert glasses and mugs
- High setting specifically designed for special espresso cups

n. Removable water tank

The tank can be removed from the machine for filling from the front or back of the machine. (See section "Filling the tank" page 13).

Comments:

- Make sure the water never exceeds the maximum level for the tank.
- Make sure the water in the tank never passes below the minimum water level. Readjust the water level regularly.

o. Filter holder

The filter holder has an ergonomic handle. To make your espresso, place one of the filters in the filter holder and then add the ground coffee or pods. Position the filter holder on the group head to the far left then turn it to the right to lock it into place. Make sure to pull as far to the right so it is tight on the machine. Being off-center is normal and expected.

q. 1 cup espresso filter

There is a small hole in the center bottom of basket where the espresso exits. The cup size is identified on the bottom of the filter by the marking . This filter allows you to prepare 1 cup of espresso using ground coffee, a compact paper pod or a soft paper pod.

r. 2 cup espresso filter

The cup size is identified on the bottom of the filter by the marking . This filter allows you to prepare 2 cups of espresso using ground coffee. Please note: it cannot be used with 2 pods at the same time. There is a small hole in the center bottom of basket where espresso exits.

s. Espresso dosing spoon

Well-leveled, it allows you to measure the quantity of coffee required for a good espresso.

t. Ground coffee press

The ground coffee press allows you to carefully tamp the coffee in the filter.

A. Warming plate

It allows you to maintain the temperature of your coffee for up to 2 hours.

B. Glass coffee pot

It can contain the equivalent of 15 small cups of coffee or 10 large ones. Important: never place the coffee pot on a hotplate, in an oven or microwave.

C. Anti-drip device

If the coffee pot is removed before the coffee is done brewing, the anti-drip device prevents any more coffee from being dispensed.

D. Removable filter holder for coffee grounds on the drip coffee side.

To make your coffee, place a **#4 Paper Filter** in the filter holder and position it in its compartment using the 2 handles.

E. Water tank

Press the front and the back of the lid for the drip coffee side (left) to open lid.

After opening the lid on the filter compartment, simply fill the tank with the quantity of water required.

Important: never exceed the "MAX" marking located close to the overflow.

F. Coffee tank overflow

If the water in the tank reaches the overflow opening, it will spill onto the counter. This situation must be avoided, be careful not to overflowing the tank.

Important: never exceed the "MAX" marking located close to the overflow.

G. Lid

The lid is opened by simply pressing on both sides. The lid allows easy access to the tank and the coffee filter holder.

H. Dosing spoon for filter coffee

It allows you to measure the quantity of coffee grounds required for a good filter coffee.

IMPORTANT

The filter coffee and espresso functions cannot be operated at the same time.

Make sure you do not get coffee grinds in the water tank area or it will clog the unit.

CONTROL PANEL FEATURES

The letters refer to the product description on page 9.

h1. FILTER COFFEE light

This light comes on while the coffee is being dispensed and while the coffee is being kept warm (2 hours).

h2. FILTER COFFEE button:

This button is the power switch to turn on the drip coffee side and allows you to brew coffee depending on the quantity of water poured into the tank. Shortly after brewing, the machine automatically switches to the keep warm function.

h3. PRE-PROGRAMMED 1 cup espresso button:

This button allows you to program a quantity of coffee corresponding to 1 cup (approximately 50 ml in a pre-set dose, approximately 150 ml as a maximum dose) depending on the quantity pre-programmed. Coffee production is stopped automatically, after the pre-programmed amount has been dispensed.

h4. PRE-PROGRAMMED 2 cup espresso button:

This button allows you to program a quantity of coffee corresponding to 2 cups (approximately 100 ml in a pre-set dose, approximately 250 ml as a maximum dose) depending on the quantity pre-programmed. Coffee production is stopped automatically, after the pre-programmed amount has been dispensed.

h5. TEMPERATURE SELECTION button:

For the water to remain at an ideal temperature for making your beverages, the TEMPERATURE SELECTION button must be positioned to the left for espressos or hot water  and to the right for steam .

h6. TEMPERATURE light:

This light indicates:

- a) When your machine is ready to produce espresso, hot water or steam:
 - Light flashes = the espresso, hot water or steam mode is in progress and heating.
 - Light is solid = the espresso, hot water or steam mode is ready to dispense
- b) That the tank is empty (flashes quickly)
- c) That the rotating control button should be set to PENDING (●) during heating of your appliance (flashes quickly)

h7. ESPRESSO SIDE POWER SWITCH

Turn the switch to the right (I) to turn the machine on - (the TEMPERATURE light flashes while (h6) comes on steady) and to the left (●) to switch off.

BEFORE FIRST USE

- Open the machine and remove all the plastic bags, boxes and papers protecting the different parts. Never leave the plastic bags in the reach of children.
- Also remove any self-adhesive labels that may be on the product cover or any other information leaflets.
- Remove detachable parts and clean in warm soapy water. Do the same with the other accessories.
- Wipe the appliance body and stainless steel tray cover using a soft wet cloth.

**IMPORTANT**

Any action performed on the machine must be done with the power cord disconnected. Never place parts or accessories in the dishwasher.
Only the glass coffee pot is compatible with the dishwasher.
Never immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.

- Ensure that all parts are completely dry before re-assembling.
- Place the cup rest grill on the water drip tray and slide it into the housing.
- Reposition the water tank by pushing it backwards toward the edge of the machine.
- Return the filter holder into its compartment.
- Position the coffee pot on the warming plate.

Filling the espresso water tank

To fill the tank:

- Remove the water tank by pulling it forwards using the central handle (Fig.1) .
- Fill the tank with fresh water without exceeding the maximum water level.
- Return the tank into its housing by sliding it along the cup rest grill (Fig.2) .
- Ensure that you have pushed it all the way in to make tight connection.

Draining and priming of the water circuit

Before using for the first time it is imperative that you allow the water to circulate through all of the appliance's circuits to remove any possible air and for the pump to be activated.

1. ESPRESSO SIDE

With the water tank full:

- Connect the power cord.
- Check that the rotating control button is set to PENDING (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/☉ to the left.
- Check the FILTER COFFEE light (h1) is off and the FILTER COFFEE (h2) button I / ☐ is set on (●) setting to the left.
- Switch the machine on by turning the START/STOP (h7) button to the right to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h6) flashes slowly to indicate that the Thermo block is heating up. (Approximately 1 minute).

IMPORTANT

While the TEMPERATURE light (h6) flashes, none of the ESPRESSO functions can be used.

- Place a large container under the HOT WATER/STEAM spout.
- When the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, turn the rotating control button to the HOT WATER function ☉/☉ (Fig.3) .
- The pump starts working at a steady rate and the hot water flows through the spout. Let it flow for approximately 10 seconds.
- Stop the flow of water by simply returning the control button to PENDING (●) (Fig.4) .
- If there is no water flow, see the section "Safety and visual warnings".
- Place a sufficiently large enough container under the dispensing unit without using the filter holder.
- When the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, press and release the pre-programmed 2 cup espresso button ☉/☉ to the right and let the water flow (the machine's pump stops automatically when the pre-programmed amount has been dispensed). If this does not work, see the paragraph "Safety and Visual Warnings" p. 25 and perform this action again. If you hold too long the unit will go into program mode and you will have to reprogram.

IMPORTANT

It is possible that some steam may be released from the water tank. This is completely normal.

The water circuit has now been drained and your machine is ready for use.

2. DRIP COFFEE FUNCTION

- Check that the power cord is connected.
- Open the lid by pressing on both sides and open the lid to 90° without forcing (Fig.5 and 6) .
- Fill the tank without exceeding the MAX marking at the overflow opening (Fig.7 and 8) .
- Ensure that the filter holder is correctly positioned (i.e. fully inserted into its opening). Do not insert filter paper or coffee.
- Close the lid until you hear the click indicating that it is firmly locked (Fig.11) .
- Position the coffee pot on the warming plate.
- Check that the rotating control button is set to PENDING (●) (fig.4) .
- Turn the FILTER COFFEE button I / ☐ to the right; the COFFEE FILTER light (h1) comes on and the coffee is dispensed after a few seconds. Make sure (h7) is to the left.

- After all the water has been dispensed, turn off the appliance and let it cool.
- Remove the coffee pot from the warming plate and pour away the water.

ESPRESSO SIDE

1. ESPRESSO PREPARATION

Espresso coffee is obtained by passing pressurized hot water through coffee grounds. The quality of the taste depends on several factors: the type of coffee, the fineness of the ground coffee, the quantity of ground coffee in the filter and the quality of the water...

The EM-1040-I espresso machine allows you to prepare a delicious espresso from ground coffee or a paper coffee pod.

IMPORTANT

It is recommended that you turn the machine on 10 to 15 minutes before making your espresso and pre-heat the cups on the cup warming plate. Your coffee will then stay at the ideal temperature longer in a cup that has been preheated.

A. Espresso made from ground coffee

- Choose the 1 cup filter  or the 2 cup filter  depending on the quantity of coffee required and place in the filter holder. (fig.5) .
- Fill the dosing spoon taking care to level it:
 - 1-cup filter = 1 spoon of ground coffee (approximately 7 g)
 - 2-cup filter = 2 spoons of ground coffee (approximately 14 g)
- Empty the contents of the spoon into the filter then gently shake to distribute the ground coffee uniformly.
- Press down the ground coffee using the coffee press. If the coffee seems too light, press the coffee more.
- If necessary, wipe the edge of the filter to remove any ground coffee that may be stuck and thus help the filter holder lock into the dispensing unit.

B. Espresso made from paper pods

IMPORTANT

There are 2 types of paper pods:

- The "compact" pod = special espresso coffee packaged in a rigid pod (approx. 45 mm in diameter) composed of 7 g of compacted ground coffee.
 - "Soft" pod = pod measuring 55 to 60 mm in diameter. Since this type of pod is not specifically designed for espresso machines, you will obtain a weaker coffee than with a "compact" pod.
- Use the 1 cup filter  and insert either a compact or a soft pod.



Important

Do not use the 2 cup filter with paper pods.

- Since the shape of the paper pods can differ from one brand to another, , take care to center the pod in the filter and push gently so that the sides fit.

IMPORTANT

If necessary, fold the sides of the paper pod inside the filter to prevent it from overhanging. This will ensure that coffee will not leak outside the filter holder and prevent any damage.

C: Espresso function

Preparing the machine

- Check the water level in the tank and fill if necessary.
- Check that the rotating control button is set to PENDING (d1) (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/☉.
- Switch the machine on by turning the ESPRESSO POWER SWITCH(h7) to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h6) flashes.

IMPORTANT

While the TEMPERATURE light (h6) flashes, none of the ESPRESSO functions can be used.

- Insert the filter holder into the group head by aligning the handle with the marking "INSERTION" and lock by moving the filter holder from left to right (Fig.15) .

Adjusting the cup rest grill

The height of the cup rest grill can be adjusted.

- When using large cups, dessert glasses and mugs, leave the grill on the bottom level.
- When using espresso cups, raise the cup rest grill by pressing on the 2 height adjustment buttons at the same time (Fig.13) .

IMPORTANT

To return the cup rest grill to the lower level, press the 2 adjustment buttons at the same time.

- Place 1 or 2 cups (as necessary) on the cup rest grill and check that it/they are correctly positioned under the dispensing spout of the filter holder, using the cup positioning marks (fig.14) .

Coffee preparation

- Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, therefore indicating that the appliance has reached the optimum temperature for making an espresso coffee. Your appliance is now ready for use.
- Press and release the espresso button ☉ or ☉ to the right to activate the ESPRESSO function. The pump operates briefly to pre-wet the ground coffee and then stops for a few seconds and starts again to dispense the coffee.

IMPORTANT

This pre-brewing process ensures even greater release of the coffee aroma.

- When the volume of coffee has been reached, the appliance stops automatically.

Important

By default, the volume of coffee for "1 cup" is 50 ml; for "2 cups" it is 100 ml.

- Wait a few seconds until the surplus water in the thermo block has been drained (until the "suction noise" has stopped).



NOTE

A little steam may be released from the water tank. This is completely normal.

- Remove the cup(s) then unlock the filter holder by turning it from right to left until it can be released from the group head.



Important

Be careful as some steam may be released from the dispensing unit.

Cleaning the filter and filter holder

- Empty the filter using a small spoon or carefully tapping it against a surface so that any coffee grounds can be collected.
- Remove the filter.



Important

The metal parts on the filter holder and filter are very hot.

- Rinse the filter and filter holder under hot water and dry.

D. Pre-programmed settings

The stainless steel EM-1040-I automatic espresso machine allows you to pre-program 2 volumes of espresso coffee very simply.

IMPORTANT

Two volumes of coffee can be programmed by default into your machine:

- Pre-program 1 (1 cup): 50 ml approximately
- Pre-program 2 (2 cups): 100 ml approximately

Programming 1 espresso cup

To pre-program the preparation of 1 espresso cup to your taste, follow the steps for preparing an espresso (See section "Espresso function" page 18).

- Place the cup on the cup rest grill.
- When the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, briefly press the Pre-programmed 1 espresso button  to the right and hold in this position. The espresso begins to dispense.
- When the desired volume of espresso is reached, release the button. The dispensing of coffee is stopped immediately and the personalized setting is stored in the memory.

Programming 2 cups of espresso

The steps are identical to those for programming 1 cup. Simply place 2 cups on the cup rest grill and activate the Pre-programmed 2 cup espresso button  rather than the Pre-programmed 1 cup button.

IMPORTANT

The maximum volume that can be programmed for 1 cup is 150 ml; for 2 cups it is 250 ml approximately.

- The programmed settings can be changed at any time by following the same procedure.

IMPORTANT

You can serve yourself from the espresso machine manually by interrupting the dispensing of coffee at any time. To do so, briefly activate the espresso button  or  or the previously activated button.

2. HOT WATER FUNCTION

The production of hot water is ideal for preparing tea, infusions or pre-heating a container.

- Check the water level in the tank.
- Make sure that the frothing nozzle is securely fitted to the adjustable spout.
- Check that the rotating control button is set to PENDING (●) **Fig.4** and that the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER 

- Switch the machine on by turning the ESPRESSO POWER SWITCH (h7) to the right to the (I) setting.
 - The TEMPERATURE light (h6) flashes.
 - Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
 - Place a cup or bowl under the adjustable spout and make sure it is correctly positioned.
 - Turn the control button to HOT WATER ☺/☹. The hot water flows through the spout.
 - When the required quantity of water is reached, turn the rotating control button to PENDING (●) to stop the flow of hot water (Fig.4).
 - The pump stops immediately and the spout circuit is closed.
- IMPORTANT**
- It is possible that some steam may be released from the water tank. This is completely normal.
- You can now use the water collected to prepare your hot drink.

3. STEAM FUNCTION

Steam production is ideal for making the milk froth used in milk drinks (cappuccino, latte machiatto, hot chocolate, etc.).

- Check the water level in the tank.
- Make sure that the frothing nozzle is securely fitted to the adjustable spout.
- Check that the rotating control button is set to PENDING (●).
- Switch the machine on by turning the START/STOP (h7) button to the right to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h6) flashes.

IMPORTANT

If the rotating control button (d) is not at PENDING (●), the TEMPERATURE light (h6) flashes quickly and heating does not occur.

- Turn the TEMPERATURE SELECTION button (h5) to STEAM ☺
- Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
- Place a container or empty cup under the spout.
- Open the spout circuit by turning the control button to STEAM ☺/☹ release any remaining water that may be in the circuit.
- Turn the control button back to the left to PENDING (●).
- Pour the milk into a container and plunge the frothing spout into the container without touching the bottom to prevent blocking the steam flow.

Advice

For a better result, use refrigerated milk, a cold stainless steel container and measure approximately 20 to 30 ml of milk per drink.

- Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
- Turn the control button back to STEAM ☺/☹

IMPORTANT

You will then hear an intermittent noise which is the pump jump starting. This is completely normal and necessary for the steam production. A little steam may be released from the water tank. This is completely normal.

IMPORTANT

To prevent blocking the flow of steam, the spout should not touch the bottom of the container.

- As soon as the milk begins to move, slowly return the frothing spout back to the surface with a circular motion. Plunge the spout into the container again this time with an increasing circular movement.
- Do this several times until the milk turns into a thick and creamy froth.
- When the required quantity of milk is reached, close the spout circuit by turning the control button to PENDING (●).
- You can now remove the container from the spout.



Important

- Following the production of steam, the spout and its frothing nozzle are extremely hot. Be careful of the risk of accidental burns.
- It is strongly recommended that the spout and its frothing nozzle is cleaned every time Frothed Milk is made (See section "Cleaning and maintenance" page 20). This operation prevents any risk of spreading micro bacteria.

4. DESCALING

Reminder: The guarantee does not cover faulty appliances on which descaling was not performed regularly.



Important

If you use your machine on almost a daily basis, regular descaling of the different water circuits is recommended on average every 2 months

Descaling of the ESPRESSO circuit

This operation is performed with the filter holder removed.

- Empty the water tank completely.
- Pour 500 ml of water into the tank with a sachet of "Special espresso" anti-scale agent available in stores or 250 ml of white vinegar mixed with 250 ml of water.
- Place a large container under the dispensing unit.
- Turn the appliance on and check that the rotating control button is set to PENDING (●) (Fig.4) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/☉. Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
 - a) Activate the pump using the Pre-programmed 1 cup espresso button ☞ or the Pre-programmed 2 cup button ☞ to dispense approximately 50 ml in the container then stop the pump by releasing the button used.



Important

By doing this, the personal setting for the volume of espresso linked to the button used is changed.
Remember to reset this when you next make a espresso.

- b) Immediately turn the START/STOP (h7) button to "●" to switch off the machine (this must be done before the suction noise for draining is triggered).
- c) Let the solution rest for approximately 10 minutes in the case of the anti-scale agent (and 20 minutes for the vinegar mixture) to let the liquid act in the heating unit and at the entrance to the dispensing unit.

■ Repeat steps a) to c) twice.

Descaling of the SPOUT circuit

The descaling of the SPOUT circuit is very similar to that of the ESPRESSO circuit.

- Place the container under the adjustable spout and position correctly.
- Turn the appliance on and check that the rotating control button is set to PENDING (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at EXPRESSO/HOT WATER ☉/☼.
- Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
- Turn the rotating control button to the right to select the HOT WATER function "☼/☼☼".
- Let the antiscala agent flow through the spout for a maximum of 20 seconds.
- Stop the flow by turning the rotating control button to PENDING (●).
- Immediately switch off the machine by turning the START/STOP (h7) button to ●.
- Let the solution rest for the same length of time as for the ESPRESSO circuit.
- During this time, remove the remainder of the anti-scale agent contained in the tank and rinse thoroughly with fresh water.

Rinsing of circuits

- Fill the tank with fresh water up to the maximum water level.
- Turn the machine on and wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
- Get a large container to collect the water.
- Start rinsing by circulating a full tank of fresh water as follows:
 - 3/4 of the tank through the ESPRESSO circuit
 - 1/4 of the tank through the SPOUT circuit

IMPORTANT

Once you have let the equivalent of a tank of fresh water circulate through the 2 circuits you can be sure that there is no anti-scale agent left in the tank nor any residue taste resulting from its use.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure that your Dual Espresso-Filter Coffee Machine works for many years, we advise that you perform regular maintenance.



Important

- Before any cleaning, disconnect the machine's power cord and ensure that the machine is cold.
- None of the machine's parts can be put in the dishwasher.

Regular cleaning of filters and filter holder

- After each use, clean the filter and the filter holder opening under warm water.
- Regularly check that the sieves at the bottom of the filters are not blocked. If necessary, use a fine needle (not supplied) to unblock the holes. You can also wipe the upper surface of the sieves using a synthetic brush and run the filters under warm water to remove any dirt.

Clean the filters thoroughly

If you notice a problem dispensing coffee, it may be that the filter is blocked. In this case, clean thoroughly

- Using a cross recess unscrew the central screw.
- Remove the stainless steel sieve.
- Clean all the parts in warm water.
- Hold to the light to check that there is no residue blocking the holes. If so, clean more thoroughly taking care to remove any particles using a synthetic brush or a fine needle .



Important

Ensure that the different parts are dry before assembling: place the sieve in the filter and tighten the screw.

Cleaning the dispensing unit

- The base of the dispensing unit must be cleaned regularly using a non-abrasive cloth soaked in water. This is to remove all remaining coffee grounds from the sieve and in the filter holder housing system.
- Residual coffee grounds can also get blocked in the dispensing unit's peripheral cylinder. In this case, this can be removed using a small fine object which is not pointed or a toothpick.

IMPORTANT

You are advised to operate your machine regularly with the filter holder in place but without coffee, to remove any coffee remains.

Cleaning the adjustable spout and frothing nozzle

It is highly recommended that you clean the spout and its frothing nozzle after each production of milk froth



Important

Ensure that the spout and its nozzle have cooled down before performing any maintenance.

- Remove the frothing nozzle from the spout by turning fully then pull the part to release **(Fig.17)** .
- Dip the frothing nozzle in very hot water and ensure that any milk residue is completely removed.

IMPORTANT

If any of the milk froth has dried up around the frothing nozzle, dip this in a container of water overnight to soften the residue

- Clean the outside of the plastic tube of the nozzle with hot water.
- If necessary, unblock the internal steam duct by inserting the needle supplied (u) into the nozzle hole and running some hot water or steam through the plastic tube (See sections " Hot water function" page 17 or "Steam function" page 20).
- Ensure that all parts are completely dry.
- We also recommend that you use this needle to unblock the holes in the filters and the small hole at the top of the detachable metal steam foam nozzle **(fig 18)** .
- Carefully fit the special cappuccino nozzle by positioning the pins in the holes and rotating them anti-clockwise until they lock into place **(Fig.19)** .

IMPORTANT

These operations are essential to prevent any risk of spreading micro bacteria.

Cleaning the water tank

- Remove and clean the water tank every day. Rinse with clear water and re-position correctly ensuring that it is correctly lodged in its housing.
- If a layer of limescale should form on the tank walls, descale using a mixture of water and white vinegar. Let the mixture rest for 1 hour.
- Wipe with a non-abrasive sponge and rinse thoroughly.

Cleaning the cup rest grill

- Remove the cup rest grill by moving it upwards.
- Wash with warm soapy water.
- Rinse and dry carefully.

Cleaning the water drip tray

- Remove the water drip tray by sliding it forwards (**fig.20**) .
- Dismantle the water drip tray.
- Press the 2 height adjustment buttons at the same time.
- Remove the cup rest grill (**Fig.21**) .
- To release the tray hold the 2 plastic rods serving as a support at the front and rear center of the tray. Clean under warm water and dry thoroughly.

IMPORTANT

The water level indicator can be removed and re-attached using the clips.

- Clean the stainless steel cover using a non-abrasive slightly damp cloth. Dry. Do not allow water to get into the adjustment buttons' mechanisms.
- Re-assemble the tray by simply applying pressure on the plastic clips in the positions specified for this purpose.
- Reposition the cup rest grill.
- Place the tray in the lower position by fully pressing down the 2 adjustment buttons at the same time.

Cleaning the appliance body, the cup warming plate

These parts of the appliance are cleaned using a non-abrasive and slightly wet cloth.



Important

Take care not to allow water on the control panel.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

COFFEE

1. COFFEE PREPARATION

- Open the COFFEE lid by pressing both sides and open the lid to 90° without forcing (**Fig.5 and 6**) .
- Pour the quantity of water required into the tank depending on the number of cups required, never exceeding the MAX marking located at the overflow opening (**Fig.7 and 8**) .

IMPORTANT

- For a better taste, use only fresh water.
- Measure between 100 and 150 ml per cup of coffee.

- Ensure that the filter holder is correctly positioned (i.e. fully inserted into its opening) **(Fig.9)** .
- Place a **#4 paper filter** in the filter holder **(Fig.10)** .
- Using a dosing spoon, fill the paper filter with ground coffee depending on the number of cups required.

IMPORTANT

We recommend 1 level dosing spoon of ground coffee for a 100 ml cup. You can adjust the dosage to your taste and the brand of coffee used.

- Close the coffee lid until you hear the click indicating that it is firmly locked. Apply pressure on the front and back of the lid to close firmly.
- Position the coffee pot on the warming plate.

IMPORTANT

Ensure that the coffee pot is well positioned to de-activate the anti-drip device. Otherwise the coffee cannot be dispensed.

- Check that the rotating control button is set to PENDING (●).
- Check that the POWER SWITCH button (h7) | / ☐ is to the (●) setting and the TEMPERATURE light (h6) | / is off.
- Press the FILTER COFFEE button (h2) | / ☐ to the (I) setting. The FILTER COFFEE light (h1) comes on and the coffee is dispensed after a few seconds.
- Once all of the coffee has been dispensed you can remove the coffee pot and serve.
- If you do not return the FILTER COFFEE button | / ☐ (h2) to the (●) setting, the FILTER COFFEE light (h1) remains on and the keep warm function for the coffee pot remains active.

IMPORTANT

Thanks to the anti-drip device, you can remove the coffee pot at any time to serve coffee during dispensing, then return quickly to the plate to continue percolation.

IMPORTANT

Two hours after the coffee has been dispensed, the keep warm function automatically stops and the FILTER COFFEE (h1) light goes out.

Important



- If the keep warm function is deactivated manually, do not reactivate if the tank is empty.
- Never place the coffee pot on a hotplate, in an oven or microwave.

Important

To prevent the risk of burns:



- Never open the lid while coffee is being dispensed.
- Never place your face or any part of the body near the vapor release holes located along the edge of the lid.
- Only handle the coffee pot using its handle and never touch the warming plate.
- Allow the appliance to cool before re-using for a second time.

- Once the appliance has cooled, open the lid by pressing the left side.
- Remove the filter holder using the handles.
- Remove the filter paper and throw away.
- Rinse the filter holder under warm water and dry before re-positioning.

2. DESCALING

Reminder: the guarantee does not cover faulty appliances on which descaling was not performed regularly.



Important

If you use your machine on almost a daily basis, regular descaling of the different water circuits is recommended on average every 2 months.

- Pour 500 ml of water into the tank with a sachet of "Special coffee machine" anti-scale agent available in the store or 250 ml of white vinegar mixed with 250 ml of water.
- Position the coffee pot on the warming plate.
- Turn the appliance on and check that the rotating control button is set to PENDING (●).
- Activate the FILTER COFFEE button and dispense half of the preparation.
- Switch off the machine by turning the START/STOP (h2) button to "●".
- Allow the solution to rest for approximately 1 hour to allow the liquid to act.
- Turn the machine on again and press the FILTER COFFEE button again I / ☐ until all of the solution has been dispensed.
- Fill the tank with fresh water until the maximum water level and rinse the FILTER COFFEE circuit allowing all of the water to be dispensed into the coffee pot.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure that your Dual Espresso-Filter Coffee Machine works for many years, we advise that you perform regular maintenance.



Important

- Before any cleaning, disconnect the machine's power cord and ensure that the machine is cold.
- None of the machine's parts can be put in the dishwasher, except for the glass coffee pot.

Regular cleaning of the coffee pot, filter support and anti-drip device

- Clean all the parts in warm water. Only the glass coffee pot is compatible with the dishwasher.

Cleaning the dispensing unit

- The base of the dispensing unit must be cleaned regularly using a non-abrasive cloth soaked in water. This is to remove any coffee residue on the sieve and in the filter holder housing system.
- Residual coffee grounds can also get blocked in the dispensing unit's peripheral cylinder. In this case, this can be removed using a small fine object which is not pointed or a toothpick.

IMPORTANT

You are advised to operate your machine regularly with the filter holder in place but without coffee, to remove any coffee remains.

Cleaning the water tank

- Remove and clean the water tank every day. Rinse with clear water and re-position correctly ensuring that it is correctly lodged in its housing.

- If a layer of limescale should form on the tank walls, descale using a mixture of water and white vinegar. Allow it to sit for 1 hour.
- Wipe with a non-abrasive sponge and rinse thoroughly.

Cleaning the appliance body, the cup warming plate, the warming plate and the lid

These parts of the appliance are cleaned using a non-abrasive and slightly wet cloth.
If you notice any traces of coffee on the warming plate, clean using a sponge and a little dish washing liquid.



Important
Take care not to allow water on the control panel.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

SAFETY AND VISUAL WARNINGS

The ESPRESSO/HOT WATER/STEAM buttons on the EM-1040-I include a general safety device that prevents confirmation of any operation if the correct temperature has not been reached:

- While the TEMPERATURE light (h6) flashes, none of the buttons (except START/STOP and FILTER COFFEE) can be used.



Important
The machine is also equipped with visual warnings informing of any misuse of the machine.

Scenario 1: detection of a fault in the ESPRESSO water tank

In ESPRESSO or HOT WATER mode, when the TEMPERATURE light (h6) flashes quickly and the pump stops, your machine has detected that the water in the tank is at the minimum level or an air lock and warns you as if the tank was empty.

In this case:

1. Turn the rotating control button – if this is not the case – to the PENDING position (●).
2. Switch the machine off by turning the POWER SWITCH button (h7) to the (●) setting.
3. Empty the rest of the water in the tank and re-fill then re-position correctly.
4. Switch the machine on by turning the START/STOP button (h7) to the (I) setting.
5. Wait until the TEMPERATURE light (h6) stops flashing.
6. Turn the knob to (d3) and let the water run through the HOT WATER/STEAM for approximately 20 seconds (See section “Hot Water Function” page17).

Note:

If the pump has not started completely, the TEMPERATURE light (h6) flashes again (quickly or normally).

In this case, switch the machine off again. Wait a few seconds then turn on again and restart. It may be that you have to repeat these operations 2 or 3 times for the pump to be completely operational again.

Scenario 2: rotating selector incorrectly positioned

If the TEMPERATURE light (h6) flashes quickly when you turn your machine on, this means that the rotating control button (d) is not set to PENDING (●) and that the thermo block cannot be heated.

In this case, turn the control button to PENDING (●).

STANDBY AND AUTOMATIC STOP

For safety and energy saving reasons:

- The ESPRESSO/HOT WATER/STEAM part of your dual EM-1040-I machine has automatic standby.
- When the machine has not been used for 30 minutes, the Temperature light (h6) remains on but is less bright. The ESPRESSO/HOT WATER/STEAM functions are on standby and the heating of the thermo block is interrupted.
- To exit standby mode, activate the ESPRESSO button  or .
- The FILTER COFFEE function has an automatic stop. Two hours after the coffee is dispensed into the coffee pot, the electric power supply to warming plate is stopped. The keep warm function is stopped and the FILTER COFFEE light (h1) goes flashing.

IMPORTANT CLEANING REMINDER

After brewing 60 pots of coffee, the light (h1) will flash slowly to alert the user to clean the machine.

After user completes the cleaning process, user should turn the h2 button right & left twice continuously to cancel the reminder.

If user doesn't want to clean the machine now and want to keep the reminder, user still can brew the coffee as usual. After keep warm finish, user turns (h2) button to the left, the light will still flash slowly as a cleaning reminder.

Light flashing speed and button position of keep warm complete and cleaning reminder is different
keep warm complete – (h2) button on the right and (h1) light flash at speed 2 sec on 2 sec off
cleaning reminder – (h2) button on the left and h1 light flash at speed 1 sec on 1 sec off.

RECYCLING



Let's help protect the environment!

- ① Your appliance contains various materials that can be recovered or recycled.
- ➡ Take it to a recycling collection centre or an approved service centre for recycling

Limited 1 Year Warranty

Register your purchase within 30 days of purchase at www.espressioneNA.com

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit **electra-craft.com** for product care/maintenance self-help.

To initiate a warranty claim, please **email: info@electra-craft.com**, or call **1-201-439-1700**. Please have your model number and serial number available. Return and packing instruction information will be provided at that time.

For the Period of: **Espressione NA Covers**

First Year

From the date of the original purchase

If the Espresso Machine fails due to a defect in materials or workmanship, during the **limited one-year warranty**, Espressione NA will either repair or replace your product at Espressione NA sole discretion. **Parts and Labor and return shipping back to you are covered.**

What Espressione NA Will Not Cover:

- Improper installation, delivery, or maintenance.
- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Damage caused after delivery.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Labor and other charges to install and/or remove the product

For sale in the 50 United States, District of Columbia, only:

This limited warranty is extended to the original purchaser for products purchased for home use within the USA. In Alaska and Hawaii, the limited warranty does not include the costs of shipping units. California residents may have additional return options. Please ask call center for additional information.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Espressione

Espressione Stainless Steel Combination Pump Espresso Machine with Thermo Block System & 10-Cup Drip Coffeemaker

Designed in Switzerland, the EM1040 Espresso Machine and Coffee Maker Combination meets the highest standards of performance and quality. On the one side, it delivers intense espressos with crema thanks to the 19-bar high pressure pump and the thermoblock heating system and on the other side a full-bodied coffee. The espresso machine is compatible with ground coffee and all types of pods. For more convenience, the espresso side enables you to pre-program 2 volumes of espresso very simply and features a large 1.5-liter frontal removable water tank, a removable drip tray and a heating cup grid to warm cups quickly and efficiently, maintaining the ideal temperature longer. The coffee side of this unit delivers up to 10 cups of coffee and stays warm for hours thanks to its warming plate. To ease the cleaning of the unit, the cone filter basket is removable. One beautiful machine to make may of your favorite drinks.



Additional features include:

- Powerful 19 bar ULKA pump from Italy operating at 1250 Watts
- Pre-brewing function allows for a more flavorful coffee, espressos, and cappuccinos
- Electronic temperature control with one selector knob, 4 buttons and 2 Blue LED lamps
- Thermoblock heater (die-cast aluminum with integrated stainless-steel tube).
- Die-cast aluminum filter holder with "moustache style" outlet to brew into two cups.
- Spherical headed plastic steam tube with stainless steel steam nozzle.
- Height adjustable removable drip tray with water gauge.
- Dual brewing setting allows for manual and automatic brewing.
- Two cup sizes preset with automatic shut off and two detachable stainless-steel filters for 1 cup (7 g) and 2 cups (14 g).
- 1.5-liter transparent water tank with electronic level detection to shut off brewing if empty
- Simple to use 1 button drip coffee maker has commercial head and lift off cone funnel basket along with smart features such as pause and serve valve and safety shut off.
- Unit Dimensions and Weight: 14.6"x11.4"x13" and 19.4 lbs.
- Model: EM-1040-I UPC: 786818-500023

Master Carton:

1 unit per master box
120 Volt, 1250 watt
Master Carton: 16"x13"x14" and 21 lbs.

ESPRESSIONE NORTH AMERICA / THE SMITH AGENCY, LTD.
Tel. 770.509.3006 email: info@espressionena.com
www.EspressioneNA.com

TROUBLESHOOTING GUIDE EM-1040-I

Taste is not acceptable

Finding	Cause and Troubleshooting
Bitter taste	Beans ground too fine, beans compressed too much, percolation is too long, too much powder, too much pressure
Sour taste	No suitable water, water is too soft, temperature is too low, beans ground too coarse, roasting is too light, percolation is too short, wrong coffee type (coffee roast instead of espresso roast)
The flavor is off	Bad bean quality, beans have been stored too long chlorinated water, wrong espresso type
Not enough flavor	Not enough coffee powder, coffee is too old, powder is too coarse, powder is not compressed enough, too much water

Crema is not acceptable

Finding	Cause and Troubleshooting
Not enough crema	Coffee powder is too coarse, powder is not compressed enough, beans are too old, cup or espresso maker needs to be cleaned
Crema is too dark	Coffee powder is too fine, beans have been over roasted
Crema is too light	Coffee beans are too old, powder is too coarse, powder is not compressed enough
Crema is not firm	Cup is too cold or too hot, water pressure is too low

Remedy

Finding	Cause and Troubleshooting
Quickly blinking pilot lamp in blue	Not getting enough water to unit Rotate Control Knob toward hot water/steam (d2/d3) with the switch h5 to the left. You will hear the pump come on. Let 1 cup of water out and then rotate knob back forward.
Slowly glowing pilot lamp in blue	No fault Unit is heating. Will do this for a few minutes and then go solid. To activate the espresso side, press the "1 cup" or "2 cup" switch!
Permanent glowing pilot lamp in blue	No fault Appliance is ready for use!
Pump generates loud pump noise	Water tank is empty during hot water/steam supply Switch the appliance off Refill the water tank, afterwards bleed the system by dispensing hot water!
Milk froth is not acceptable	Milk is too warm Use refrigerated milk! Unsuitable frothing pitcher Use a suitable stainless steel frothing pitcher Nozzle holes are blocked Clean the nozzle thoroughly!
Unable to make espresso-no espresso exiting the portafilter	1. Please turn on machine and wait for solid blue light 2. Make sure you have water in the water tank 3. Make sure H5 is to the LEFT (H3 on the EM-1020) 4. Place an empty cup under the Frother Nozzle (g) and rotate the knob D1 to the back position D3 5. You should hear the pump come on and water should come out of (g). Wait 5-10 seconds and rotate D3 back to D1 position. If water does not come out, you may need to pull the water tank out when the pump is on and push back in tight. 6. The light should be solid blue again. 7. Now put the filter holder P on the unit with coffee and try and make an espresso If any questions or issues, please email info@electra-craft.com

TROUBLESHOOTING GUIDE EM-1040-I

Pump generates loud pump noise	water tank is empty during hot water/steam supply Refill the water tank, afterwards bleed the system by dispensing hot water
Portafilter drips	no fault This is a normal process - place a cup or frothing pitcher below portafilter when removing the cup!

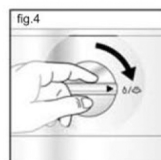
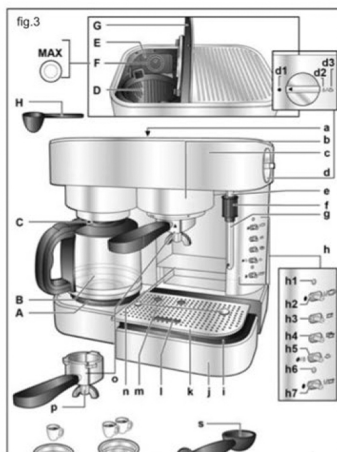
Draining and priming of the water circuit : Before using for the first time it's imperative that you allow the water to circulate through all of the appliance's circuits to remove any possible air and for the pump to be activated.(Details refer to Page 14 of user manual).



Connect the power cord, remove the water tank.



Fill the water tank with fresh water and return it into housing.



Place a large container under the HOT WATER/STEAM spout, when the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, turn the rotating control

button to the HOT WATER function

Check that the rotating control button is set to PENDING (●)(d1),

Check the FILTER COFFEE (h2) button is set on (●) setting,

Check the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER ,

Switch the machine on by turning the START/STOP (h7) button to the right to the (I) setting.

SOMMAIRE

MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 30
RECOMMANDATIONS	p. 32
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES.....	p. 32
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	p. 33
FONCTIONS PRINCIPALES.....	p. 33
CARACTÉRISTIQUES	p. 34
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDES	p. 36
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	p. 37
COTÉ EXPRESSO	
1. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO.....	p. 39
2. FONCTION EAU CHAUDE	p. 42
3. FONCTION VAPEUR.....	p. 42
4. DÉTARTRAGE.....	p. 43
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 45
CAFETIÈRE	
1. PRÉPARATION DU CAFÉ	p. 47
2. DÉTARTRAGE.....	p. 48
3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	p. 49
SÉCURITÉ ET AVERISSEURS VISUELS.....	p. 50
RECYCLAGE.....	p. 50
GARANTIE ESPRESSIONE	p. 51
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	p. 52

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, des consignes de sécurité élémentaires doivent toujours être observées et en particulier les suivantes :

1. Lire le mode d'emploi en entier avant la première utilisation.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger des incendies, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon d'alimentation, les prises de courant ou la machine dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil électrique est utilisé à proximité des enfants. Garder hors de la portée des enfants.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
7. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Tout contact avec les surfaces chaudes, l'eau chaude ou la vapeur peut causer des brûlures. Faire preuve de prudence.
9. Faire preuve de prudence lorsque la buse à vapeur est utilisée car la vapeur peut causer des brûlures.
10. Débrancher l'appareil de la prise murale s'il n'est pas utilisé pendant quelques jours et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'installer ou d'enlever les accessoires et avant de le nettoyer ou de le ranger.
11. Tous les appareils sont soumis à des contrôles rigoureux de la qualité. Des tests pratiques sont effectués sur des appareils sélectionnés au hasard, ce qui peut expliquer des petites marques ou des résidus de café dans l'appareil avant sa première utilisation.
12. Ne pas utiliser un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagé, quand l'appareil fonctionne mal, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner tout appareil défectueux au Centre de service Espresso le plus près afin qu'il soit examiné, ajusté ou réparé.
13. Pour diminuer les risques de blessures, ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
14. Le cordon ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Ne jamais verser d'eau froide dans le réservoir de la cafetière filtre immédiatement après un cycle de percolation. Attendre le refroidissement de l'appareil entre 2 préparations.
16. Ne pas ouvrir le couvercle de la cafetière pendant la production de café : cela peut entraîner des blessures.
17. Ne jamais laisser la carafe vide sur la plaque chauffante allumée.
18. La carafe est conçue pour être utilisée avec cet appareil. Ne jamais placer la carafe sur une plaque de cuisson, dans un four ou au microondes.

19. Ne jamais placer la carafe chaude sur un plan de travail mouillé et/ou froid.
20. Ne jamais immerger la carafe chaude dans de l'eau froide.
21. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Espressione peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
22. Ne pas utiliser à l'extérieur.
23. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
24. Arrêter l'appareil avec la touche puis débrancher de la prise murale. Ne pas tirer sur le cordon mais plutôt sur la fiche.
25. Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné.
26. Ne pas verser des liquides autres que de l'eau et la solution de détartrage précisée dans ce manuel dans le réservoir d'eau.
27. Protéger l'appareil de l'humidité et du gel.
28. Pour usage domestique seulement.
29. Ne pas utiliser une carafe fissurée ou dont la poignée est lâche ou affaiblie.
30. Ne pas nettoyer la carafe à l'aide de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.
31. Pour déconnecter, arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt, puis débrancher de la prise murale.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement. Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien normal de l'appareil par son propriétaire doit être effectué par le personnel agréé de Espressione uniquement. Visiter notre site Web www.espressioneNA.com aux USA ou au Canada ou communiquer avec le service à la clientèle pour le centre de service le plus près de chez vous. Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne pas démonter la base de l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le personnel agréé de Espressione uniquement.

INSTRUCTIONS POUR UN CORDON D'ALIMENTATION COURT

- A.** L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil.
- B.** Si une rallonge est absolument nécessaire, elle doit être utilisée avec précaution.
 - 1) le calibre de la rallonge doit être au minimum le même que celui de la machine;
 - 2) la rallonge ne doit pas pendre de la table ou du comptoir, où elle pourrait être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.
- C.** Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour diminuer le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être branchée dans la prise que d'une seule façon. Si elle ne rentre pas complètement dans la prise, la retourner. Si elle ne rentre toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne modifier en aucun cas la prise.

Dans le but d'améliorer ses produits, Espressione se réserve le droit de modifier les spécifications sans avis préalable.

RECOMMANDATIONS

Pour obtenir un café espresso riche en arôme et crémeux à souhait, la qualité de l'eau, sa température, le type de café, sa torréfaction, la finesse de la mouture, le dosage et la pression d'extraction sont autant d'éléments déterminants.

L'eau

Utilisez toujours une eau pure et fraîche qui est changée chaque jour, l'idéal étant une eau faiblement minéralisée.

La température

Pour le premier café, ou si plusieurs espressos sont réalisés dans la journée, ou encore si la machine est éteinte entre chaque préparation d'espresso, il est conseillé de laisser couler l'équivalent d'une tasse d'eau chaude, comme si vous prépariez un café, mais sans utiliser de mouture, afin de préchauffer la tête de percolation, le porte-filtre, le filtre et la tasse, permettant au café de conserver sa température idéale plus longtemps en tasse.

Le café et sa torréfaction

Il est possible d'utiliser tous les types de café, l'essentiel étant qu'il soit frais.

La mouture du café

Si le café est moulu trop finement, il va présenter une telle résistance au passage de l'eau chaude que cette dernière va surchauffer et « brûler » le café en lui conférant une amertume prononcée. Trop de résistance fera en sorte que le café coule au goutte à goutte; la mousse ne se formera pas dans la tasse. Si le café est moulu de façon trop grossière, il ne va pratiquement pas présenter de résistance au passage de l'eau. Le temps d'infusion est alors trop court; le café sera peu crémeux et dégagera peu d'arômes.

Remarque importante

Évitez de préparer un espresso dans une tasse froide. Celle-ci abaisserait la température de l'espresso beaucoup trop rapidement.

Il est recommandé d'allumer votre machine au moins 10 à 15 minutes avant de préparer un espresso et de placer les tasses sur le plateau réchauffe-tasses. Ce dernier chauffe rapidement et atteint une température suffisamment élevée pour réchauffer les tasses rapidement et efficacement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES

- Puissance : 2 275 W
- Tension : 120V ~ 60 Hz
- Pression de pompe : 19 bars
- Dimensions : L 380 x H 325 x P 290 mm
- Parois en acier inoxydable
- Pré-humidification de la mouture
- Détection électronique du niveau d'eau
- Mémorisation de 2 volumes de café
- Mise en veille automatique (au bout de 30 min)
- Baisse d'intensité du voyant de la température au bout d'une heure
- **Accessoires accompagnant le produit :**
 - 1 cuillère à mesurer
 - 1 filtre de 1 tasse
 - 1 filtre de 2 tasse
 - 1 aiguille de nettoyage

DESCRIPTION DU PRODUIT

CÔTÉ ESPRESSO

- a Plateau réchauffe-tasses en acier inoxydable
- b Tête de percolation
- c Corps en acier inoxydable
- d Bouton de contrôle rotatif
 - d1 : Position attente : ●
 - d2 : Fonction eau chaude ☹
 - d3 : Fonction vapeur ☹
- e Buse pour l'eau chaude et la vapeur
- f Anneau de la buse
- g Buse spéciale pour cappuccino
- h Panneau de commandes
 - h1 : Voyant du café filtre
 - h2 : Bouton pour le café filtre I / ☹
 - h3 : Bouton préprogrammé pour 1 espresso ☹
 - h4 : Bouton préprogrammé pour 2 espressos ☹
 - h5 : Bouton de sélection de la température
 - Espresso ☹
 - Eau chaude ☹
 - Vapeur ☹
 - h6 : Voyant de la température
 - h7 : Bouton marche/arrêt
- i Plateau d'égouttage amovible
- j Revêtement en acier inoxydable du bac

- k Grille repose-tasses en acier inoxydable à hauteur réglable
- l Indicateur de niveau d'eau
- m Boutons de réglage de la hauteur de la grille
- n Réservoir d'eau amovible
- o Porte-filtre
- p Sortie du café du porte-filtre
- q Filtre espresso 1 tasse ☹
- r Filtre espresso 2 tasses ☹
- s Cuillère à mesurer pour espresso
- t Tasse-mouture
- u Aiguille de nettoyage

CÔTÉ CAFETIÈRE

- A Plaque chauffante
- B Carafe en verre
- C Dispositif arrête-gouttes
- D Porte-filtre amovible de la cafetière
- E Réservoir d'eau de la cafetière
- F Trop-plein du réservoir de la cafetière
- G Couvercle de la cafetière
- H Cuillère à mesurer pour la cafetière

FONCTIONS PRINCIPALES

Espresso

- Un café irréprochable :
 - Pompe haute pression 19 bars
 - Pré-humidification de la mouture
 - Filtres « spécial crème » avec chambre de pressurisation
- Une eau impeccable :
 - Système de chauffe Thermobloc pour une température d'eau idéale et constante
- Liberté d'utilisation totale :
 - Accepte le café moulu et toutes les dosettes, souples et compactes
- Astucieuse grille repose-tasses à hauteur réglable :
 - Pour de petites tasses spéciales à espresso
 - Pour des tasses ordinaires, de grandes tasses, des verres à desserts...
- Facilité d'utilisation :
 - 2 volumes de café facilement programmables
 - Réservoir d'eau accessible par l'avant et par l'arrière

- Concept raffiné :
 - Revêtement 100 % en acier inoxydable massif
 - Porte-filtre avec sortie de café de calibre professionnel
- Sécurité et confort :
 - Avertissement lorsque le réservoir est vide, avec arrêt automatique de la pompe
 - Mise en veille automatique après 30 minutes de non-utilisation

Cafetière

- Rendement :
 - Capacité jusqu'à 15 tasses
 - Carafe en verre graduée / couvercle amovible
 - Accepte les filtres papier courants 1 x 4
- Facilité d'utilisation :
 - Réservoir de 1,5 L avec indicateur de niveau d'eau
 - Porte-filtre avec dispositif arrête-gouttes
 - Maintien au chaud du café pendant 2 heures
- Sécurité :
 - Arrêt automatique de la chauffe au bout de 2 heures

CARACTERISTIQUES

Les lettres renvoient à la description du produit en page 33.

a. Plateau réchauffe-tasses en acier inoxydable

Il permet de réchauffer rapidement et efficacement les tasses. Votre café conserve ainsi sa température idéale plus longtemps.

b. Tête de percolation

La tête de percolation permet le verrouillage du porte-filtre.

c. Corps en acier inoxydable

Pour une meilleure qualité et durabilité de votre machine à espresso, son corps est entièrement fait en acier inoxydable.

d. Bouton de contrôle rotatif

Le bouton rotatif permet d'actionner les fonctions eau chaude et vapeur.

e. Buse réglable pour l'eau chaude et la vapeur

La buse réglable permet de distribuer de l'eau chaude ou de la vapeur. Pour un plus grand confort d'utilisation, elle est articulée sur tête sphérique.

f. Anneau de la buse

L'anneau de la buse permet de manipuler la buse pour l'eau chaude et la vapeur sans se brûler.

g. Buse à mousser

La buse spéciale pour cappuccino permet de générer une mousse de lait onctueuse.

Reportez-vous à la page 42 pour de plus amples informations sur l'utilisation de cette buse.

i. Plateau d'égouttage amovible

Le plateau d'égouttage permet de recueillir le trop-plein d'eau du côté espresso. Il est amovible et devrait être vérifié et vidé régulièrement.

k. Grille repose-tasses en acier inoxydable

La grille repose-tasses perforée est munie de repères pour bien y placer les tasses.

l. Indicateur de niveau d'eau du plateau

Lorsque l'inscription « FULL » (plein) apparaît sur l'indicateur, il est nécessaire de vider le plateau.

m. Boutons de réglage de la hauteur de la grille

Les boutons de réglage vous permettent d'ajuster la grille repose-tasses en fonction des tasses utilisées :

- Position basse pour les grandes tasses, verres à recettes et tasses ordinaires
- Position haute spécialement conçue pour les tasses spéciales à espresso

n. Réservoir d'eau amovible

Il suffit de le retirer de la machine pour le remplir (Cf. section « Remplir le réservoir » à la page 37).

Remarques :

- Veillez à ce que l'eau ne dépasse jamais le niveau maximal indiqué dans le réservoir.
- Prenez garde à ce que l'eau contenue dans le réservoir ne soit pas sous le niveau minimal.
- Réajustez donc régulièrement le niveau d'eau.

o. Porte-filtre

Le porte-filtre est pourvu d'une poignée ergonomique. Pour faire votre espresso, placez un des filtres dans le porte-filtre et ajoutez ensuite le café. Fixez le porte-filtre sur la tête de percolation, la poignée vers la gauche, puis faites-la tourner vers la droite pour le verrouiller en place.

q. Filtre espresso de 1 tasse

Le format de tasse est identifié au fond du filtre par l'icône . Ce filtre permet de préparer 1 tasse d'espresso à partir de café moulu, d'une dosette papier compacte ou d'une dosette papier souple.

r. Filtre espresso de 2 tasses

Le format de tasse est identifié au fond du filtre par l'icône . Ce filtre permet de préparer 2 tasses d'espresso à partir de café moulu.

Il ne peut pas être utilisé en y plaçant 2 dosettes en même temps.

s. Cuillère à mesurer pour espresso

Bien rase, elle permet de mesurer la quantité de café nécessaire pour un bon espresso.

t. Tasse-mouture

La tasse-mouture vous permet de tasser soigneusement le café dans le filtre.

A. Plaque chauffante

Elle permet de maintenir la température de votre café jusqu'à 2 heures maximum.

B. Carafe en verre

Elle peut contenir l'équivalent de 15 petites tasses de café ou 10 grandes tasses.

Important : ne placez jamais la carafe sur une plaque de cuisson, au four ou au micro-ondes.

C. Dispositif arrête-gouttes

Si la carafe est retirée avant l'écoulement complet du café, le dispositif arrête-gouttes empêche le café de continuer à s'écouler.

D. Porte-filtre amovible de la cafetière

Pour préparer votre café, placez un filtre 1x4 dans le porte-filtre et placez-le dans son habitacle à l'aide des 2 poignées.

E. Réservoir de la cafetière

Après avoir ouvert le couvercle du compartiment du filtre, il suffit de remplir le réservoir avec la quantité d'eau désirée.

Important : ne dépassez jamais le niveau « MAX » situé à proximité du trop-plein.

F. Trop-plein du réservoir de la cafetière

Si l'eau contenue dans le réservoir atteint le niveau du trop-plein, celle-ci est évacuée directement sur le plan de travail. Évitez cette situation.

Important : ne dépassez jamais le niveau « MAX » situé à proximité du trop-plein.

G. Couvercle de la cafetière

S'ouvrant par une simple pression sur les 2 cotés du couvercle, il vous permet d'accéder facilement au réservoir et au porte-filtre de la cafetière.

H. Cuillère à mesurer pour le café filtre

Elle permet de mesurer la quantité de café nécessaire pour un bon café filtre.

IMPORTANT

Le côté café filtre ne peut pas fonctionner en même temps que le côté espresso.

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDES

Les lettres renvoient à la description du produit en page 33.

h1. Voyant du café filtre

Ce voyant est allumé durant le temps d'écoulement du café et pendant la phase de maintien au chaud de 2 heures.

h2. Bouton pour le café filtre :

Ce bouton permet d'actionner la production de café selon la quantité d'eau versée dans le réservoir. Peu de temps après la fin de l'écoulement, la machine revient automatiquement en mode maintien au chaud.

h3. Bouton préprogrammé pour 1 espresso :

Ce bouton permet de faire couler la quantité de café correspondant à 1 tasse (environ 50 ml en volume prééglé, environ 150 ml en volume max) selon la quantité préprogrammée. La production de café est automatiquement arrêtée une fois le volume désiré produit.

h4. Bouton préprogrammé pour 2 espressos :

Ce bouton permet de faire couler la quantité de café correspondant à 2 tasses (environ 100 ml en volume prééglé, environ 250 ml en volume max) selon la quantité préprogrammée. La production de café est automatiquement arrêtée une fois le volume désiré produit.

h5. Bouton de sélection de la température :

Pour que l'eau soit à température idéale pour la réalisation de vos préparations, le bouton de sélection de la température doit être positionné à gauche pour la réalisation d'espresso ou d'eau chaude  à droite pour la production de vapeur 

h6. Voyant de la température

Ce voyant vous indique :

- a) quand votre machine est prête pour produire de l'espresso, de l'eau chaude ou de la vapeur :
 - le voyant clignote = le mode espresso, eau chaude ou vapeur est en préparation
 - le voyant est fixe = l'espresso, l'eau chaude ou la vapeur est prêt à être produit
- b) que le réservoir est vide (clignotement rapide)
- c) que le bouton de contrôle rotatif doit être mis en position attente (●) pendant que votre appareil chauffe (clignotement rapide).

h7. Bouton marche/arrêt

Placez le bouton vers la droite (I) pour mettre l'appareil en marche (le voyant de la température (h6) s'allume aussitôt) et vers la gauche (O) pour l'éteindre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez la machine et retirez tous les sacs en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces. Ne laissez jamais les sacs en plastique à la portée des enfants.
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur le revêtement du produit ainsi que tous les autres feuillets d'information.
- Retirez les pièces amovibles de l'appareil et nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse. Faites de même avec les différents accessoires.
- Essuyez le corps de l'appareil et le revêtement en acier inoxydable du bac avec un linge doux et humide.

IMPORTANT

Toute action sur la machine doit se faire uniquement lorsque le cordon d'alimentation est débranché.

Ne placez ni les pièces ni les accessoires au lave-vaisselle.

Seule la carafe verre peut aller au lave-vaisselle.

N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans quelque liquide que ce soit.

- Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de les assembler.
- Placez la grille repose-tasses sur le plateau d'égouttage et glissez l'ensemble dans son socle.
- Remettez le réservoir d'eau en place en le poussant vers l'arrière jusqu'au bout.
- Remplacez le porte-filtre dans son habitat.
- Placez la carafe sur la plaque chauffante.

Remplir le réservoir d'eau

Pour remplir le réservoir :

- Retirez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant à l'aide de la poignée centrale (Fig.1) .
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche sans dépasser le niveau maximal.
- Remettez le réservoir dans son socle en le faisant glisser sur la grille repose-tasses (Fig.2) .
- Assurez-vous que vous le poussez jusqu'au bout.

Purge et amorçage des circuits d'eau

Avant la première utilisation, il est impératif de faire circuler de l'eau dans l'ensemble des circuits de l'appareil pour chasser une éventuelle présence d'air et pour activer la pompe.

1. CÔTÉ ESPRESSO

Le réservoir d'eau étant rempli :

- Branchez le cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●) et que le bouton de sélection de la température (h5) est en position espresso/eau chaude ☉/☼
- Vérifiez que le voyant du café filtre (h1) est éteint et que le bouton pour le café filtre I / ☐ (h2) est en position (●).
- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) vers la droite en position (I).
- Le voyant de la température (h6) clignote lentement pour indiquer la mise en chauffe du Thermobloc (comptez environ 1 minute).

IMPORTANT

Tant que le voyant de la température (h6) clignote, toutes les fonctions du côté espresso sont inopérantes.

- Placez le récipient sous la buse pour l'eau chaude et la vapeur.
- Lorsque le voyant de la température (h6) est fixe, tournez le bouton de contrôle rotatif en position eau chaude ☼/☹ (Fig.3).
- La pompe se met en marche de façon constante et l'eau chaude s'écoule par la buse. Laissez-la couler environ 10 secondes.
- Arrêtez la circulation d'eau en remettant simplement le bouton de contrôle en position attente (●) (Fig.4).
- Si l'eau ne coule pas, se reporter à la section « Sécurité et avertisseurs visuels ».
- Placez un récipient suffisamment large sous la tête de percolation sans utiliser le porte-filtre.
- Lorsque le voyant de la température (h6) cesse de clignoter, actionnez brièvement le bouton préprogrammé pour 2 espressos ☹ vers la droite et laissez couler l'eau (la pompe de la machine s'arrête automatiquement lorsque les 100 ml préprogrammés seront écoulés). Si la procédure ne fonctionne pas, reportez-vous au paragraphe « Sécurité et avertisseurs visuels » en p 50 et au besoin, répétez les étapes.

IMPORTANT

Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du réservoir d'eau.
Ce phénomène est tout à fait normal.

Le circuit d'eau est maintenant purgé et votre machine est prête à l'emploi.

2. CÔTÉ CAFETIÈRE

- Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- Ouvrez le couvercle de la cafetière en appuyant sur le côté gauche et remontez le couvercle à 90° sans forcer (Fig.5 et 6).
- Remplissez le réservoir sans dépasser l'indication « MAX » située sous l'orifice de trop-plein (Fig.7 et 8).
- Assurez-vous que le porte-filtre est correctement en place (c'est-à-dire bien inséré dans la cavité prévue à cet effet). Ne mettez ni filtre papier, ni café.
- Refermez le couvercle de la cafetière jusqu'à ce que le « clic » indiquant son bon verrouillage se fasse entendre (Fig.11).
- Placez la carafe sur la plaque chauffante.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●) (Fig.4).

- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) en position (I).
- Le voyant de la température (h6) clignote, mais pour la préparation de café filtre, il n'est pas nécessaire d'attendre qu'elle cesse de clignoter.
- Placez le bouton pour le café filtre | / vers la droite; le voyant du café filtre (h1) s'allume et le café se met à couler après quelques secondes.
- Une fois que toute l'eau s'est écoulée, éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Ôtez la carafe de la plaque chauffante et jetez l'eau.

COTÉ ESPRESSO

1. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

Le café espresso est obtenu par le passage d'eau chaude sous pression à travers la mouture du café. Le goût dépend de plusieurs facteurs : type de café, finesse de la mouture, quantité de mouture dans le filtre, qualité de l'eau...

La machine à espresso EM-1040 vous permet de préparer un délicieux espresso à partir de café moulu ou de dosettes.

IMPORTANT

Idéalement, allumez la machine 10 à 15 minutes avant de faire vos espressos et mettez les tasses à préchauffer sur le plateau réchauffe-tasses. Votre café conservera ainsi sa température idéale plus longtemps en tasse.

A. Espresso préparé à partir de café moulu

- Choisissez le filtre 1 tasse  ou le filtre 2 tasses  selon la quantité de café désirée et placez-le dans le porte-filtre.
- Remplissez la cuillère à mesurer en prenant soin qu'elle soit bien rase :
 - Filtre 1 tasse = 1 cuillère de café (environ 7 g)
 - Filtre 2 tasses = 2 cuillères de café (environ 14 g)
- Videz le contenu de la cuillère dans le filtre puis secouez délicatement le porte-filtre pour répartir uniformément la mouture.
- Tassez la mouture à l'aide du tasse-mouture. Si le café paraît léger, tassez davantage la mouture.
- Si nécessaire, essuyez le rebord du filtre afin d'ôter la mouture qui pourrait y adhérer; cela facilite le verrouillage du porte-filtre dans la tête de percolation.

B. Espresso préparé à partir de café en dosette papier

A NOTER

Il existe 2 types de dosettes :

- La dosette dite « compacte » = dosette spéciale contenant du café espresso à l'emballage rigide (environ 45 mm de diamètre), composée de 7g de café moulu et compacté.
- La dosette dite « souple » = dosette mesurant généralement de 55 à 60 mm de diamètre. Ce type de dosette n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines à espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette « compacte ».
- Utilisez le filtre 1 tasse  et placez-y soit une dosette compacte, soit une dosette souple.



Important

N'utilisez pas le filtre 2 tasses avec des dosettes.

- La forme du papier pouvant être différente d'une marque de dosette à l'autre, prenez soin de bien la centrer dans le filtre et enfoncez-la légèrement pour qu'elle s'ajuste bien.

IMPORTANT

Si nécessaire, pliez les rebords du papier vers l'intérieur afin d'éviter tout dépassement hors du filtre. Vous éviterez ainsi d'endommager l'appareil et que le café coule autour du porte-filtre.

C. Fonction espresso

Préparation de la machine

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir et remplissez-le si nécessaire.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●) et que le bouton de sélection de la température (h5) est en position eau chaude/vapeur .
- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) en position (I).
- Le voyant de température (h6) clignote.

IMPORTANT

Tant que le voyant de la température (h6) clignote, toutes les fonctions du côté espresso sont inopérantes.

- Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation en alignant la poignée avec le marquage « INSERTION » et verrouillez-le fermement en le tournant de gauche à droite (Fig.15).

Réglage de la grille repose-tasses

La grille repose-tasses est réglable en hauteur.

- Pour l'utilisation de grandes tasses, verres à dessert et verres ordinaires, laissez-la en position basse.
- Pour l'utilisation de tasses à espresso, remontez la grille repose-tasses en appuyant simultanément sur les 2 boutons de réglage de la hauteur (Fig.13).

IMPORTANT

Pour remettre la grille repose-tasses en position basse, appuyez simultanément sur les 2 boutons de réglage jusqu'au bout.

- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur la grille repose-tasses, en vous assurant qu'elle est bien positionnée sous la sortie du café du porte-filtre, à l'aide des repères de positionnement de tasses (Fig.14).

Préparation du café

- Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter, vous indiquant ainsi que l'appareil a atteint la température optimale pour préparer un espresso. Votre appareil est alors prêt à l'emploi.
- Placez le bouton espresso  ou  vers la droite pour activer la fonction espresso. La pompe s'actionne brièvement afin de pré-humidifier la mouture, s'arrête ensuite pendant quelques secondes et se remet en marche pour faire couler le café.

IMPORTANT

Cette opération de pré-humidification assure une meilleure libération des arômes.

- Dès que le volume de café est atteint, l'appareil s'arrête automatiquement.

Important

Par défaut, le volume de café pour 1 tasse est de 50 ml et pour 2 tasses, de 100 ml.

- Attendez quelques secondes afin que la purge du surplus d'eau contenue dans le Thermobloc soit réalisée (c'est-à-dire jusqu'à la fin du bruit d'aspiration).

**À NOTER**

Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du réservoir d'eau. Ce phénomène est tout à fait normal.

- Retirez la tasse puis déverrouillez le porte-filtre en le tournant de droite à gauche jusqu'à ce qu'il puisse être retiré de la tête de percolation.

**Important**

Prenez garde à la vapeur qui pourrait s'échapper de la tête de percolation.

- Consommez votre espresso sans plus attendre, afin de pouvoir pleinement profiter de ses arômes et de son épaisse crème.

Nettoyage du filtre et du porte-filtre

- Videz le filtre à l'aide d'une petite cuillère ou en tapant avec précaution le bord du porte-filtre contre une surface afin de faire sortir la mouture usée.
- Enlevez le filtre.

**Important**

Les parties métalliques du porte-filtre et du filtre sont très chaudes.

- Rincez le filtre et le porte-filtre sous l'eau chaude et essuyez-les.

D. Paramètres préprogrammés

La machine à espresso automatique en acier inoxydable EM-1040 vous permet de préprogrammer 2 volumes de café espresso très facilement.

IMPORTANT

2 volumes de café sont programmés par défaut sur votre machine :

- Préprogramme 1 (1 tasse) : 50 ml environ
- Préprogramme 2 (2 tasses) : 100 ml environ

Programmation d'une tasse d'espresso

Pour programmer 1 tasse d'espresso selon vos goûts suivez les étapes de préparation d'un espresso (Cf. section « C. Fonction espresso » en page 40).

- Placez une tasse sur la grille repose-tasses.
- Lorsque le voyant de la température (h6) cesse de clignoter, placez le bouton préprogrammé pour espresso  vers la droite et maintenez-le dans cette position. L'espresso commence à couler.
- Dès que le volume d'espresso souhaité est atteint, relâchez le bouton. L'écoulement de café s'arrête aussitôt et la programmation est mémorisée.

Programmation de deux tasses d'espresso

Les étapes à suivre pour programmer 2 tasses sont identiques à la programmation pour une tasse. Il suffit simplement de placer 2 tasses sur la grille repose-tasses et d'actionner le bouton préprogrammé pour 2 espressos  au lieu du bouton préprogrammé pour 1 espresso.

IMPORTANT

Le volume maximal programmable pour 1 tasse est d'environ 150 ml et pour 2 tasses, de 250 ml.

- À tout moment, il est possible de modifier ces programmations en procédant de la même manière.

IMPORTANT

Vous pouvez vous servir de votre machine à espresso manuellement en interrompant à tout moment l'écoulement du café. Pour cela, actionnez brièvement le bouton espresso  ou le bouton précédemment activé .

2. FONCTION EAU CHAUDE

La production d'eau chaude est idéale pour la préparation de thé, d'infusion ou pour préchauffer un récipient.

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir .
- Assurez-vous que la buse spéciale pour cappuccino est bien assemblée sur la buse articulée.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●) (Fig.4) et que le bouton de sélection de la température (h5) est en position eau chaude/vapeur .
- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) vers la droite en position (I) .
- Le voyant de la température (h6) clignote.
- Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
- Placez une tasse ou un bol sous la buse en vous assurant qu'elle est bien positionnée.
- Placez le bouton de contrôle en position eau chaude . L'eau chaude s'écoule par la buse.
- Dès que la quantité d'eau souhaitée est atteinte, placez le bouton de contrôle rotatif en position attente (●) pour arrêter l'écoulement d'eau chaude (Fig.4) .
- La pompe s'arrête instantanément et le circuit de la buse est fermé.

IMPORTANT

Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du réservoir d'eau. Ce phénomène est tout à fait normal.

- Vous pouvez à présent utiliser l'eau recueillie pour la préparation de votre boisson chaude.

3. FONCTION VAPEUR

La production de vapeur est idéale pour l'élaboration de mousse de lait utilisée dans la préparation de boissons lactées (cappuccino, latte machiatto, chocolat chaud, etc.).

- Vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir.
- Assurez-vous que la buse spéciale pour cappuccino est bien assemblée sur la buse articulée.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●).
- Mettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) vers la droite en position (I) .
- Le voyant de la température (h6) clignote.

IMPORTANT

Si le bouton de contrôle rotatif (d) n'est pas en position attente (●), le voyant de la température (h6) clignote rapidement et l'appareil ne chauffe pas.

- Placez le bouton de sélection de la température (h5) en position vapeur .
- Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
- Placez un récipient ou une tasse vide en-dessous de la buse.
- Ouvrez le circuit de la buse en tournant le bouton de contrôle en position vapeur  pour faire couler l'eau qu'il pourrait y avoir dans le circuit.
- Tournez le bouton de contrôle vers la gauche en position attente (●).

- Versez le lait dans un récipient et plongez-y la buse spéciale pour cappuccino, mais sans en toucher le fond pour éviter de boucher le passage de la vapeur.

Conseil

Pour un meilleur résultat, utilisez du lait réfrigéré, un récipient froid en acier inoxydable et comptez environ 20 à 30 ml de lait par cappuccino.

- Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
- Tournez à nouveau le bouton de contrôle en position vapeur ♂/♂.

IMPORTANT

Vous entendez alors un bruit intermittent – c'est la pompe qui démarre. Ceci est tout à fait normal et nécessaire pour que la vapeur soit convenablement produite. Il se peut qu'un léger dégagement de vapeur se produise au niveau du réservoir d'eau. Ce phénomène est tout à fait normal.

IMPORTANT

Pour éviter de boucher le passage de la vapeur, la buse ne doit pas toucher le fond du récipient.

- Dès que le lait commence à s'agiter, ramenez la buse spéciale pour cappuccino lentement vers la surface en effectuant un mouvement circulaire. Plongez à nouveau la buse dans le récipient en augmentant l'ampleur du mouvement circulaire.
- Effectuez ces mouvements à plusieurs reprises jusqu'à ce que le lait se transforme en une mousse onctueuse et crémeuse.
- Lorsque la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, refermez le circuit de la buse en plaçant simplement le bouton de contrôle en position attente (●).
- Vous pouvez maintenant retirer le récipient de la buse.

Important



- Après la production de vapeur, la tige et la buse spéciale pour cappuccino sont extrêmement chaudes. Faites attention aux brûlures accidentelles.
- Nous vous recommandons vivement de nettoyer la tige et la buse spéciale pour cappuccino chaque fois que vous moussiez du lait (Cf. section « Nettoyage et entretien » en page 45). Cette opération empêche tout risque de proliférations microbiennes.

Important



Pour passer à la fonction espresso après la production de vapeur, il est primordial que de l'eau chaude s'écoule de la buse (Cf. section « Fonction eau chaude » en page 42) afin de forcer la baisse de température du Thermobloc. Si cette opération préalable n'est pas effectuée, la fonction espresso ne fonctionnera pas.

4. DÉTARTRAGE

Rappel : La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.



Important

Dans le cadre d'une utilisation quasi-quotidienne de votre machine, un détartrage régulier des différents circuits d'eau est recommandé en moyenne tous les 2 mois.

Détartrage du circuit espresso

L'opération se fait sans porte-filtre.

- Videz entièrement le réservoir d'eau.
- Versez dans le réservoir 500 ml d'eau avec un sachet de détartrant pour machine à espresso disponible en magasin, ou 250 ml de vinaigre blanc mélangé à 250 ml d'eau.
- Placez un grand récipient sous la tête de percolation.
- Mettez l'appareil en marche, vérifiez que le bouton de contrôle est en position attente (●) (Fig.4) et que le bouton de sélection de la température (h5) est en position espresso/eau chaude ☉/☼. Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
 - a) Actionnez la pompe à l'aide du bouton préprogrammé pour 1 espresso ou pour 2 espressos afin de faire couler environ 50 ml dans le récipient puis arrêtez la pompe en relâchant le bouton utilisé.



Important

Par cette opération, vous changez la programmation du volume de café associé au bouton utilisé.

Pensez à refaire la bonne programmation lorsque vous préparerez votre prochain café.

- b) Placez immédiatement le bouton marche/arrêt (h7) en position « ● » afin d'éteindre l'appareil avant que le bruit de la purge ne se fasse entendre.
- c) Laissez reposer la solution environ 10 minutes pour le détartrant (et 20 minutes pour le mélange vinaigré) afin de laisser agir le liquide dans l'unité de chauffe et à l'entrée de la tête de percolation.

- Répétez les opérations a) à c) 2 autres fois.

Détartrage du circuit de la buse

La procédure de détartrage du circuit de la buse est très similaire à celle du circuit espresso.

- Placez le récipient sous la buse en le positionnant correctement.
- Mettez l'appareil en marche, vérifiez que le bouton de contrôle est en position attente (●) et que le bouton de sélection de la température (h5) est en position espresso/eau chaude ☉/☼.
- Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
- Tournez le bouton de contrôle rotatif vers la droite afin de sélectionner la fonction eau chaude ☼/☽.
- Laissez couler le détartrant par la buse pendant 20 secondes maximum.
- Arrêtez l'écoulement en tournant le bouton de contrôle rotatif en position attente (●).
- Éteignez immédiatement l'appareil en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) en position « ● ».
- Laissez reposer la solution pendant la même durée que pour le circuit espresso.
- Pendant ce temps, videz le reste de détartrant contenu dans le réservoir et rincez ce dernier abondamment à l'eau fraîche.

Rinçage des circuits

- Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal.
- Mettez la machine en marche et attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
- Choisissez un grand récipient pour recueillir l'eau.
- Procédez au rinçage en faisant circuler un réservoir d'eau fraîche complet de la façon suivante :
 - 3/4 de réservoir à travers le circuit espresso
 - 1/4 de réservoir à travers le circuit de la buse

IMPORTANT

Lorsque vous avez fait circuler l'équivalent d'un réservoir d'eau fraîche à travers les 2 circuits, vous êtes assuré qu'il n'y reste plus de trace de liquide de détartrage ni de goût résiduel lié à son emploi.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre machine combinée fonctionne bien pendant de nombreuses années, nous vous conseillons d'y apporter des soins réguliers.



Important

- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous que la machine est froide.
- Aucun élément de la machine ne doit être placé au lave-vaisselle.

Nettoyage courant des filtres et du porte-filtre

- Après chaque utilisation, lavez le filtre, et le porte-filtre sous l'eau chaude.
- Vérifiez régulièrement que les tamis au fond des filtres ne sont pas obstrués. Au besoin, utilisez une aiguille fine (non fournie) pour nettoyer les orifices. Vous pouvez également frotter la surface supérieure des tamis avec une brosse synthétique et passer les filtres sous l'eau chaude afin d'enlever toute impureté.

Nettoyage approfondi des filtres

Si vous observez un problème d'écoulement du café, il se peut que le filtre soit obstrué. Dans ce cas, procédez à un nettoyage approfondi :

- À l'aide d'un tournevis cruciforme desserrez la vis centrale.
- Retirez le tamis en acier inoxydable.
- Nettoyez l'ensemble des pièces sous l'eau chaude.
- Vérifiez à la lumière qu'aucun résidu n'obstrue les trous. Si c'est le cas, procédez à un nettoyage plus minutieux en veillant à ôter toutes les particules à l'aide d'une brosse synthétique ou d'une aiguille fine (Fig.16) .



Important

Assurez-vous que les différentes pièces sont sèches avant de les assembler : posez le tamis dans le filtre et resserrez la vis.

Nettoyage de la tête de percolation

- La base de la tête de percolation doit être régulièrement nettoyée à l'aide d'un linge non abrasif imbibé d'eau. Cela sert à enlever tout dépôt de mouture sur le tamis et dans le système de verrouillage du porte-filtre.
- De la mouture résiduelle peut se coincer autour du cylindre périphérique de la tête de percolation. Dans ce cas, ce dépôt peut être enlevé à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu ou d'un simple cure-dents.

IMPORTANT

Nous vous conseillons de faire fonctionner régulièrement votre machine, avec le porte-filtre en place, mais sans café, afin d'éliminer d'éventuels résidus de café.

Nettoyage de la tige et de la buse spéciale pour cappuccino

Nous vous recommandons fortement de nettoyer la tige et la buse spéciale pour cappuccino après chaque préparation de lait mousseux.



Important

Assurez-vous que la tige et la buse spéciale pour cappuccino ne sont plus chaudes avant d'en effectuer l'entretien.

- Retirez la buse spéciale pour cappuccino de la tige en la tournant jusqu'au bout en tirant sur la pièce pour la dégager (**Fig.17**) .
- Trempez la buse spéciale pour cappuccino dans de l'eau très chaude et assurez-vous que les éventuels résidus de lait sont entièrement retirés.

IMPORTANT

Si toutefois de la mousse de lait venait à sécher sur la buse spéciale pour cappuccino, faites tremper celle-ci dans un récipient d'eau durant toute une nuit afin de ramollir les résidus.

- Nettoyez l'extérieur du tube de plastique de la buse à l'eau chaude.
- Débouchez, si nécessaire, le conduit interne de passage de la vapeur en introduisant l'aiguille fournie (u) dans l'orifice de la buse et faites circuler de l'eau chaude ou de la vapeur par le tube de plastique (Cf. section « Fonction eau chaude » en page 42 ou « Fonction vapeur » en page 42).
- Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement sèches.
- Nous vous conseillons également d'utiliser cette aiguille pour déboucher les trous des filtres et le petit orifice en partie haute de la buse à mousser métal démontable (**fig 18**) .
- Remontez soigneusement la buse spéciale pour cappuccino en positionnant les goupilles dans les orifices et en la tournant en sens inverse jusqu'au verrouillage (**Fig.19**) .

IMPORTANT

Ces opérations sont essentielles pour éviter tout risque de proliférations microbiennes.

Nettoyage du réservoir d'eau

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le correctement en place en vous assurant qu'il est correctement logé dans son socle.
- Si une couche de tartre s'est formée sur les parois du réservoir, procédez à son détartrage à l'aide d'un mélange d'eau et de vinaigre blanc. Laissez reposer l'ensemble durant 1 heure.
- Frottez avec un linge non-abrasif et rincez abondamment.

Nettoyage de la grille repose-tasses

- Retirez la grille repose-tasses en la soulevant.
- Nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez-la et séchez-la soigneusement.

Nettoyage du plateau d'égouttage

- Retirez le plateau d'égouttage en le glissant vers l'avant (**Fig.20**) .
- Procédez au démontage du plateau d'égouttage :
- Appuyez simultanément sur les 2 boutons de réglage de la hauteur.
- Retirez la grille repose-tasses (**Fig.21**) .
- Pincez les 2 tiges plastiques servant de support, situées au centre avant et arrière du plateau pour le libérer. Nettoyez-le sous l'eau chaude et essuyez-le soigneusement.

IMPORTANT

L'indicateur de niveau d'eau peut être retiré et réassemblé à l'aide des tiges.

- Nettoyez le revêtement en acier inoxydable avec un linge non abrasif et légèrement humide. Séchez-le. Ne laissez pas de l'eau entrer en contact avec les mécanismes des boutons de réglage.
- Remontez le plateau en appuyant simplement sur les tiges de plastique dans les emplacements prévus à cet effet.
- Remplacez la grille repose-tasses.
- Placez le plateau en position basse en appuyant simultanément sur les 2 boutons de réglages jusqu'au bout.

Nettoyage du corps de l'appareil, du plateau réchauffe-tasses

Ces pièces se nettoient avec un linge non abrasif légèrement humide.



Important

Veillez à ne jamais laisser de l'eau entrer en contact avec le panneau de commandes.

Les usagers sont avertis que toute réparation doit être effectuée par des représentants autorisés seulement.

CAFETIÈRE

1. PRÉPARATION DU CAFÉ

- Ouvrez le couvercle de la cafetière en appuyant sur le côté gauche et remontez le couvercle à 90° sans forcer (**Fig.5 et 6**) .
- Versez la quantité d'eau dans le réservoir selon le nombre de tasses souhaitées et sans jamais dépasser le niveau « MAX » situé sous l'orifice de trop-plein (**Fig.7 et 8**) .

IMPORTANT

- Pour un meilleur goût, utilisez uniquement de l'eau fraîche.
- Comptez entre 100 et 150 ml par tasse de café.

- Assurez-vous que le porte-filtre est correctement en place (c'est-à-dire bien inséré dans la cavité à cet effet) (**Fig.9**) .
- Placez un filtre papier de type 1x4 dans le porte-filtre (**Fig.10**) .
- À l'aide de la cuillère à mesurer, remplissez le filtre papier avec du café moulu selon le nombre de tasses désirées.

IMPORTANT

Nous vous conseillons d'utiliser 1 cuillère à mesurer rase de café moulu pour une tasse de 100 ml. Vous pouvez cependant adapter le dosage selon votre goût et la marque de café utilisé.

- Refermez le couvercle de la cafetière jusqu'à ce que le « clic » indiquant son bon verrouillage se fasse entendre. Exercer une pression à la fois sur le devant et sur l'arrière du couvercle pour bien le refermer.
- Placez la carafe sur la plaque chauffante.

IMPORTANT

Veillez à ce que la carafe soit bien positionnée de sorte qu'elle désactive le système arrête-gouttes. Dans le cas contraire, le café ne pourra pas s'écouler.

- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●).
- Vérifiez que le bouton ESPRESSO I / ☞ (h7) est en position (●) et que le voyant de la température (h6) est éteint.
- Placez le bouton pour le café filtre (h2) I / ☞ en position (I). Le voyant du café filtre (h1) s'allume et le café se met à couler après quelques secondes.
- Une fois que tout le café s'est écoulé, vous pouvez retirer la carafe et servir.
- Tant que vous ne placez pas le bouton pour le café filtre I / ☞ (h2) en position (●) le voyant du café filtre (h1) reste allumé et la fonction maintien au chaud de la carafe reste active.

IMPORTANT

Grâce au dispositif arrête-gouttes, vous pouvez retirer la carafe à tout moment pour vous servir en café durant l'infusion; remplacez-la rapidement sur la plaque pour poursuivre la percolation.



IMPORTANT

Au bout de 2 heures après la fin de l'écoulement de café, la fonction maintien au chaud s'arrête automatiquement et le voyant du café filtre (h1) s'éteint.

Important

- Si la fonction maintien au chaud a été désactivée manuellement, ne la réactivez plus si le réservoir est vide.
- Ne placez jamais la carafe sur une plaque de cuisson, au four ou au microondes.



Important

Pour éviter tout risque de brûlure :

- N'ouvrez jamais le couvercle de la cafetière pendant l'écoulement du café.
- Ne rapprochez jamais votre visage ou toute autre partie de votre corps des 8 orifices servant à évacuer la vapeur, situés le long du bord droit du couvercle de la cafetière.
- Manipulez exclusivement la carafe à l'aide de sa poignée et ne touchez jamais la plaque chauffante.
- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le réutiliser.

- Une fois que l'appareil est refroidi, ouvrez le couvercle de la cafetière en appuyant sur son côté gauche.
- Retirez le porte-filtre à l'aide des poignées.
- Ôtez le filtre papier et jetez-le.
- Rincez le porte-filtre sous l'eau chaude et essuyez-le avant de le remettre en place.

2. DÉTARTRAGE



Rappel : La garantie ne couvre pas les appareils en panne dont le détartrage n'a pas été effectué périodiquement.

Important

Dans le cadre d'une utilisation quasi-quotidienne de votre machine, un détartrage régulier des différents circuits d'eau est recommandé en moyenne tous les 2 mois.

- Versez dans le réservoir 500 ml l'eau avec un sachet de détartrant pour cafetière disponible en magasin, ou 250 ml de vinaigre blanc mélangé à 250 ml d'eau.
- Placez la carafe sur la plaque chauffante.
- Mettez l'appareil en marche, vérifiez que le bouton de contrôle est en position attente (●) .
- Actionnez le bouton du café filtre et faites couler la moitié de la préparation.
- Éteignez la machine en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) en position « ● » .
- Laissez reposer la solution environ 1 heure afin de laisser agir le liquide.
- Remettez l'appareil en marche et actionnez une nouvelle fois le bouton du café filtre / ☞ jusqu'à ce que toute la solution soit écoulée.
- Remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'au niveau maximal et rincez le circuit du café filtre en faisant couler la totalité de l'eau dans la carafe.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre machine combinée fonctionne bien pendant de nombreuses années, nous vous conseillons d'y apporter des soins réguliers.



Important

- Avant de procéder à tout nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la machine et assurez-vous que la machine est froide.
- Exceptée la carafe verre, aucun autre élément de la machine ne doit être placé au lave-vaisselle.

Nettoyage courant de la carafe, du porte-filtre et de son dispositif arrête-gouttes

- Nettoyez l'ensemble de ces pièces sous l'eau chaude. Seule la carafe peut être placée au lave-vaisselle.

Nettoyage de la tête de percolation

- La base de tête de percolation doit être régulièrement nettoyée à l'aide d'un linge non abrasif imbibé d'eau. Ceci sert à enlever tout dépôt de mouture sur le tamis et dans le système de verrouillage du porte-filtre.
- De la mouture résiduelle peut se coincer autour du cylindre périphérique de la tête de percolation. Dans ce cas, ce dépôt peut être enlevé à l'aide d'un petit objet fin mais non pointu ou d'un simple cure-dents.

IMPORTANT

Nous vous conseillons de faire fonctionner régulièrement votre machine, porte-filtre en place, mais sans café, afin d'éliminer d'éventuels résidus de café.

Nettoyage du réservoir d'eau

- Chaque jour, retirez et videz le réservoir d'eau. Rincez-le à l'eau claire et remettez-le correctement en place en vous assurant qu'il est correctement calé dans son socle.
- Si une couche de tartre s'est formée sur les parois du réservoir, procédez à son détartrage à l'aide d'un mélange d'eau et de vinaigre blanc. Laissez reposer l'ensemble durant 1 heure.
- Frottez avec un linge non-abrasif et rincez abondamment.

Nettoyage du corps de l'appareil, du plateau réchauffe-tasses, de la plaque chauffante et du couvercle de la cafetière

Ces parties-là de l'appareil se nettoient avec un linge non abrasif légèrement humide.

Si vous remarquez des traces de café sur la plaque chauffante, nettoyez-les avec une éponge et un peu de savon à vaisselle.



Important

Veillez à ne jamais laisser de l'eau entrer en contact avec le panneau de commandes.

Les usagers sont avertis que toute réparation doit être effectuée par des représentants autorisés seulement.

SÉCURITÉ ET AVERISSEURS VISUELS

La EM-1040-I est équipée d'une sécurité générale au niveau des fonctions espresso/eau chaude/vapeur empêchant de valider une opération si la température appropriée n'est pas atteinte.

- Tant que le voyant de la température (h6) clignote, tous les boutons (sauf marche/arrêt et café filtre) sont inopérants.



Important

La machine est aussi équipée d'avertisseurs visuels vous prévenant d'une mauvaise utilisation de votre machine

Cas 1 : détection d'un problème lié au niveau d'eau du réservoir

En mode espresso ou eau chaude, lorsque le voyant de la température (h6) clignote rapidement et que la pompe s'arrête, votre machine a détecté que l'eau est au niveau minimum du réservoir et elle vous avertit qu'il est presque vide.

Dans ce cas :

1. Tournez le bouton de contrôle rotatif - s'il ne l'est pas déjà - en position attente (●).
2. Éteignez l'appareil en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) en position (●).
3. Videz le reste d'eau contenue dans le réservoir, puis remplissez-le et remettez-le correctement en place.
4. Remettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h7) en position (I).
5. Attendez que le voyant de la température (h6) cesse de clignoter.
6. Faites couler de l'eau par la buse à eau chaude/vapeur pendant 20 secondes environ (Cf. section « Fonction eau chaude » en page 42).

Remarque :

Si l'amorçage de la pompe ne s'est pas réalisé complètement, le voyant de la température (h6) recommence à clignoter (rapidement ou normalement).

Dans ce cas, éteignez à nouveau votre machine. Attendez quelques secondes, rallumez-la et réessayez. Il se peut que vous ayez à répéter ces quelques opérations 2 ou 3 fois avant que la pompe soit à nouveau entièrement opérationnelle.

Cas 2 : mauvais positionnement du sélecteur rotatif

Si lors de la mise sous tension de votre appareil le voyant de la température (h6) clignote rapidement, cela signifie que le bouton de commandes rotatif (d) n'est pas en position attente (●) et que la chauffe du Thermobloc ne peut se réaliser.

Dans ce cas, tournez le bouton de commandes en position attente (●).

MISE EN VEILLE ET ARRÊT AUTOMATIQUES

La partie espresso/eau chaude/vapeur de votre machine combinée EM-1040 est équipée d'une mise en veille automatique.

- Après 30 minutes de non-utilisation, le voyant de la température (h6) reste allumé, mais baisse en intensité lumineuse. Les fonctions espresso/eau chaude/vapeur sont en veille et la chauffe du Thermobloc est interrompue.
- Pour sortir du mode veille, actionnez le bouton espresso ☕ ou ☕.
- Le côté café filtre est équipé d'un arrêt automatique ; 2 heures après la fin de l'écoulement du café dans la carafe, l'alimentation électrique de la plaque chauffante est arrêtée. La fonction maintien au chaud est arrêtée et le voyant du café filtre (h1) clignote.

PRODUIT ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement!

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux réutilisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

Garantie limitée de 1 an

Enregistrez votre produit en ligne dans les 30 jours qui suivent l'achat à l'adresse www.espressioneNA.com

Si votre machine ne fonctionne pas correctement lorsqu'elle est utilisée dans des conditions domestiques normales durant la période de garantie, visitez electra-craft.com pour obtenir de l'assistance pour l'entretien et la maintenance du produit.

Pour initier une réclamation de garantie, envoyez un **courriel à info@electra-craft.com**, ou téléphonez au **1 201 439-1700**. Assurez-vous d'avoir en main les numéros de modèle et de série. Des renseignements sur les instructions de retour et d'emballage vous seront fournis à ce moment.

Pour la période de :	Espressione NA couvre
Première année À partir de la date d'achat original	Si la machine à espresso cesse de fonctionner en raison d'un défaut de matériaux ou de fabrication, et ce durant la période de garantie limitée d'un an , Espressione NA réparera ou remplacera votre produit à la seule discrétion de Espressione NA. Les pièces, la main-d'œuvre et les frais d'expédition de retour sont pris en charge.
Ce que Espressione NA ne couvrira pas :	

- Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.
- Dommages indirects ou consécutifs causés par une éventuelle défectuosité de l'appareil.
- Défaillance du produit due à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation non prévue ou commerciale.
- Main-d'œuvre et autres frais pour l'installation et/ou le retrait du produit.
- Dommages causés après la livraison.
- Dommages au produit causés par un accident, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.

En vente dans les 50 États des États-Unis et le District de Columbia uniquement :

Cette garantie limitée s'étend à l'acheteur original pour les produits achetés aux États-Unis pour un usage domestique. En Alaska et à Hawaii, la garantie limitée n'inclut pas les coûts relatifs à l'expédition des appareils. Les résidents de la Californie pourraient avoir plus d'options concernant les retours. Veuillez vous adresser au centre d'appel pour tout renseignement supplémentaire.

Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître vos droits légaux, consultez votre Office de la protection du consommateur local ou d'État ou le procureur général de votre État.

GUIDE DE DÉPANNAGE #EM-1040-I

Le goût n'est pas acceptable

Problème	Cause et dépannage
Goût amer	Les grains sont moulus trop finement, les grains sont trop tassés, la percolation est trop longue, trop de mouture, trop de pression
Goût acide	L'eau ne convient pas, l'eau est trop douce, la température est trop basse, les grains sont moulus trop grossièrement, la torréfaction est trop légère, la percolation est trop courte, mauvais type de café (café à la place d'espresso)
Mauvais goût	Grains de mauvaise qualité, grains conservés trop longtemps, eau chlorée, mauvais type d'espresso
Pas assez de goût	Pas assez de mouture, le café est trop vieux, la mouture est trop grossière, la mouture n'est pas assez tassée, trop d'eau

La crème n'est pas acceptable

Problème	Cause et dépannage
Pas assez de crème	Mouture trop grossière, la mouture n'est pas assez tassée, les grains sont trop vieux, la tasse ou la machine à espresso doit être nettoyée
Créma trop foncée	La mouture est trop fine, les grains sont trop cuits
Créma trop claire	Les grains de café sont trop vieux, la mouture est trop grossière, la mouture n'est pas assez tassée
Créma pas assez ferme	La tasse est trop froide ou trop chaude, la pression de l'eau est trop faible

Solution

Problème	Cause et dépannage
Clignotement rapide voyant bleu	Pas assez d'eau dans l'unité Tournez le bouton de commande vers eau chaude/vapeur (d2/d3) avec l'interrupteur h5 à gauche. Vous entendrez la pompe se mettre en marche. Laissez couler 1 tasse d'eau puis remettez le bouton dans la position initiale.
Lueur lente voyant bleu	Rien d'anormal La machine chauffe. Cela durera quelques minutes puis la lumière sera continue. Pour activer le côté espresso, appuyez sur l'interrupteur « 1 tasse » ou « 2 tasses »!
Lueur permanente voyant bleu	Rien d'anormal La machine est prête à être utilisée!
La pompe émet un bruit fort	Le réservoir d'eau est vide lorsque la machine produit de l'eau chaude/de la vapeur. Éteignez l'appareil. Remplissez le réservoir d'eau, puis purgez le système en produisant de l'eau chaude!
La mousse de lait n'est pas acceptable	Le lait est trop chaud Utilisez du lait réfrigéré! Pichet à lait inapproprié Utilisez un pichet à lait approprié en acier inoxydable Les trous de la buse sont bloqués Nettoyez bien la buse!
Incapable de faire un espresso - l'espresso ne sort pas du porte-filtre	1. Allumez la machine et attendez de voir un voyant bleu continu. 2. Assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir. 3. Assurez-vous que l'interrupteur H5 est à GAUCHE (H3 sur le modèle EM-1020). 4. Mettez une tasse vide sous la buse du mousser (g) et tournez le bouton de la position D1 à la position D3. 5. Vous devriez entendre la pompe se mettre en marche et l'eau devrait sortir de (g). Attendez 5 à

GUIDE DE DÉPANNAGE #EM-1040-I

	10 secondes et tournez le bouton de la position D3 à la position D1. Si l'eau ne sort pas, vous devrez peut-être retirer le réservoir d'eau quand la pompe est en marche et bien le remettre en place. 6. Vous devriez voir à nouveau un voyant bleu continu. 7. Mettez maintenant le porte-filtre P sur la machine avec du café et faites un espresso. Pour tout problème ou question, envoyez un courriel à info@electra-craft.com
La pompe émet un bruit fort	Le réservoir d'eau est vide lorsque la machine produit de l'eau chaude/de la vapeur Remplissez le réservoir d'eau, puis purgez le système en produisant de l'eau chaude.
Le porte-filtre coule	Rien d'anormal Ce processus est normal - mettez une tasse ou un pichet à lait sous le porte-filtre lorsque vous enlevez la tasse!

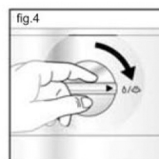
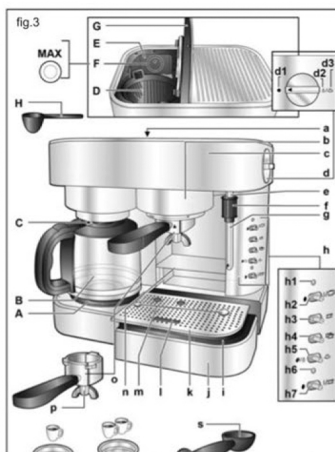
Draining and priming of the water circuit : Before using for the first time it's imperative that you allow the water to circulate through all of the appliance's circuits to remove any possible air and for the pump to be activated. (Details refer to Page 14 of user manual).



Connect the power cord, remove the water tank.



Fill the water tank with fresh water and return it into housing.



Place a large container under the HOT WATER/STEAM spout, when the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, turn the rotating control

button to the HOT WATER function 

Check that the rotating control button is set to PENDING (●)(d1),

Check the FILTER COFFEE (h2) button  is set on (●) setting,

Check the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER ,

Switch the machine on by turning the START/STOP (h7) button to the right to the (I) setting.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS IMPORTANTES	p. 54
RECOMENDACIONES.....	p. 56
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ACCESORIOS	p. 56
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	p. 57
FUNCIONES PRINCIPALES	p. 57
CARACTERÍSTICAS.....	p. 58
CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL	p. 60
ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA.....	p. 61
MODO ESPRESSO	
1. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO	p. 63
2. FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE	p. 66
3. FUNCIÓN DE VAPOR	p. 66
4. ELIMINACIÓN DE LA CAL.....	p. 67
5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	p. 69
CAFETERA DE FILTRO	
1. PREPARACIÓN DE CAFÉ	p. 71
2. ELIMINACIÓN DE LA CAL.....	p. 72
3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	p. 73
SEGURIDAD Y AVISOS VISUALES	p. 74
FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO	p. 75
GARANTÍA ESPRESSIONE	p. 75
GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	p. 76

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando utilice un aparato eléctrico, para reducir los riesgos de incendio, electrocución y lesiones, respete siempre las indicaciones de seguridad elementales; en concreto, las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones de uso antes de utilizarlo por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
3. Para protegerse de incendios, electrocución y lesiones, no sumerja el cable de alimentación, las tomas de corriente o la máquina en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños.
5. Habrá que supervisar estrechamente el uso del aparato cuando se utilice cerca de niños. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
6. Este aparato no está pensado para su uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si están supervisadas por una persona responsable de su seguridad o esta última les ha proporcionado instrucciones relativas al uso del aparato.
7. Se recomienda supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
8. Cualquier contacto con superficies calientes, agua caliente o vapor puede causar quemaduras. Sea prudente.
9. Utilice con prudencia la boquilla de vapor, puesto que el vapor puede provocar quemaduras.
10. Desconecte el aparato de la toma de corriente si no va a utilizarlo durante algunos días y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios y antes de limpiarlo o guardarlo.
11. Todos los aparatos se someten a rigurosos controles de calidad. Se realizan pruebas prácticas en aparatos seleccionados al azar, lo que puede explicar la existencia de pequeñas marcas o residuos de café en el aparato antes de utilizarlo por primera vez.
12. No utilice un aparato eléctrico si tiene el cable de alimentación o la toma dañados, si funciona mal o si ha resultado dañado de algún modo. Devuelva los aparatos defectuosos al Centro de Servicio Espressione a la mayor brevedad posible para que puedan ser examinados, ajustados o reparados.
13. Para reducir el riesgo de lesiones, no deje el cable colgando de la mesa o del mostrador, ya que algún niño podría tirar de él o alguna persona podría tropezar con él.
14. El cable no debe quedar colgando de la mesa o del mostrador ni entrar en contacto con superficies calientes.
15. No vierta nunca agua fría en el depósito de la cafetera de filtro justo después de un ciclo de percolación. Espere a que se enfríe el aparato entre una y otra preparación.
16. No abra la tapa de la cafetera de filtro durante la producción de café : se pueden producir quemaduras.
17. No deje nunca la jarra vacía sobre la placa calefactora encendida.
18. El contenedor está diseñado para su uso con este aparato. No deje nunca la jarra sobre una placa de cocción, en el horno o en el microondas.
19. No coloque nunca la jarra caliente sobre una superficie de trabajo mojada y/o fría.

20. No sumerja nunca la jarra caliente en agua fría.
21. El uso de accesorios no recomendados por Espressione puede provocar incendios, electrocución o lesiones.
22. No lo utilice en el exterior.
23. No coloque nunca el aparato cerca de un quemador de gas o de una placa eléctrica ni dentro de un horno caliente.
24. Pare el aparato desde el botón correspondiente y luego desenchúfelo. No estire del cable, sino a la altura del enchufe.
25. Utilice el aparato únicamente para el fin para el que fue concebido.
26. No vierta otros líquidos en el depósito de agua que no sean agua y la solución descalcificadora que se especifica en estas instrucciones.
27. Proteja el aparato de la humedad y el hielo.
28. Solo para uso doméstico.
29. No usar contenedores agrietados o un contenedor que tenga una manija suelta o débil.
30. No limpie el recipiente con limpiadores, esponjas de lana de acero u otro material abrasivo.
31. Para desconectar, pare el aparato desde el botón correspondiente y luego desenchúfelo.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN

Este aparato ha sido concebido únicamente para uso doméstico. Cualquier otra operación de mantenimiento distinta de la limpieza y el mantenimiento habitual del aparato por parte de su propietario deberá efectuarla únicamente el personal autorizado de Espressione. Visite nuestro sitio web www.espressioneNA.com en EE. UU., en Canadá, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente del Centro de Servicio más próximo a su domicilio. Para reducir los riesgos de incendio y de electrocución, no desmonte la base del aparato. Las reparaciones las ha de efectuar únicamente el personal autorizado de Espressione.

INSTRUCCIONES PARA UN CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

- A.** Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No se recomienda utilizar una extensión con este aparato.
- B.** Si el uso de una extensión es absolutamente necesaria, se puede utilizar si se tiene el cuidado necesario en su uso.
 - 1) su calibre debe ser como mínimo igual que el de la máquina;
 - 2) La extensión no tiene que quedar colgando de la mesa o del mostrador, pues podría hacer tropezar a alguien o algún niño podría tirar de él.
- C.** Este aparato está dotado de un enchufe polarizado (una clavija es más grande que la otra). Para reducir el riesgo de electrocución, el enchufe solo puede conectarse a la toma de corriente de una única manera. Si no se introduce por completo en la toma de corriente, gírela. Si sigue sin entrar, póngase en contacto con un electricista cualificado. Bajo ninguna circunstancia modifique la toma

Con objeto de mejorar sus productos, Espressione se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

RECOMENDACIONES

Para obtener un café espresso rico en aromas y cremoso a nuestro gusto, la calidad del agua, su temperatura, la variedad del café, el proceso de tostado, la finura de la molienda, la dosificación y la presión de extracción son factores igualmente determinantes.

El agua

Utilice siempre un agua pura y fresca que debe renovar a diario. Lo ideal es que emplee agua con bajos minerales como la que se utiliza para la alimentación de los lactantes.

La temperatura

Para preparar el primer café del día o si hace pocos espressos durante la jornada o si la máquina está apagada entre cada "momento Espresso", es recomendable verter el equivalente de una taza de agua caliente, como si estuviese preparando un café pero sin utilizar molienda. Así, el grupo de distribución, el portafiltros, el filtro y la taza ganarán temperatura, lo que permitirá que una vez el café esté en la taza pueda conservar su temperatura ideal durante más tiempo.

Tostado del café

Se puede escoger cualquier variedad de café, lo esencial es que sea fresco. Utilice siempre café especial "Espresso". En la taza, se distingue por su color oscuro, la riqueza de su sabor y la espuma marrón de la superficie.

La molienda del café

Si la molienda del café es demasiado fina, opondrá tal resistencia al paso del agua caliente que esta última se calentará y quemará el café, dándole un pronunciado gusto amargo. El café caerá gota a gota y no habrá espuma en la taza. Si la molienda del café es demasiado gruesa, no opondrá prácticamente resistencia al paso del agua. En ese caso, el tiempo de infusión será demasiado corto. El café tendrá muy poca cremosidad y poco aroma.

Observación importante

Evite preparar un café en una taza a temperatura ambiente, puesto que ello reduciría la temperatura del espresso con demasiada rapidez. Lo ideal es encender la máquina como mínimo unos 10 o 15 minutos antes de preparar el café y disponer las tazas sobre la bandeja caliente. Se calienta rápido y alcanza una temperatura lo bastante elevada para calentar las tazas con rapidez y eficacia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ACCESORIOS

- Potencia: 2275 W
- Voltaje: 120 V- 60 Hz
- Presión de la bomba: 19 bar (1.9 MPa)
- Dimensiones: L 380 x A 325 x P 290 mm
- Paredes de acero
- Prehumidificación de la molienda
- Detección electrónica del nivel de agua
- Memorización de 2 volúmenes de café
- Puesta en espera automática (al cabo de 30 min.)
- Reducción de la intensidad del indicador de "Temperatura" al cabo de 1 hora
- **accesorios del producto:**
 - 1 cuchara
 - 1 filtro para 1 taza
 - 1 filtro para 2 tazas
 - 1 aguja de limpieza

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

MODO ESPRESSO

- a Placa calefactora de tazas en acero inoxidable
- b Grupo de distribución
- c Cuerpo de acero inoxidable
- d Mando giratorio
 - d1 : Posición "Espera": ●
 - d2 : Función "Agua caliente" △
 - d3 : Función "Vapor" ☁
- e Boquilla articulada "Agua caliente/Vapor"
- f Protector de agarre de la boquilla
- g Lanza "Especial Capuccino"
- h Panel de control
 - h1 : Indicador de "Café de filtro"
 - h2 : Botón "Café de filtro" I / ☐
 - h3 : Botón espresso "Programa 1" ☕
 - h4 : Botón espresso "Programa 2" ☕
 - h5 : Botón de selección de temperatura
 - Espresso ☕
 - Agua caliente △
 - Vapor ☁
 - h6 : Indicador luminoso de "Temperatura": 🌡
 - h7 : Botón "Encendido/Apagado"
- i Compartimento extraíble de recuperación de agua
- j Cubierta inoxidable del compartimento

- k Rejilla reposa tazas en acero de altura regulable
- l Indicador del nivel de agua del compartimento
- m Botones de regulación de la altura de la rejilla
- n Depósito de agua extraíble
- o Portafiltros
- p Boca de salida de café del portafiltros
- q Filtro espresso 1 taza ☕
- r Filtro espresso 1 tazas ☕
- s Cuchara dosificadora para espresso
- t Tapa para prensar café
- u Aguja de limpieza

MODO CAFETERA

- A Placa calefactora
- B Jarra de vidrio
- C Sistema antigoteo
- D porta-filtro extraíble de la cafetera
- E Depósito de agua de la cafetera de filtro
- F Rebosadero del depósito de la cafetera de filtro
- G Tapa de la cafetera de filtro
- H Cuchara dosificadora para la cafetera de filtro

FUNCIONES PRINCIPALES

Espresso

- Un café irreproachable:
 - Bomba de elevada presión, a 19 bar (1.9 MPa)
 - Prehumidificación de la molienda
 - Filtros "Especial Crema" con cámara de presurización
- Un agua impecable:
 - Unidad de calentamiento Thermo block para una temperatura de agua ideal y constante
- Total libertad de uso:
 - Compatible con café molido y todo tipo de monodosis de papel, flexibles y compactas
- Original rejilla reposa tazas de altura regulable:
 - Para tacitas especiales para espressos
 - Para tazas de desayuno, tazones y vasos de recetas...
- Comodidad de uso:
 - Pueden programarse con facilidad 2 volúmenes distintos de café
 - Depósito de agua accesible por la parte frontal

- Línea refinada:
 - Cubierta 100% de acero inoxidable
 - Portafiltros con salida profesional
- Seguridad y comodidad:
 - Indicación de "Depósito vacío" con apagado automático de la bomba
 - Puesta en espera automática tras 30 minutos de inactividad

Café de filtro

- Rendimiento
 - Capacidad de hasta 15 tazas
 - Jarra con vaso graduado/tapa extraíble
 - Compatible con filtros de papel corrientes 1 x 4
- Comodidad de uso:
 - Depósito de 1,5 l con indicador de nivel de agua
 - Soporte para filtros con sistema antigoteo
 - Conserva el café caliente durante 2 horas
- Seguridad:
 - Parada automática del calentamiento al transcurrir 2 horas

CARACTERÍSTICAS

Las letras se refieren a la descripción de producto de la pág. 57.

a. Placa calefactora de tazas en acero inoxidable

Permite calentar las tazas con rapidez y eficacia. Así, su café conservará la temperatura ideal durante más tiempo

b. Grupo de distribución

El grupo de distribución permite bloquear el portafiltros.

c. Cuerpo de acero inoxidable

Para una mejor calidad y una mayor longevidad de su máquina espresso, el cuerpo del aparato está totalmente fabricado en acero inoxidable.

d. Mando giratorio

El mando giratorio permite activar la función de agua caliente o vapor.

e. Boquilla articulada "Agua caliente/Vapor"

La boquilla articulada permite distribuir el agua caliente o el vapor. Para una mayor comodidad de uso, está articulada sobre un cabezal esférico.

f. Protector de agarre de la boquilla

El protector de agarre permite manipular la boquilla de "Agua caliente/Vapor" sin quemarse.

g. Lanza "Especial Capuccino"

La lanza "Especial Capuccino" permite generar una espuma de leche cremosa. Consulte la página 66 para obtener más información acerca del uso de esta lanza.

i. Compartimento extraíble de recuperación de agua

El compartimento de recuperación de agua permite recoger el exceso de agua del "modo espresso". Es un compartimento extraíble. Recuerde comprobarlo y vaciarlo periódicamente.

k. Rejilla reposa tazas en acero inoxidable

La rejilla perforada reposa tazas incorpora referencias de colocación para las tazas.

l. Indicador del nivel de agua del compartimento

La aparición de la palabra "PLEIN" (lleno) indica que es necesario vaciar el compartimento.

m. Botones de ajuste de la altura de la rejilla

Los botones de ajuste le permitirán ajustar la rejilla reposa tazas en función de las tazas utilizadas:

- Posición baja para tazones, vasos de recetas y tazas de desayuno
- Posición alta, especialmente pensada para tazas especiales de café espresso

n. Depósito de agua extraíble

Basta con sacarlo de la máquina para rellenarlo (consulte el apartado "Llenado del depósito" en la página 61).

Observaciones:

- Asegúrese de que el agua no supere el nivel máximo indicado del depósito
- Compruebe que el agua del depósito no esté nunca por debajo del nivel mínimo indicado. Por tanto, reajuste periódicamente el nivel de agua

o. Portafiltros

El portafiltros incorpora un asa ergonómica. Para elaborar su espresso, coloque uno de los filtros en el portafiltros y a continuación añada el café. Fije el portafiltros al grupo de distribución girándolo de izquierda a derecha y bloquéelo con firmeza.

p. Filtro espresso 1 taza

Se puede identificar gracias a la marca  que aparece en el fondo. El filtro permite preparar 1 taza de espresso a partir de café molido, una monodosis de papel compacta o una monodosis de papel flexible.

q. Filtro espresso 2 tazas

Se puede identificar gracias a la marca  que aparece en el fondo. El filtro permite preparar 2 tazas de espresso a partir de café molido.

No puede utilizarse con 2 monodosis simultáneamente.

r. Cuchara dosificadora para espresso

Permite calcular correctamente la cantidad de café necesaria para un buen espresso.

s. Tapa para prensar café

Le permite repartir cuidadosamente el café dentro del filtro y presionarlo ligeramente en caso oportuno.

A. Placa calefactora

Permite mantener la temperatura de su café de filtro hasta un máximo de 2 horas.

B. Jarra de vidrio

Puede contener el equivalente de 15 tacitas de café o de 10 tazas grandes.

Importante: no deje nunca la jarra sobre una placa de cocción, en el horno o en el microondas.

C. Sistema antigoteo

Si se retira la jarra antes de que el café haya dejado de salir por completo, el sistema antigoteo impide que se siga vertiendo café.

D. Porta filtro extraíble de la cafetera

Para elaborar su café, introduzca un filtro 1x4 en el porta filtro y colóquelo en su habitáculo correspondiente gracias a sus 2 asas.

E. Depósito de la cafetera de filtro

Una vez haya abierto la tapa del compartimento del filtro, basta con rellenar el depósito con la cantidad de agua deseada

Importante : No exceda en ningún caso la marca "MAX", situada cerca del rebosadero.

F. Rebosadero del depósito de la cafetera de filtro

Si el agua contenida en el depósito alcanza el rebosadero, se evacuará directamente hacia la superficie de trabajo. Evite imperativamente que se produzca dicha situación.

Importante: no exceda en ningún caso la marca "MAX", situada cerca del rebosadero.

G. Tapa de la cafetera de filtro

Para abrirla, basta con presionarla por ambos lados. Así, podrá acceder con facilidad al depósito y al soporte para filtros de la cafetera.

H. Cuchara dosificadora para la cafetera de filtro

Permite calcular la cantidad de café necesaria para un buen café de filtro.

NOTA

modo de café de filtro no puede funcionar al mismo tiempo que el modo espresso.

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

Las letras remiten a la descripción del producto de la página 57.

h1. Indicador de "Café de filtro"

Este indicador se ilumina durante el tiempo de salida del café y durante la fase de conservación en caliente durante 2 horas.

h2. Botón de "Café de filtro":

El botón permite accionar la producción de café según la cantidad de agua vertida en el depósito. Poco después de que deje de salir café, la máquina pasa automáticamente al modo de conservación en caliente.

h3. Botón espresso "Programa 1":

Este botón permite la salida de la cantidad de café equivalente a 1 taza (cerca de 50 ml en volumen preajustado, aproximadamente 150 ml en volumen máximo), según la cantidad preprogramada. La producción de café se detendrá automáticamente.

h4. Botón espresso "Programa 2":

Este botón permite la salida de la cantidad de café equivalente a 2 tazas (cerca de 100 ml en volumen preajustado, aproximadamente 250 ml en volumen máximo), según la cantidad preprogramada. La producción de café se detendrá automáticamente.

h5. Botón de selección de temperatura : ,

Para que el agua esté a una temperatura ideal para sus preparaciones, el botón de selección de temperatura deberá estar orientado a la izquierda para la elaboración de un espresso o la salida de agua caliente  y a la derecha si se quiere producir vapor. 

h6. Indicador de “Temperatura”

Este indicador señala:

- a) cuándo está lista la máquina para producir un espresso, agua caliente o vapor:
 - el indicador parpadea= el espresso, el agua caliente o el vapor están en preparación
 - la luz del indicador se mantiene fija = el espresso, el agua caliente o el vapor están listos para verse
- b) que el depósito está vacío (parpadeo rápido)
- c) que el mando giratorio tiene que ponerse en posición de espera (●) cuando se esté calentando el aparato (parpadeo rápido)

h7. Botón de “Encendido/Apagado”

Gire el botón hacia la derecha (I) para conectar el aparato (el indicador de “Temperatura” (h4) se encenderá inmediatamente) y hacia la izquierda (O) para apagarlo.

ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA

- Desembale la máquina y retire todas las bolsitas de plástico, los cartones y los papeles que protegen las distintas piezas. No deje nunca las bolsitas de plástico al alcance de los niños.
- Retire también las posibles etiquetas autoadhesivas que puedan ponerse sobre la cubierta del producto o el resto de folletos informativos que pueda haber.
- Retire las piezas extraíbles del aparato y límpielas con agua caliente jabonosa. Haga lo mismo con los distintos accesorios.
- Seque el cuerpo del aparato y la cubierta de acero inoxidable con un paño suave y húmedo.

**OBSERVACIONES IMPORTANTES**

Cualquier acción que se efectúe en la máquina deberá hacerse con el cable de alimentación desconectado. No coloque ni las piezas ni los accesorios en el lavaplatos.

Solo se puede introducir en el lavaplatos la jarra de vidrio.

No sumerja el aparato, el cable de alimentación o la toma de corriente en ningún líquido.

- Asegúrese de que todas las piezas estén perfectamente secas antes de volver a montarlas:
- Coloque la rejilla reposa tazas sobre el compartimento de recuperación y deslice el conjunto hasta su ubicación correspondiente.
- Coloque nuevamente en su sitio el depósito de agua empujándolo hacia atrás hasta alcanzar el tope.

Llenado del depósito de agua

Para llenar el depósito:

- Retire el depósito de agua tirando hacia delante mediante el asa central (Fig.1).
- Llene el depósito con agua fresca sin superar el nivel máximo establecido.
- Coloque nuevamente el depósito de agua en su ubicación deslizándolo sobre la rejilla reposa tazas (Fig.2).
- Asegúrese de empujarlo hasta el tope.

Purga de los circuitos de agua

Antes de utilizar la máquina por primera vez, es indispensable hacer circular el agua por sus circuitos para eliminar el aire que estos puedan contener y también para activar la bomba.

1. SECCIÓN ESPRESSO

Con el depósito de agua lleno:

- Conecte el cable de alimentación.
- Compruebe que el mando giratorio esté colocado en la posición "Espera" (●) y el botón de selección de la temperatura (h5) esté en "Espresso/Agua caliente" ☉/☼
- Compruebe que el piloto del café de filtro (h1) esté apagado y que el botón para el café de filtro I / ☐ (h2) esté en posición (●).
- Conecte el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hacia la derecha hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h6) parpadeará lentamente para indicar que el Thermo block se está calentando (calcule 1 minuto aproximadamente)

NOTA

Mientras el indicador de temperatura (h6) parpadee, las funciones del "modo espresso" no estarán funcionando.

- Coloque el recipiente bajo la boquilla de "Agua caliente/Vapor".
- Cuando la luz del indicador de "Temperatura" (h6) se quede fija, gire el mando hasta la función "Agua caliente" ☼/☹ (Fig.3).
- La bomba se pondrá en funcionamiento de manera acompasada y saldrá agua caliente por la boquilla. Déjela salir durante aproximadamente 10 segundos.
- Para detener la salida de agua, basta con volver a colocar el mando giratorio en modo "Espera" (●) (Fig.4).
- si no hay circulación de agua, consulte la sección "Seguridad y avisos visuales".
- Coloque un recipiente lo bastante grande bajo el grupo de distribución sin utilizar el portafiltros.
- Cuando la luz del indicador de temperatura (h6) se quede fija, accione brevemente el botón espresso "Programa 2" ☼ hacia la derecha y deje salir el agua (la bomba de la máquina se detendrá automáticamente cuando se hayan vertido los 10 cl preprogramados). Si el procedimiento no funciona, consulte la sección "Seguridad y avisos visuales" de la página 74 y en caso oportuno vuelva a intentarlo de nuevo.

NOTA

Puede que en el depósito de agua se produzca una ligera emanación de vapor. Se trata de un fenómeno completamente normal.

El circuito de agua ya está purgado y la máquina está lista para su uso.

2. SECCIÓN DE LA CAFETERA DE FILTRO

- Compruebe que el cable de alimentación esté conectado.
- Abra la tapa de la cafetera de filtro presionando el borde izquierdo y suba la tapa 90° sin forzarla (Figs.5 y 6).
- Rellene el depósito sin sobrepasar la marca "MAX" situada bajo el rebosadero (Figs.7 y 8).
- Compruebe que el soporte para filtros está colocado correctamente (es decir, alojado en la cavidad receptora hasta el tope). No introduzca ni filtro de papel ni café.
- Vuelva a cerrar la tapa de la cafetera de filtro hasta que oiga un "clic", que indicará que se ha bloqueado correctamente (Fig.11).
- Sitúe la jarra sobre la placa calefactora.

- Compruebe que el mando giratorio está en la posición de "Espera" (●) (Fig.4)
- Conecte el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hasta la posición (I).
- El indicador de "Temperatura" (h6) parpadeará, pero para la función "Café de filtro" no es necesario esperar a que la luz esté fija.
- Accione el botón "Café de filtro" I / ☐ hacia la derecha; el indicador "Café de filtro" (h1) se iluminará y empezará a salir café transcurridos unos segundos.
- Cuando haya salido toda el agua, apague el aparato y deje que se enfríe.
- Retire la jarra de la placa calefactora y vierta el agua que contenga.

MODO ESPRESSO

1. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO

El café espresso se obtiene al pasar el agua caliente a presión a través de la molienda de café. Su calidad gustativa depende de varios factores: el tipo de café, la finura de la molienda, la cantidad de molienda en el filtro, la calidad del agua, etc.

La cafetera espresso EM-1040-I le permite preparar un delicioso espresso a partir de café molido o de monodosis de papel.

NOTA

Idealmente, hay que encender la máquina entre 10 y 15 minutos antes de preparar los espressos y precalentar las tazas sobre la bandeja caliente tazas. Así el café conservará su temperatura ideal durante más tiempo cuando esté en la taza.

A. Espresso a partir de café molido

- Elija el filtro para 1 taza ☐ o para 2 tazas ☐ según la cantidad de café deseada y colóquelo en el portafiltros.
- Rellene la cuchara dosificadora completamente, sin exceder los bordes:
 - Filtro 1 taza = 1 cucharada de café (aproximadamente 7g)
 - Filtro 2 tazas = 2 cucharadas de café (aproximadamente 14g)
- Vacíe el contenido de la cuchara en el filtro y sacuda con delicadeza el portafiltros para repartir de manera uniforme la molienda
- Comprima el café molido con ayuda de la tapa para prensar café. Si el café parece ligero, preense más la molienda.
- En caso necesario, limpie el borde del filtro para eliminar la molienda que se pueda haber adherido al mismo y facilitar el bloqueo del portafiltros en el grupo de distribución.

B. Espresso a partir de café en monodosis de papel

NOTA

Hay 2 tipos de monodosis de papel:

- La monodosis "compacta" = una monodosis envasada rígida especial para café espresso (aprox. 45 mm de diámetro) que incluye 7 g de café molido y compactado.
- La monodosis "flexible" = generalmente, es una monodosis de entre 55 y 60 mm de diámetro. Puesto que este tipo de monodosis no ha sido concebido específicamente para las cafeteras espresso, con ellas obtendrá un café con menos cuerpo que el que se obtiene con una monodosis "compacta".

- Utilice el filtro de 1 taza ☐ y coloque en él una monodosis compacta o una flexible.



Observación importante

No utilice el filtro de 2 tazas con monodosis de papel.

- La forma del papel puede variar de una marca de monodosis a otra; asegúrese de centrarla bien en el filtro y apriétela ligeramente para que sus bordes adquieran la forma requerida.

NOTA

En caso necesario, pliegue los bordes del papel hacia dentro para evitar que sobresalgan del filtro.

Así evitará que el café se derrame fuera del portafiltros y obtenga un mal resultado

C. Función espresso

Preparación de la máquina

- Compruebe el nivel de agua del depósito y rellénelo en caso necesario.
- Compruebe que el mando giratorio esté colocado en la posición "Espera" (●) y el botón de selección de la temperatura (h5) esté en "Espresso/Agua caliente" ☉/☼ .
- Conecte el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hasta la posición (I) .
- El indicador de temperatura (h6) parpadeará.

NOTA

Mientras el indicador de temperatura (h6) parpadee, las funciones del "modo espresso" no estarán funcionando.

- Ajuste el portafiltro al grupo de distribución alineando el asa con la marca "INSERTION" (Inserción) y bloquéelo con firmeza con un giro de izquierda a derecha (Fig.15) .

Ajuste de la rejilla reposa tazas

Se puede regular la altura de la rejilla reposa tazas

- Si va a utilizar tazones, vasos de recetas o tazas de desayuno, déjela en posición baja.
- Si va a utilizar tazas de café espresso, suba la rejilla reposa tazas apretando simultáneamente los 2 botones de regulación de la altura (Fig.13) .

NOTA

Para volver a colocar la rejilla reposa tazas en posición baja, apriete simultáneamente los 2 botones de regulación hasta el tope.

- Coloque 1 o 2 tazas (según el caso) sobre la rejilla reposa tazas, asegurándose de que estén bien situadas bajo la salida de café del portafiltro, con ayuda de las referencias de colocación de tazas (Fig.14) .

Preparación del café

- Espere a que la luz del indicador de temperatura (h6) se quede fija, lo que indicará que el aparato ha alcanzado la temperatura óptima para elaborar café espresso. El aparato ya está listo para su uso.
- Accione el botón espresso ☉☼ hacia la derecha para activar la función "Espresso". La bomba se activará brevemente para prehumedecer la molienda, luego se detendrá durante algunos segundos y se volverá a poner en funcionamiento para verter el café.

NOTA

Esta operación de prehumidificación garantiza una mayor liberación de los aromas.

- Cuando se alcanza el volumen de café deseado, el aparato se detiene automáticamente.

Observación importante

Por defecto, el volumen de café para "1 taza" es de 50 ml y para "2 tazas", de 100 ml.

- Espere algunos segundos hasta que se purgue el exceso de agua contenido en el Thermo block (es decir, hasta que acabe el "ruido de aspiración").



ATENCIÓN Puede que emane algo de vapor del depósito de agua. Se trata de un fenómeno completamente normal.

- Retire la(s) taza(s) y luego desbloquee el portafiltro girándolo de derecha a izquierda hasta que pueda desengancharlo del grupo de distribución.



Observación importante

Controle los posibles escapes de vapor que puedan producirse del grupo de distribución

- No espere más para tomarse su café espresso y así podrá aprovechar plenamente sus aromas y su espesa crema.

Limpieza del filtro y del portafiltro

- Vacíe el filtro con una cucharilla o dando golpecitos con precaución con el borde del portafiltro contra una superficie en la que se puedan recoger los residuos de molienda de café.
- Extraiga el filtro.



Observación importante

Las partes metálicas del portafiltro y el filtro están muy calientes.

- Aclare el filtro y el portafiltro con agua caliente y séquelos.

D. Programación personalizada

La cafetera espresso automática EM-1040 de acero inoxidable le permite personalizar y memorizar 2 volúmenes de café espresso con gran facilidad.

NOTA

Hay 2 volúmenes de café programados por defecto en la cafetera:

- "Programa 1" (1 taza): aproximadamente 50 ml
- "Programa 2" (2 tazas): aproximadamente 100 ml

Programación de 1 taza de espresso

Para personalizar 1 taza de café a su gusto, respete las etapas de preparación de un espresso (consulte el apartado "Función de espresso" en la página 64).

- Coloque una taza en la rejilla reposa tazas.
- Cuando la luz del indicador de temperatura (h6) se quede fija, gire el botón espresso "Programa 1"  hacia la derecha y manténgalo en esa posición. El café empezará a salir.
- Cuando haya salido el volumen deseado, suelte el botón. En ese momento dejará de salir café y quedará memorizada la personalización.

Programación de 2 tazas de espresso

Etapas que hay que seguir son iguales a la programación para una taza. Basta con colocar 2 tazas en la rejilla reposa tazas y accionar el botón espresso "Programa 2"  en lugar del botón "Programa 1" .

NOTA

El volumen máximo programable para 1 taza es de 150 ml y para 2 tazas, de aproximadamente 250 ml.

- En cualquier momento se pueden modificar las programaciones siguiendo el mismo procedimiento.

NOTA

Puede utilizar la cafetera espresso de forma manual, interrumpiendo cuando lo desee la salida de café. Para hacerlo, accione brevemente el botón espresso  o , activado anteriormente.

2. FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE

La producción de agua caliente es ideal para preparar un té o una infusión o para precalentar un recipiente.

- Compruebe el nivel de agua del depósito.
- Asegúrese de que la lanza "Especial Capuccino" esté bien encajada alrededor de la boquilla articulada.
- Compruebe que el mando giratorio esté colocado en la posición "Espera" (●) (Fig.4) y el botón de selección de la temperatura (h5) esté en "Espresso/Agua caliente" ☉/☼.
- Conecte el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hacia la derecha hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h6) parpadeará.
- Espere a que el indicador de "Temperatura" (h6) esté iluminado de manera constante.
- Coloque una taza o un recipiente bajo la boquilla articulada y sujételo/a correctamente.
- Gire el mando giratorio hasta la posición "Agua caliente" ☼/☼. Saldrá agua caliente por la boquilla.
- Cuando haya salido la cantidad de agua deseada, gire el mando hasta la posición de "Espera" (●) para detener la salida de agua caliente (Fig.4).
- La bomba se detendrá inmediatamente y se cerrará el circuito de la boquilla:

NOTA

Puede que en el depósito de agua se produzca una ligera emanación de vapor. Se trata de un fenómeno completamente normal.

- Puede utilizar el agua recogida para prepararse su bebida caliente.

3. FUNCIÓN DE VAPOR

Generar vapor es ideal para elaborar una espuma de leche utilizada en la preparación de bebidas lácteas (Cappuccino, latte machiatto, chocolate caliente, etc.).

- Compruebe el nivel de agua del depósito.
- Asegúrese de que la lanza "Especial Capuccino" esté bien encajada alrededor de la boquilla articulada.
- Compruebe que el mando giratorio está en la posición de "Espera" (●).
- Conecte el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hacia la derecha hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h6) parpadeará.

NOTA

Si el mando giratorio (d) no está en posición de "Espera" (●), el indicador de temperatura (h6) parpadeará rápidamente y no se producirá el calentamiento.

- Gire el botón de selección de temperatura (h5) hasta "Vapor" ☼.
- Espere a que el indicador de "Temperatura" (h6) esté iluminado de manera constante.
- Coloque un recipiente o una taza vacía bajo la boquilla.
- Abra el circuito de la boquilla girando el mando hasta la posición "Vapor" ☼/☼ para que salga el agua residual que pueda quedar en el circuito.
- Vuelva a girar el mando hacia la izquierda hasta la posición "Espera" (●).
- Vierta la leche en un recipiente y sumerja la lanza "Cappuccino especial" pero sin tocar el fondo, para evitar que se bloquee la salida de vapor.

Recomendación

Para obtener un mejor resultado, utilice leche refrigerada, en un recipiente de acero inoxidable frío y con entre 20 ml y 30 ml de leche por Cappuccino.

- Espere a que el indicador de "Temperatura" (h6) esté iluminado de manera constante.

- Vuelva a girar el mando hasta la posición “Vapor” ☺/☹.

NOTA

En ese momento oírás un ruido intermitente que corresponde a la puesta en funcionamiento entrecortada de la bomba. Dicho ruido es normal y necesario para que el vapor se genere correctamente. Puede que emane algo de vapor del depósito de agua. Se trata de un fenómeno completamente normal.

NOTA

Para evitar obstruir la salida de vapor, la lanza no debe tocar el fondo del recipiente.

- Cuando la leche empiece a agitarse, mueva la lanza “Especial Capuccino” lentamente hacia la superficie aplicando un movimiento circular descendiente en el recipiente. Vuelva a sumergirla en el recipiente aplicando esta vez un movimiento circular ascendente.
- Realice varias veces dichos movimientos hasta que la leche se transforme en una espuma suave y cremosa.
- Cuando se alcance la cantidad de espuma deseada, vuelva a cerrar el circuito de la boquilla girando el mando hasta la posición de “Espera” (o).
- Ahora podrá extraer la boquilla del recipiente.

Observaciones importantes

Tras haber producido vapor, la boquilla y su lanza “Especial Capuccino” están muy calientes. Tenga cuidado de que no se produzcan quemaduras accidentales.



- Le recomendamos encarecidamente que limpie la boquilla y su lanza “Especial Capuccino” siempre después de producir espuma de leche (consulte la sección “Limpieza y mantenimiento” de la página 69). Esta operación impedirá que proliferen los microbios.

Observación importante

Para pasar a la función “Espresso” tras generar vapor, haga pasar agua caliente por la boquilla (consulte la sección “Función de agua caliente” de la página 66) para forzar la bajada de temperatura del Thermo block. Sin haber realizado previamente esta operación, la función “Espresso” estará bloqueada.



4. ELIMINACIÓN DE LA CAL

Recordatorio: la garantía no cubre los aparatos averiados de los que no se haya eliminado periódicamente la cal.

Observación importante

Si utiliza de forma casi cotidiana la cafetera, es recomendable efectuar cada 2 meses en promedio la eliminación periódica de la cal de los distintos circuitos de agua



Eliminación de la cal del circuito “Espresso”

La operación se lleva a cabo tras haber retirado el portafiltros.

- Vacíe por completo el depósito de agua.
- Vierta en el depósito 500 ml de agua con una bolsita de producto descalcificador “especial espresso”, que podrá adquirir en las tiendas, o 250 ml de vinagre blanco mezclado con 250 ml de agua.
- Coloque un gran recipiente bajo el grupo de distribución.

- Compruebe que el aparato está conectado, que el mando giratorio está en la posición de “Espera” (●) (Fig.4) y que el botón de selección de la temperatura (h5) está colocado en “Espresso/Agua caliente” ☉/☼. Espere a que el indicador de “Temperatura” (h6) esté iluminado de manera constante.

a) Accione la bomba con el botón espresso “Programa 1” ☞ o “Programa 2” ☞ para verter cerca de 50 ml en el recipiente; luego detenga la bomba soltando el botón utilizado.



Observación importante

Mediante esta operación, cambiará la personalización del volumen de café asociado al botón empleado.

Considere volver a efectuar la memorización cuando elabore el próximo café.

- b) Gire sin esperar más (y obligatoriamente antes del inicio del ruido de aspiración relacionado con la purga) el botón de “Encendido/Apagado” (h7) hasta la posición “●” para que se apague el aparato.
- c) Deje reposar la solución durante aproximadamente 10 minutos en el caso del producto descalcificador (y 20 min. en el caso de la mezcla de vinagre y agua) para dejar actuar el líquido en la unidad de calentamiento y a la entrada del grupo de distribución.

- Repita 2 veces las operaciones de la a) a la c).

Eliminación de la cal del circuito “Boquilla”

El procedimiento de eliminación de la cal del circuito de la “Boquilla” es muy parecido al del circuito “Espresso”.

- Sitúe el recipiente bajo la boquilla articulada colocándolo correctamente.
- Compruebe que el aparato está conectado, que el mando giratorio está en la posición de “Espera” (●) y que el botón de selección de la temperatura (h5) está colocado en “Espresso/Agua caliente” ☉/☼.
- Espere a que el indicador de “Temperatura” (h6) esté iluminado de manera constante.
- Gire el mando hacia la derecha para seleccionar la función “Agua caliente” ☼/☞.
- Deje que el producto descalcificador salga por la boquilla durante 20 segundos como máximo
- Detenga la salida de producto girando el mando hasta la posición de “Espera” (●).
- Apague inmediatamente el aparato girando el botón de “Encendido/Apagado” (h7) hasta la posición “●”.
- Deje reposar la solución durante el mismo tiempo que para el circuito “Espresso”.
- Durante dicho tiempo, extraiga el resto de producto descalcificador que queda en el depósito y lávelo abundantemente con agua fresca.

Aclarado de los circuitos

- Llene el depósito con agua fresca hasta el nivel máximo establecido.
- Conecte la máquina a la red y espere a que el indicador de “Temperatura” (h6) esté iluminado de manera constante.
- Tenga a mano un recipiente grande para recoger el agua.
- Proceda al aclarado haciendo circular un depósito de agua fresca completo de la siguiente manera:
 - 3/4 de depósito a través del circuito “Espresso”
 - 1/4 de depósito a través del circuito “Boquilla”

NOTA

Cuando haya hecho circular el equivalente a un depósito de agua fresca a través de los 2 circuitos, se habrá asegurado de que no hay rastros de líquido descalcificador y que no queda ningún sabor residual que pueda asociarse al empleo de dicho líquido.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su cafetera combinada Espresso-Filtro funcione durante muchos años, le aconsejamos que le proporcione los cuidados habituales.



Observación importante

Antes de limpiarla, desenchufe el cable de alimentación de la máquina y asegúrese de que esta última está fría.

No debe introducir ningún elemento de la máquina en el lavaplatos

Limpieza habitual de los filtros y del portafiltros

- Después de cada uso, lave el filtro y la cavidad del portafiltros con agua caliente.
- Compruebe periódicamente que los tamices del fondo de los filtros no están obstruidos. Si lo están, utilice una aguja fina (no se suministra con la máquina) para limpiar los orificios. También puede frotar la superficie de los tamices con una escobilla con cerdas sintéticas y lavar los filtros con agua caliente para eliminar cualquier impureza.

Limpieza en profundidad de los filtros

Si observa algún problema en la salida del café, puede que el filtro esté obstruido. En ese caso, lleve a cabo una limpieza en profundidad:

- Con ayuda de un destornillador con la punta cruciforme, extraiga el tornillo central.
- Retire el tamiz de acero inoxidable.
- Limpie el conjunto de las piezas con agua caliente.
- Compruebe a la luz que no hay ningún residuo que obstruya los agujeros. En caso de que sí lo haya, proceda a efectuar una limpieza más minuciosa procurando eliminar todas las partículas con un cepillo sintético o una aguja fina (**fig.16**) .



Observaciones importantes

Asegúrese de que las distintas piezas están secas antes de volverlas a montar: coloque el tamiz en el filtro y vuelva a atornillar.

Limpieza del grupo de distribución

- La zona en que se asienta el grupo de distribución tiene que limpiarse periódicamente con un paño no abrasivo humedecido. Así se puede eliminar cualquier depósito de café molido que quede en el tamiz y en el sistema de enganche del portafiltros.
- Además, puede que los restos de café molido se queden enganchados alrededor del cilindro periférico del grupo de distribución. En ese caso, pueden eliminarse dichos depósitos con un pequeño objeto no puntiagudo o con un mondadientes.

NOTA

Le aconsejamos que ponga en funcionamiento la cafetera de forma periódica, con el portafiltros en su lugar, pero sin café, para así eliminar los posibles residuos de café.

Limpieza de la boquilla articulada y de la lanza " Especial Capuccino"

Le recomendamos encarecidamente que limpie la boquilla y su lanza "Especial Capuccino" después de cada vez que produzca espuma de leche.



Observación importante

Asegúrese de que la boquilla y su lanza ya no están calientes antes de llevar a cabo su mantenimiento

- Retire la lanza "Especial Capuccino" de la boquilla girándola hasta el tope y luego estire de la pieza para desengancharla **(fig.17)** .
- Ponga a remojo la lanza "Especial Capuccino" en agua muy caliente y asegúrese de que los posibles residuos de leche se han retirado por completo.

NOTA

Si, sin embargo, la espuma de leche se ha secado sobre la lanza "Especial Capuccino", póngala a remojo en un recipiente con agua durante toda una noche para ablandar los residuos.

- Limpie la parte externa del tubo de plástico de la boquilla de agua caliente.
- Desatanque, en caso necesario, el conducto interno de paso del vapor introduciendo la aguja suministrada (u) en el orificio de la boquilla y haciendo circular agua caliente o vapor a través del tubo de plástico (consulte la sección "Función de agua caliente" de la página 66 o "Función de vapor" de la página 66).
- Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas.
- Asimismo, le aconsejamos que utilice esa aguja para desatancar los orificios de los filtros y el pequeño orificio ubicado en la parte alta de la boquilla metálica para espumar desmontable **(fig 18)** .
- Monte nuevamente la boquilla especial para capuccino colocando los pasadores en los orificios y girándola en sentido contrario hasta que se bloquee **(Fig.19)** .

NOTA

Estas operaciones son básicas para evitar cualquier riesgo de proliferación microbiana.

Limpieza del depósito de agua

- A diario, retire y vacíe el depósito de agua. Aclárelo con agua clara y vuelva a colocarlo correctamente en su sitio asegurándose de que esté correctamente emplazado en su lugar.
- Si se ha formado una capa de cal en las paredes del depósito, proceda a su eliminación con ayuda de una mezcla de agua y vinagre blanco. Déjela reposar durante 1 hora.
- Frote con una esponja no abrasiva y, a continuación, aclárelo con agua abundante

Limpieza de la rejilla reposa tazas

- Retire la rejilla reposa tazas levantándola
- Límpiela con agua caliente jabonosa.
- Aclárela y séquela cuidadosamente.

Limpieza del sistema de recuperación de agua

- Retire el sistema de recuperación de agua deslizándolo hacia adelante **(Fig.20)** .
- Proceda al desmontaje del compartimento de recuperación de agua:
- Apriete simultáneamente los 2 botones de regulación de la altura.
- Retire la rejilla reposa tazas **(Fig.21)** .
- Atrape las 2 varillas de plástico que sirven de topes y se encuentran en la parte central anterior y posterior del compartimento, para liberar a este último. Límpielo con agua caliente y séquelo por completo.

NOTA

Se puede retirar y volver a fijar el indicador del nivel de agua mediante un enganche a presión.

- Limpie la cubierta inoxidable con un paño no abrasivo y ligeramente húmedo. Séquela. No vierta agua dentro de los mecanismos de los botones de regulación.
- Vuelva a montar el compartimento introduciendo a presión las varillas de plástico en los emplazamientos previstos al efecto.
- Vuelva a colocar la rejilla reposa tazas.
- Coloque el compartimento en posición baja apretando simultáneamente los 2 botones de regulación hasta el tope.

Limpieza del cuerpo del aparato y de la bandeja caliente tazas

Estas partes del aparato se limpian con un paño no abrasivo y ligeramente húmedo.



Observación importante

No deje nunca que se derrame agua en el panel de control.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

CAFETERA DE FILTRO

1. PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- Abra la tapa de la cafetera de filtro presionando el borde izquierdo y suba la tapa 90° sin forzarla **(Figs.5 y 6)**.
- Vierta la cantidad necesaria de agua en el depósito en función del número de tazas deseadas y sin sobrepasar nunca la marca "MAX" situada bajo el rebosadero **(Fig.7 y 8)**.

NOTA

- Para que el café tenga un mejor sabor, utilice únicamente agua fresca.
- Calcule entre 100 ml y 150 ml por cada taza de café

- Compruebe que el soporte para filtros está colocado correctamente (es decir, alojado en la cavidad receptora hasta el tope) **(Fig.9)**.
- Coloque un filtro de papel del tipo 1x4 en el soporte para filtros **(Fig.10)**.
- Con una cuchara dosificadora, rellene el filtro de papel con café molido según la cantidad de tazas deseadas.

NOTA

Le aconsejamos que emplee 1 cuchara dosificadora rasa de café molido por cada taza de 100 ml. No obstante, puede adaptar la dosificación de café a su gusto y según la marca de café empleado.

- Vuelva a cerrar la tapa de la cafetera de filtro hasta que oiga un "clic", que indicará que se ha bloqueado correctamente. Ejercer presión simultáneamente sobre la parte frontal y posterior de la tapa para cerrarla correctamente.
- Sitúe la jarra sobre la placa calefactora.

NOTA

Compruebe que la jarra está bien colocada de forma que desactive el sistema antigoteo. De no ser así, el café no saldrá.

- Compruebe que el mando giratorio está en la posición de "Espera" (●).
- Compruebe que el botón START/STOP (h7) I / ☞ esté en posición (●) y que el piloto de temperatura (h6) esté apagado.
- Coloque el botón para el café de filtro (h2) I / ☞ en posición (I). The FILTER COFFEE light (h1) comes on and the coffee is dispensed after a few seconds.
- Cuando el café haya salido por completo, podrá retirar la jarra y servir el café.
- Mientras no coloque el botón para el café de filtro I / ☞ (h2) en posición (●), el piloto del café de filtro (h1) permanecerá encendido y la función para mantenerlo caliente en la jarra estará activa.

NOTA

Sin embargo, gracias al sistema antigoteo, podrá retirar la jarra en cualquier momento para servirse café mientras este se va vertiendo y luego volver a colocar la jarra rápidamente sobre la placa para seguir la percolación.

NOTA

2 horas después de la finalización de la salida del café, se detendrá automáticamente la función de mantenimiento en caliente del café y el indicador "Café de filtro" (h1) se apagará.



Observaciones importantes

- Si se ha desactivado manualmente la función de conservación en caliente, no la vuelva a reactivar si el depósito está vacío.
- No deje nunca la jarra sobre una placa de cocción, en el horno o en el microondas.

Observaciones importantes

Para evitar las posibles quemaduras:



- No abra nunca la tapa de la cafetera de filtro mientras esté saliendo el café.
- No acerque nunca el rostro o cualquier otra parte del cuerpo a las 8 ranuras de emanación de vapor situadas a lo largo del borde derecho de la tapa de la cafetera de filtro.
- Manipule únicamente la jarra mediante su asa y no toque nunca la placa calefactora.
- Espere a que se enfríe el aparato antes de volverlo a utilizar para una segunda preparación.

- Tras haber esperado a que se enfríe el aparato, abra la tapa de la cafetera de filtro presionando sobre su borde izquierdo
- Retire el soporte para filtros mediante las asas.
- Saque el filtro de papel y deséchelo.
- Enjuague el soporte para filtros con agua caliente y séquelo antes de volver a colocarlo en su lugar.

2. ELIMINACIÓN DE LA CAL

Recordatorio : la garantía no cubre los aparatos averiados de los que no se haya eliminado periódicamente la cal.



Observación importante

Si utiliza de forma casi cotidiana la cafetera, es recomendable efectuar cada 2 meses de media la eliminación periódica de la cal de los distintos circuitos de agua.

- Vierta en el depósito 500 ml de agua con una bolsita de producto descalcificador "especial cafeteras", que podrá adquirir en las tiendas, o 250 ml de vinagre blanco mezclado con 250 ml de agua.
- Sitúe la jarra sobre la placa calefactora.
- Compruebe que el aparato está conectado y que el mando giratorio está en la posición de "Espera" (●)
- Accione el botón "Café de filtro" y vierta la mitad de la preparación.
- Apague la cafetera girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hasta la posición "●".
- Deje reposar la solución durante aproximadamente 1 hora para dejar actuar el líquido.
- Vuelva a conectar el aparato a la red y apriete de nuevo el botón "Café de filtro" I / ☐ hasta que se vierta toda la solución.
- Rellene el depósito con agua fresca hasta la marca máxima y enjuague el circuito "Café de filtro" vertiendo toda el agua en la jarra.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para que su cafetera combinada Espresso-Filtro funcione durante muchos años, le aconsejamos que le proporcione los cuidados habituales.



Observación importante

- Antes de limpiarla, desenchufe el cable de alimentación de la máquina y asegúrese de que esta última está fría.
- Salvo la jarra de vidrio, no debe introducir ningún elemento de la máquina en el lavaplatos.

Limpieza habitual de la jarra, del soporte para filtros y de su sistema antigoteo

- Limpie el conjunto de las piezas con agua caliente. Solo se puede introducir en el lavaplatos la jarra de vidrio.

Limpieza del grupo de distribución

- La zona en que se asienta el grupo de distribución tiene que limpiarse periódicamente con un paño no abrasivo humedecido. Así se eliminará cualquier depósito de café molido que quede en el tamiz y en el sistema de enganche del portafiltros.
- Además, puede que los restos de café molido se queden enganchados alrededor del cilindro periférico del grupo de distribución. En ese caso, pueden eliminarse dichos depósitos con un pequeño objeto no puntiagudo o con un mondadientes.

NOTA

Le aconsejamos que ponga en funcionamiento la cafetera de forma periódica, con el portafiltros en su lugar, pero sin café, para así eliminar los posibles residuos de café.

Limpieza del depósito de agua

- A diario, retire y vacíe el depósito de agua. Aclárelo con agua limpia y vuelva a colocarlo correctamente en su sitio asegurándose de que esté correctamente emplazado en su lugar.
- Si se ha formado una capa de cal en las paredes del depósito, proceda a su eliminación con ayuda de una mezcla de agua y vinagre blanco. Déjela reposar durante 1 hora.
- Frote con una esponja no abrasiva y, a continuación, aclárelo con agua abundante.

Limpieza del cuerpo del aparato, la placa calefactora de tazas, la placa calefactora y la tapa de la cafetera de filtro

Estas partes del aparato se limpian con un paño no abrasivo y ligeramente húmedo.

Si advierte que hay restos de café en la placa calefactora, límpiela con una esponja y un poco de líquido lavavajillas.



Observación importante

No deje nunca que se derrame agua en el panel de control.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un centro de servicio autorizado.

SEGURIDAD Y AVISOS VISUALES

La EM-1040 incorpora un sistema de seguridad general en los botones de mando "Espresso/Agua caliente/Vapor", que impide validar una operación si no se ha alcanzado la temperatura adecuada:

- Mientras que el indicador de "Temperatura" (h6) parpadee, los botones (salvo el de "Encendido/Apagado" y "Café de filtro") no estarán operativos.



Observación importante

La máquina también está equipada con avisos visuales para impedir que se haga un mal uso de la cafetera.

Caso 1: detección del nivel de agua del depósito "Espresso"

En modo "Espresso" o "Agua caliente", si el indicador de "Temperatura" (h6) parpadea rápidamente y se detiene la bomba, eso implica que la máquina ha detectado que el nivel de agua del depósito está al mínimo y le advierte de ello como si dicho depósito estuviese vacío.

En ese caso:

1. Si no lo ha hecho ya, gire el mando hasta la posición de "Espera" (●).
2. Apague el aparato girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hasta la posición (●).
3. En caso oportuno, vacíe el agua restante en el depósito, vuélvalo a llenar y colóquelo de nuevo correctamente en su lugar.
4. Conecte nuevamente el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h7) hasta la posición (I).
5. Espere a que la luz del indicador de "Temperatura" (h6) se quede fija.
6. Vierta agua por la boquilla "Agua caliente/Vapor" durante aproximadamente 20 segundos (consulte la sección "Función de agua caliente" de la página 66).

Observación:

Si la bomba no se ceba por completo, el indicador de "Temperatura" (h6) se pondrá a parpadear (a un ritmo rápido o normal).

En ese caso, vuelva a apagar la máquina. Espere algunos segundos, vuelva a encenderla e inténtelo de nuevo. Puede ser que tenga que repetir algunas operaciones 2 o 3 veces antes de que la bomba vuelva a estar operativa por completo.

Caso 2: mala colocación del selector giratorio

Si al conectar el aparato el indicador de "Temperatura" (h6) parpadea rápidamente, eso significa que el mando giratorio (d) no está en posición de "Espera" (●) y que no puede llevarse a cabo el calentamiento del Thermo block.

En ese caso, coloque el mando en posición de "Espera" (●).

PUESTA EN ESPERA Y APAGADO AUTOMÁTICOS

Por razones de seguridad y ahorro de energía:

- La parte "Espresso/Agua caliente/Vapor" de su cafetera combinada EM-1040 incorpora un sistema de puesta en espera automática.
- Tras 30 minutos de inactividad, el indicador de "Temperatura" (h6) permanecerá iluminado pero con una intensidad luminosa menor. Las funciones "Espresso/Agua caliente/Vapor" se mantendrán en espera y el calentamiento del Thermo block se verá particularmente interrumpido.
- Para salir del modo de espera automática, accione el botón "Espresso" ☞ o ☞.
- El lado para el café de filtro incorpora la función de apagado automático; 2 horas después de que deje de verterse café en la jarra, se cortará la corriente eléctrica de la placa calefactora. La función para mantener caliente el café se detendrá y el piloto del café de filtro (h1) parpadeará.

FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ① El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.
- ➡ Llévelo a un punto de acopio o deséchelo en un Centro de Servicio Autorizado para su procesamiento

Garantía limitada de 1 año

Registre su compra dentro de los 30 días posteriores a la misma en www.espressioneNA.com

Si su artefacto no funciona correctamente bajo condiciones de uso domésticas normales dentro del periodo de garantía, visite electra-craft.com para recibir autoayuda para el cuidado/mantenimiento del producto.

Para iniciar un reclamo de garantía, escriba un correo electrónico a: info@electra-craft.com o llame al 1-201-439-1700. Sirvase tener a mano el número de modelo y el número de serie del producto. Las instrucciones de devolución y empaquetado se le informarán en ese momento.

Para el período de:	Espressione NA cubre
El primer año desde la fecha de compra original	Si la máquina de espresso falla debido a un defecto en materiales o mano de obra, durante la garantía limitada de un año , Espressione NA reparará o reemplazará su producto a la exclusiva discreción de Espressione NA. Usted tendrá cobertura en concepto de piezas, mano de obra y costos de envío de devolución.

Espressione NA no cubrirá lo siguiente:

- Instalación, envío o mantenimiento inadecuados.
- Averías en el producto por abusos, usos inapropiados, uso comercial o usos que difieren de aquel para el cual el producto fue diseñado.
- Daños causados después de la entrega.
- Daños al producto causados por accidentes, incendios, inundaciones o casos fortuitos.
- Daños fortuitos o resultantes causados por posibles defectos con este artefacto.
- Mano de obra y otros costos de instalación o extracción del producto

Para venta en los 50 Estados Unidos, distrito de Columbia, solamente:

Esta garantía limitada se extiende al comprador original de productos adquiridos para uso doméstico dentro de los Estados Unidos. En Alaska y Hawái, la garantía limitada no incluye los costos del envío de los artefactos. Es posible que los residentes de California tengan opciones de devolución adicionales. Solicite información adicional contactándose con el centro de llamadas.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños fortuitos o resultantes. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que varíen de un estado al otro. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina de defensa del consumidor local o estatal, o al fiscal general de su estado.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS #EM-1040-I

El gusto no es aceptable

Hallazgo	Causa y resolución de problemas
Gusto amargo	los granos se molieron o comprimieron demasiado, el percolado duró demasiado, se usó demasiado polvo, se usó demasiada presión
Gusto agrio	El agua no es la apropiada, el agua es demasiado blanda, la temperatura es demasiado baja, los granos no se molieron lo suficiente, el tostado fue demasiado leve, el percolado duró demasiado poco, el tipo de café no es el correcto (café tostado en lugar de tostado espresso)
El sabor no está bien	granos de mala calidad, granos almacenados demasiado tiempo, agua con cloro, tipo de espresso incorrecto
El sabor no es suficiente	Café en polvo insuficiente, el café es demasiado viejo, el polvo es demasiado grueso, el polvo no está suficientemente comprimido, demasiada agua

La crema no es aceptable

Hallazgo	Causa y resolución de problemas
Crema insuficiente	El café en polvo es demasiado grueso, el polvo no está suficientemente comprimido, los granos son demasiado viejos, debe limpiarse la taza o la máquina de expreso
La crema es demasiado oscura	El café en polvo es demasiado fino, los granos se tostaron en exceso
La crema es demasiado clara	Los granos son demasiado viejos, el café en polvo es demasiado grueso, el polvo no está suficientemente comprimido
La crema no es firme	La taza está demasiado fría o caliente, la presión de agua es demasiado baja

Solución

Hallazgo	Causa y resolución de problemas
Parpadeo rápido Luz piloto de color azul	La unidad no está recibiendo suficiente agua Gire la perilla de control hacia water/steam (d2/d3) con el interruptor h5 hacia la izquierda. Escuchará la bomba ponerse en marcha. Deje salir 1 taza de agua y luego gire la perilla nuevamente hacia adelante.
Parpadeo progresivo lento Luz piloto de color azul	No hay fallas La unidad se está calentando. Seguirá haciendo eso unos minutos y luego quedará encendida permanentemente. Para activar el lado de espresso, pulse el interruptor "1 cup" o "2 cup" (1 taza o 2 tazas)
Encendido permanente Luz piloto de color azul	No hay fallas ¡El artefacto está listo para el uso!
La bomba hace un ruido alto	El depósito de agua está vacío durante el suministro de agua caliente/vapor Apague el artefacto y rellene el depósito de agua, luego purgue el sistema dejando salir agua caliente.
El espumado no es aceptable	La leche está demasiado caliente Utilice leche refrigerada Jarra para espuma inadecuada Utilice una jarra para espuma de acero inoxidable Los orificios de la boquilla están tapados Límpiala en profundidad
No es posible hacer espresso-No sale espresso del portafiltro	1. Encienda la máquina y espere a que la luz azul quede encendida permanentemente 2. Asegúrese de que haya agua en el depósito 3. Asegúrese de que H5 esté hacia la izquierda (H3 en la EM-1020)

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS #EM-1040-I

	4. Coloque una taza vacía debajo de la boquilla de espuma (g) y gire la perilla D1 hacia la posición de atrás D3 5. Debería escuchar a la bomba ponerse en marcha y del agua saliendo de (g). Espere 5-10 segundos y gire D3 nuevamente hacia la posición D1. Si no sale agua, es posible que tenga que extraer el depósito de agua cuando la bomba está funcionando y volverlo a insertar firmemente. 6. La luz debería volver a quedarse permanentemente encendida de color azul. 7. Ahora, coloque el soporte del filtro P en la unidad con café e intente hacer un espresso Si tiene dudas o problemas, escriba a info@electra-craft.com
La bomba hace un ruido alto	El depósito de agua está vacío durante el suministro de agua caliente/vapor Rellene el depósito de agua, luego purgue el sistema dejando salir agua caliente
El portafiltro gotea	No hay fallas Este es un comportamiento normal - coloque una tasa o jarra de espumado debajo del portafiltro al retirar la taza

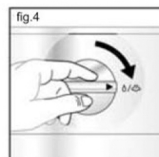
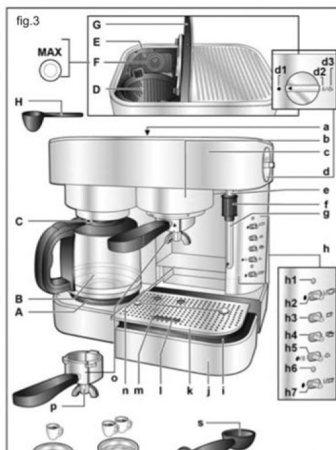
Draining and priming of the water circuit : Before using for the first time it's imperative that you allow the water to circulate through all of the appliance's circuits to remove any possible air and for the pump to be activated.(Details refer to Page 14 of user manual).



Connect the power cord, remove the water tank.



Fill the water tank with fresh water and return it into housing.



Place a large container under the HOT WATER/STEAM spout, when the TEMPERATURE light (h6) stops flashing, turn the rotating control

button to the HOT WATER function

Check that the rotating control button is set to PENDING (●)(d1),

Check the FILTER COFFEE (h2) button is set on (●) setting,

Check the TEMPERATURE SELECTION button (h5) is at ESPRESSO/HOT WATER ,

Switch the machine on by turning the START/STOP (h7) button to the right to the (I) setting.