



Cafe Retro


Espressione

c/o The Smith Agency, Ltd.
P.O. Box 669307
Marietta, Georgia USA 30066.0106
Phone 770.509.3006
Fax 770.509.8736
espressione@smithagy.net


Espressione

After Sales Service
Electra Craft
41 Woodbine Street
Bergenfield, NJ 07621
201 439 1700
info@electra-craft.com

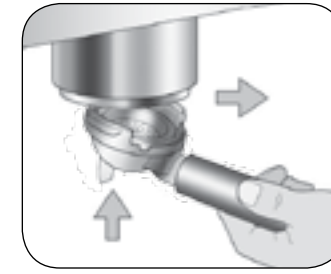
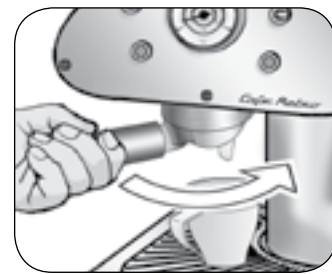
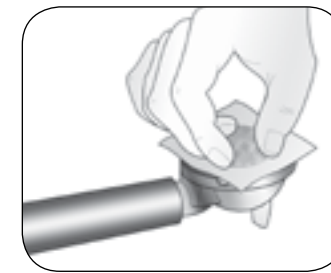
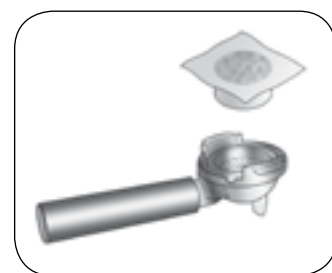
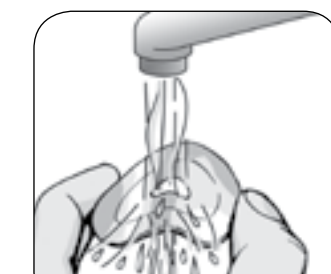
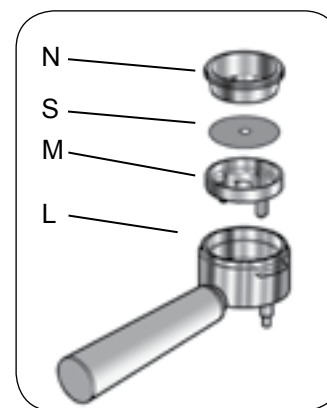
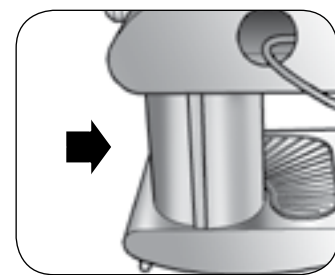
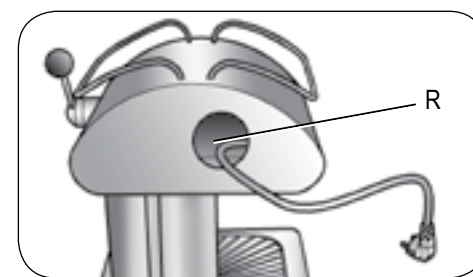
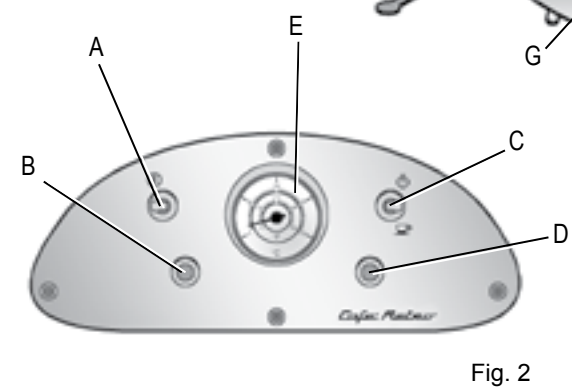
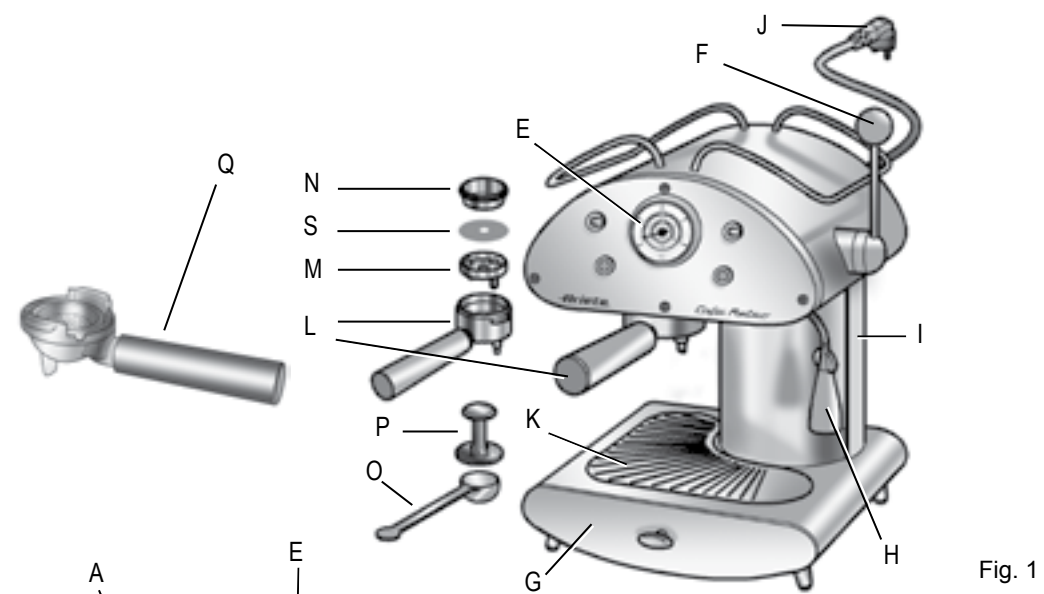


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

Fig. 12

Fig. 13

Fig. 14

Fig. 15

Fig. 16

Fig. 17

Fig. 18

WITH REGARD TO THIS MANUAL

Even if the appliances are made in conformity with the European regulatory specifications in force and therefore all potentially hazardous parts are protected. Carefully read these warnings and use the appliance only for the use it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

The information provided in this manual is marked with the following symbols indicating:



Danger for children



Warning of burns



Danger due to electricity



Warning – material damage



Danger of damage originating from other causes

INTENDED USE

You can use your Café Retrò to prepare coffee, cappuccino, barley coffee, tea and tisanes. This appliance is designed only and solely for private use, and is therefore to be considered unsuitable for industrial or professional purposes.

No other use of the machine is contemplated by the manufacturer, which is exempt from any liability for all types of damages caused by improper use of the machine. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

RESIDUAL RISKS

The construction characteristics of the appliance this publication refers to do not allow the user to be protected from a direct jet of steam or hot water.



Warning!

Danger of burns – When dispensing hot water and steam, do not direct the jets towards others or yourself. Hold only the plastic part of the tube.



Use only containers made of material “for foods”.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USE.

- This appliance is designed only for private use, and is therefore to be considered unsuitable for commercial or industrial purposes.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box, as our free-of-charge service does not cover transportation damage due to inadequate packaging of the product when sent to an Authorised Service Centre.
- This product complies with the 2006/95/CE Directive and EMC Directive 2004/108/EEC.



Danger for children

- This appliance is not suitable for use by people (children included) with physical, sensorial or mental disabilities. Users lacking experience and knowledge of the appliance, or those who have not been given the user's instructions, must be supervised by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised at all times to ensure they do not play with the ap-

pliance.

- Do not leave the packing components near children because they are potentially dangerous.
- In the event that this appliance is to be disposed of, it is recommended that the power chord be cut. It is also recommended that all potentially dangerous components are rendered harmless to prevent children from hurting themselves when playing with the apparatus.



Danger due to electricity

- Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the voltage indicated on the plate on the bottom of the machine corresponds to the local mains voltage.
- The use of extension leads, which have not been authorised by the appliance manufacturer, may cause damage and accidents.
- Before filling the tank with water, remember to always disconnect the appliance at the socket.
- If the electric cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or its Technical Assistance Service, or in any case by a person with similar qualifications.
- Never let the live parts come into contact with water: this may cause a short circuit!
- Unplug before any cleaning or maintenance operations.
- DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.
- Unplug the appliance from the electricity supply immediately in the case of faults, defects or suspected defects after dropping. Never operate the appliance if defective. REPAIRS MAY ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE SERVICE CENTRES. The manufacturer disclaims all responsibility for any damage caused by incorrect repair work.



Danger of damage originating from other causes

- Do not lift the appliance by grasping its water tank, but only by grasping its body.
- Choose a sufficiently well lit and clean environment, with an easily accessible electric socket.
- Avoid putting excessive quantities of water into the tank.
- The appliance is not to be used if it has been dropped, if there are visible sign of damage or if it is leaking. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or, in any case, by qualified personnel.
- Do not use the appliance if the power cord appears to be damaged, with parts showing burns, etc.; an authorised Espressione service centre must repair and replace the power cable, under penalty of the warranty being forfeited.



Warning of burns

- Never direct the steam or hot water jet towards parts of the body; handle the steam/hot water spout with care: risk of scalding!
- The appliance's external metallic parts must not be touched when the machine is functioning as it could cause burns.
- If water does not come out of the filter holder, it may be because the Thermocream® filter is clogged. Stop the brewing and wait ten seconds. Remove and disconnect the filter holder because any remaining pressure could cause splashes or squirts. Then clean as explained in the relevant paragraph.



Warning – material damage

- Place the machine on a stable surface where it cannot be knocked over.
- Do not leave the cord in its housing during use. It must be completely unwound.
- Never put any object other than the pods in the pod filter holder (Q). They could cause serious damage to the appliance.
- Never use the machine without water because the pump will burn out.
- Never fill the water tank with hot or boiling water.
- Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames in order to prevent damage to the body.
- The cable must not touch any hot parts of the machine.
- Do not use sparkling water (with added carbon dioxide).
- Never put substances other than ground coffee into the ground coffee filter holder. They could cause serious damage to the appliance.
- Do not leave the machine at a room temperature below 32°F or 0°C because the water remaining in the boiler could freeze and cause damage.
- Never use the appliance outdoors.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun ...).
- Before cleaning the appliance always unplug it and allow it cool down. Clean only with a non-abrasive cloth that has been slightly dampened with water, adding a few drops of mild, non-aggressive detergent (never use solvents that damage plastic).

Short cord instructions

A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tipping over a longer cord. An extension cord may be used with care; however, be sure the marked electrical rating is at least as great as the rating of this appliance.

The extension cord should be positioned such that it does not drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the bottom panel of the appliance. This appliance has a polarized plug (one blade wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not

attempt to defeat this safety feature.

.KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|--|---|
| <p>A - On/off switch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lifted position (ⓘ): coffee maker on - Lowered position: coffee maker off <p>B - On warning light</p> <p>C - Coffee brewer/steam switch</p> <ul style="list-style-type: none"> - Central position: standby - Position (☼): steam distribution - Position (☹): coffee distribution <p>D - Heating unit warning light</p> <p>E - Heating unit thermostat (°C and °F)</p> <p>F - Steam lever</p> <p>G - Water collector tray</p> | <p>H - Maxi Cappuccino attachment and wand for water and steam supply</p> <p>I - Removable water tank</p> <p>J - Cord + plug</p> <p>K - Removable coffee cup storage</p> <p>L - Filter ring</p> <p>M - Thermocream® disc</p> <p>N - Thermocream® filter</p> <p>O - Measure</p> <p>P - Coffee presser</p> <p>Q - Pod filter holder</p> <p>R - Cord housing</p> <p>S - Perforated silicone disc</p> |
|--|---|

Identification data

The following machine identification data are shown on the plate found underneath the machine's standing base:

- manufacturer and CE mark
- model (Mod.)
- serial number (SN)
- electrical supply voltage (V) and frequency (Hz)
- absorbed electric power (W)
- assistance toll-free number

Always give the model and serial number to the Authorised Service Centres when requesting assistance.

PRELIMINARY PHASES FOR USE

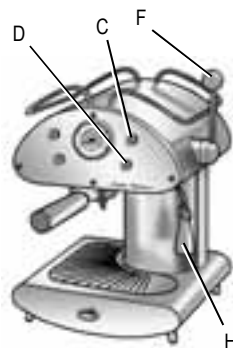
Starting the appliance

Check that the voltage of the domestic network is the same as that indicated on the technical information plate of the appliance. Place the appliance on a flat surface. When using it the first time, wash the tank and fill it with cool tap water – 23½ ounces/0.7 liters (MAX) – and then carefully fit it firmly into its seat (Fig. 4). Remove the cord from its housing (R) and unwind it completely (Fig. 3). Insert the plug in a socket which must be equipped with a ground connection.

Start the coffee maker by lifting switch (A) into the (ⓘ) position. The warning light (B) will go on, indicating that the coffee maker is on and the heating unit will begin heating. The first time you use it, put switch (C) in the coffee (☹) position until water comes out of the filter ring.

If you are starting the machine for the first time or after a period of time during which it has not been used, it is recommended that at least one cup of water be allowed to pass through the boiler's hydraulic circuit. Also lower the lever (F) after having placed a container underneath the Maxi Cappuccino device wand (H).

Once finished put switch (C) in the center position and wait until warning light (D) goes off. At this point the coffee maker is ready to brew coffee.



HOW TO MAKE COFFEE

Put the Thermocream® Disc (M), the perforated silicone disk (S) and the Thermocream® Filter (N) into the filter holder in the order indicated (Fig. 6). Measure out the coffee in the filter and lightly press with the specially provided presser. Insert the filter holder into its seat (Fig. 7).



Warning!

Tighten the filter holder while making sure you have hooked it properly onto the flange.

If too much ground coffee is put inside the filter, turning the filter holder may prove difficult and/or you may get leaks from the filter holder when the coffee is being dispensed.

The filter ring should be preheated for a few minutes to ensure a nice, hot cup of coffee. For the following coffees this is not necessary. The warning light (D) will go on and off at regular intervals indicating that the boiler's thermostat is keeping the water at the right temperature (around 212°F - 100° C for brewing coffee and around 302°F - 150° C for making steam).

When warming up, your appliance may release small puffs of steam from the filter holder; this is perfectly normal.

When using the coffee maker for the first time and thereafter, it is best to begin brewing coffee only when the light (D) is off. Position the switch (C) to coffee brewing (☞): the coffee will begin coming out of the spouts in the filter holder. To stop the flow move the switch back to the central position. The maximum dose for one cup is 1½ ounces or 50 ml.



Warning!

Like professional coffee makers, do not remove the filter ring when the coffee distribution switch is turned on (in coffee brewing position ☞).



Warning!

Wait about ten seconds after the coffee has been dispensed before removing the filter holder. To remove it, turn it slowly from right to left so as to prevent splashes or spurts of water or coffee.



HOW TO MAKE COFFEE WITH A POD

To make coffee with pods you must use the specific pod filter (Q) that came with the coffee maker as described below:

- 1 Place the pod in the filter ring making sure that the part with the word "down" is facing down (Fig. 14).
 - 2 Push the pod towards the bottom of the filter with your fingers (Fig. 15) while making sure the paper edges adhere to the interior of the filter.
 - 3 The pod must be well centred and placed inside the filter. It is advisable to fold the corners inwards (Fig. 16).
 - 4 Now it is possible to put the filter holder in its seat. Tighten the filter holder while making sure you have hooked it properly onto the flange (Fig. 17).
 - 5 The pod could remain stuck in the upper part of the machine after making the coffee and when removing filter holder. To remove it, tilt the filter holder (Fig. 18) so the pod can fall onto it.
- In order to always get an excellent cup of coffee, buy the pod that bears the E.S.E. compatibility mark.

If the pod is not inserted well, or if the filter holder is not tightened firmly, a few drops of water could leak from the filter holder.

WE HIGHLY RECOMMEND THE USE OF ESPRESSO ITALIAN COFFEE PODS AVAILABLE IN THREE BLENDS: 100% ARABICA, CLASSIC ESPRESSO AND DECAFFINATED.

Filling the water tank during use

No special operation is necessary when the water in the tank runs out as the machine is equipped with a special self-priming device. Just unplug the machine, pull out the tank and fill it with fresh cool water again.

HOW TO MAKE CAPPUCCINO

To make cappuccino, hot chocolate or heat any beverage, move switch (C) to the steam position (☞) and wait until the warning light (D) goes off, which indicates that the heating unit has reached the right temperature to produce steam (approximately 302°F - 150° C).

When warming up, your appliance may release small puffs of steam from the filter holder; this is perfectly normal.

At this point turn the steam switch (F) down, making sure to position the cup under the Maxi Cappuccino device (H) Fig. 9: at first a little water will come out immediately followed by a strong jet of steam.

Lift lever (F) to stop the steam and place the pitcher of milk to froth under the Maxi Cappuccino device. Immerse the wand into the pitcher of milk down to the bottom and lower the lever (F) again to obtain the desired froth Fig. 10.

During these operations you will notice that the warning light (D) goes on and off at regular intervals indicating that the boiler's temperature is keeping the water required for the steam supply at the right temperature.

It is opportune you start dispensing the steam only when the lamp is off. Dispense the steam for a few seconds

after every use in order to free the hole of any milk residue.

After the cappuccino is prepared, move the switch (C) to the middle standby position to cut out the steam function.

MAKING FURTHER CUPS OF COFFEE

To prepare a cup of coffee right after making cappuccino, it is necessary to bring the boiler back to the coffee preparation temperature by performing these operations: put the switch (C) in the middle position to cool down the boiler; wait for the lamp (D) to turn on and then turn off again. To cool the heating unit more quickly, proceed as follows: after placing the receptacle under the wand (H), move the switch (C) to position (☞) (for coffee brewing) and immediately lower the level (F) (for making steam): this will cause water to flow out, until the warning light (D) turns back on. At this point, release the lever (F) and move the right switch (C) to the central position. The coffee maker is now ready to brew coffee again.

HOW TO MAKE TEA OR TISANES

After proceeding with the operations described in the PRELIMINARY PHASES FOR USE, put the cup under the spout (H) and move the coffee brewer switch (C) to the position (☞), immediately lower lever (F); hot water will now flow out of the spout. The maximum dose for two cups is 200 ml (6½ ounces).

USEFUL TIPS FOR OBTAINING A GOOD ITALIAN ESPRESSO

The ground coffee in the filter holder has to be pressed lightly. Whether the coffee is stronger or weaker depends on the degree the coffee is ground, the quantity put into the filter holder and the pressing.

Just a few seconds are needed for the coffee to flow down into the cups. If the dispensing time is longer, this means that the coffee is ground too fine or that the coffee put into the filter holder has been pressed too much.

CLEANING THE APPLIANCE



Warning!

All cleaning operations described below must be performed with the machine off and with the electric plug disconnected from the socket-outlet.



Warning!

Regular maintenance and cleaning preserve and keep the machine efficient for a longer amount of time. Never wash machine components in the dishwasher. Do not use direct jets of water.



Warning!

All operations must be performed when the machine is cold.

Cleaning the filter containing the grounds

Check that the holes are not clogged and if so, clean them with a small brush (Fig. 11). Dispense boiling water from the filter holder with the filter inside, without coffee grounds, after placing a glass underneath the dispenser in order to dissolve or remove any coffee residue or impurities. It is advisable to thoroughly clean the filter (N) about every 3 months using a simple dishwasher detergent tab (without added rinse aid or other chemical additives) as follows:

- Put a dishwasher detergent tab into the filter (without coffee) when the machine is hot (after heating for at least five minutes).
- Couple the filter holder to the machine and put a container underneath the filter holder.
- Put the switch (C) in the coffee position (☞) to start dispensing water, then dispense water for 15-20 seconds.
- Stop the water supply and let the tab act for at least 15 minutes while keeping the filter holder coupled on the machine.
- Repeat the water dispensing operation by operating the pump for about 15-20 seconds, and then letting it rest for another 15-20 seconds, until two tanks of water are used up.
- Remove the filter holder from the machine, remove the filter and rinse it well under running tap water.
- Turn off the machine, disconnect the power cable from the socket-outlet and clean the coupling seat of the filter holder with a sponge in order to remove any detergent residue from the shower disc.
- Turn the machine back on, couple the filter holder once again and dispense at least 2 cups of water again to complete the rinsing.

If the coffee machine is used daily, it is advisable to carry out the cleaning operation at least every three months.

Cleaning the silicone disc

Wash the silicone disc (S) under running water, bending it slightly on the sides in order to free the centre hole of any residue of coffee grounds that could clog it (Fig. 12).

Cleaning the filter holder seat

With time, coffee residue may accumulate on the filter holder seat. It can be removed with a toothpick, a sponge (Fig. 13), or by letting water run through without fitting the filter holder (Fig. 5).

Cleaning the Maxi Cappuccino device



Warning

Perform this operation when the chrome-plated pipe is cold so as to prevent burns.

Unscrew the device (H) from the small pipe and wash it with running water. The small pipe can be cleaned with a non-abrasive cloth. Screw the cappuccino maker back on as far as it will go. If necessary, clean the small steam outlet hole again with a pin. After use, always let the steam nozzle run for a few seconds so to free the outlet from any possible residue.

Cleaning the tank

Periodically clean the inside of the tank with a sponge or damp cloth.

Cleaning the grill and the drip tray

Remember to empty the drip tray from time to time (G).

Remove the grill (K) and wash it under running water. Remove the tray (G) from the machine, empty it and wash it under running water.

Cleaning the machine body



Warning!

Clean the fixed parts of the machine using only a damp, non-abrasive cloth so as to not damage the body.

DECALCIFICATION

Good maintenance and regular cleaning preserve and keep the machine efficient for a longer amount of time, considerably limiting the risks of lime deposits forming inside the appliance. However, should your coffee machine fail to work properly as a result of the frequent use of hard, high calcium content water, you may perform a decalcification procedure to restore its operational efficiency. For this purpose you must use only citric acid-based decalcifying products. This product is easily found at the Espresso technical service centres. Espresso does not assume any responsibility whatsoever for damage to components inside the coffee machine caused by the use of non-compliant products containing chemical additives. Should you need to decalcify your appliance, please follow the instructions which come with the decalcifying product.

PUTTING OUT OF SERVICE

If you want to put the machine out of service, you must disconnect it electrically, empty the water tank and drip tray and clean it (see the paragraph on "Cleaning the appliance").

In the case of scrapping, you must separate the various materials used in making the machine and dispose of them based on their composition and on the legal provisions in force in the country of use.

TROUBLESHOOTING



If there are problems with operation, immediately turn off the machine and unplug it from the socket-outlet.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTIONS
The coffee maker does not supply boiling water for tisanes.	Air has probably entered the circuit and deactivated the pump.	Make sure the tank is properly inserted and that the water is not below the minimum level. Repeat the operations described in the "Preliminary phases for use" paragraph.
	The steam exit hole on the dispenser wand is clogged.	Unclog any deposits that may have formed in the hole of the dispenser wand with a pin.
The coffee maker does not supply steam.	There is little water and the pump does not suck it up.	Check that the water level in the tank is correct. If necessary, fill it with cool tap water.
	The steam exit hole on the dispenser wand is clogged.	Unclog any deposits that may have formed in the hole of the dispenser wand with a pin.
Coffee overflowing from the edges of the filter ring.	Probably an excess amount of ground coffee has been placed in the filter ring preventing the filter ring from being correctly tightened into its housing.	Slowly remove and disconnect the filter holder because any remaining pressure could cause splashes or squirts. Clean the coupling seat with a sponge (Fig. 13). Repeat the operation placing the correct quantity of coffee in the filter.
	Residues of ground coffee have remained on the gasket of the filter holder coupling seat.	Clean the seal with a toothpick or a sponge (Fig. 13).
	The exit holes of the filter (N) containing coffee grounds are clogged.	Slowly remove and disconnect the filter holder because any remaining pressure could cause splashes or squirts. Clean the clogged filter holes with a small brush or a pin (Fig. 11).
	Faulty pod.	Replace the pod in the filter holder (Q).
The coffee is not supplied or flows too slowly.	The holes of the filter holder coupling seat are clogged.	Turn on the machine without the filter holder, making the water run. If the water still does not come out from all the holes evenly, carry out the descaling cleaning operation.
	The exit holes of the filter (N) containing coffee grounds are clogged.	Slowly remove and disconnect the filter holder because any remaining pressure could cause splashes or squirts. Clean the clogged filter holes with a small brush or a pin (Fig. 11).
	The coffee blend is ground too fine.	Try using coarser coffee blends.
	The coffee blend is pressed down too much.	Tamper coffee inside the filter using less pressure.
	The tanks is not inserted well.	Fit the tank securely by pushing it as far as it will go.
	There is little water and the pump does not suck it up.	Check that the water level in the tank is correct. If necessary, fill it with cool tap water.
	The hole of the silicone disc is clogged.	Wash the silicone disc (S) under running water, bending it slightly on the sides in order to free the centre hole of any residue of coffee grounds that could clog it (Fig. 12).
	Faulty pod.	Replace the pod in the filter holder (Q).
The coffee is too watery and cold.	Broken pod.	Remove the pod filter holder (Q), clean the seat with a sponge, and put a new pod inside.
	The blend has been ground too coarsely.	A more finely ground blend must be used to obtain a more concentrated and hotter coffee. Anyhow, this problem is easily solved thanks to the Thermocream® System, which always guarantees hot coffee accompanied by a reach cream, even with coarsely ground beans.

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utiliser l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous desirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions. Les informations reportées dans ce manuel sont marquées des symboles suivants qui indiquent:



Danger pour les enfants



Avertissements sur les brûlures



Danger électrique



Attention - dégâts matériels



Dangers provenant d'autres causes

UTILISATION PRÉVUE

On pourra utiliser la machine Café Retrô pour préparer le café, le cappuccino, l'orge, le thé et les tisanes. Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement privé et il est donc à considérer inapproprié pour l'usage à but industriel ou professionnel. Le constructeur n'a prévu aucun autre usage de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dégâts de toute nature, générés d'une utilisation inappropriée. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

RISQUES RÉSIDUELS

Les caractéristiques de construction de l'appareil, qui sont l'objet de cette publication, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude.



Attention!

Danger de brûlure – Pendant l'écoulement de l'eau chaude et de la vapeur, ne pas diriger le jet vers un tiers ou vers soi. N'empoigner le tuyau que sur la partie en plastique.



Utiliser exclusivement des conteneurs en matériau "pour aliments".

REMARQUES IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

- L'appareil est destiné seulement à une utilisation domestique et ne doit en aucun cas être servir à des fins commerciales ou industrielles.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/CE et à la directive EMC 2004/108/CEE.



Danger pour les enfants

- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les usagers qui manqueraient de l'expérience et de la connaissance nécessaires concernant l'appareil, ou qui n'auraient pas reçu les instructions pour utiliser l'appareil, devront être soumis à la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il faut surveiller les enfants pour être certain qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car représentent une source de danger.
- Lorsqu'on décidera de jeter cet appareil, il est recommandé de le mettre hors d'usage en coupant le câble d'alimentation. Il est également recommandé de protéger les parties susceptibles de constituer un danger spécialement pour les enfants qui pourraient se servir de l'appareil pour jouer.



Danger électrique

- Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, contrôler que la tension indiquée sur la plaquette placée sous la machine corresponde bien à celle du réseau local.
- L'utilisation de rallonges électriques non autorisées par le fabricant de l'appareil peut causer des dommages et provoquer également des accidents.
- Avant d'effectuer l'opération de remplissage du réservoir d'eau, débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le constructeur ou par son service Après-vente ou dans tous les cas par une personne ayant une qualification équivalente, de manière à éviter tout risque.
- Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec l'eau: cela pourrait engendrer un court-circuit!
- Débrancher la prise de courant avant chaque intervention de nettoyage ou d'entretien.
- **NE JAMAIS TREMPER L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- En cas de pannes, défauts ou défaut suspect après une chute, débrancher immédiatement la prise de l'appareil défectueux. Ne jamais mettre en marche l'appareil défectueux. **LES REPARATIONS PEUVENT ÊTRE EFFECTUEES EXCLUSIVEMENT PAR LES CENTRES D'ASSISTANCE AGREES.** On décline toute responsabilité pour les éventuels dégâts provoqués par des interventions de réparation effectuées de manière erronée.



Dangers provenant d'autres causes

- Ne pas soulever l'appareil par le réservoir d'eau mais par son corps.
- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.
- Eviter de verser dans le réservoir une quantité excessive d'eau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé si on l'a fait tomber, s'il présente des signes de détérioration visibles ou une fuite d'eau. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent être effectuées dans un Service Après-Vente Agréé ou par un personnel possédant les qualifications équivalentes, afin de prévenir toute sorte de risques.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou présente des

parties brûlées ect... la réparation et le remplacement du cordon d'alimentation doivent être exécutés par un centre d'assistance agréé Espressione sous peine de déchéance de la garantie.



Avertissements sur les brûlures

- Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers les parties du corps; manipuler avec précaution le tube vapeur/eau; il y a risque de brûlures!
- Les parties métalliques extérieures de l'appareil ne doivent pas être touchées, avec l'appareil en fonction sous peine de brûlures.
- Si l'eau ne sort pas par le porte-filtre, cela pourrait être parce que le filtre Thermo-cream® est bouché. Interrompre l'écoulement et attendre une dizaine de secondes. Retirer et extraire lentement le porte-filtre : le résidu de pression éventuelle pourrait en effet provoquer un jet ou giclement. Nettoyer donc comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



Attention - dégâts matériels

- Placer la machine sur un plan stable où il n'y a pas risque de la renverser.
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation dans son logement pendant le fonctionnement. Le dérouler complètement.
- Ne jamais introduire des éléments autres que les dosette dans le porte-filtre pour dosette (Q). On risquerait d'endommager gravement l'appareil.
- Ne pas utiliser la machine sans eau pour ne pas griller la pompe.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau à l'eau chaude ou bouillante.
- Ne pas positionner la machine sur des superficies très chaudes ou près de flammes libres pour éviter ainsi que la carrosserie puisse être endommagée.
- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de la machine.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse (avec ajout d'anhydride carbonique).
- Ne jamais introduire des substances autres que le café en poudre dans le porte-filtre. Cela pourrait endommager gravement l'appareil.
- Ne pas stocker la machine à une température inférieure à 32°F or 0°C, car l'eau restante dans la chaudière pourrait geler et provoquer des dégâts.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil ect..).
- Après avoir débranché la prise d'alimentation et lorsque les parties chaudes ont refroidi, l'appareil doit être nettoyé exclusivement avec un linge non abrasif à peine humide et seulement quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne pas utiliser de solvants qui détériorent le plastique).

Avertissements sur le cable electrique

Le câble électrique fourni est suffisamment court pour qu'il ne s'entortille pas et éviter qu'on puisse y trébucher. On peut utiliser, en faisant très attention, des rallonges. Si on utilise une rallonge, vérifier que le voltage reporté sur la rallonge est identique au voltage de l'électroménager.

La rallonge doit être positionnée de manière à ce qu'elle ne pende pas du plan d'appui ou de la table, pour ne pas être tirée par les enfants ni ne faire trébucher. Le voltage de cet appareil est indiqué sur sa partie inférieure.

La machine est équipée d'une prise polarisée (avec un contact plus large que l'autre). Par sécurité, la fiche peut être introduite dans une prise polarisée, dans un seul sens. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien qualifié. Ne pas essayer d'éliminer cette sécurité.

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|--|---|
| A - Interrupteur allumage
Position vers le haut (⬆️): machine allumée
Position vers le bas: machine éteinte | H - Dispositif Maxi Cappuccino et distributeur eau/vapeur |
| B - Témoin allumage | I - Réservoir de l'eau extractible |
| C - Interrupteur café/vapeur
Position centrale: standby
Position (☕) débit vapeur
Position (☕) débit café | J - Câble d'alimentation et prise |
| D - Témoin température chauffe-eau | K - Grille repose-tasses extractible |
| E - Thermomètre température chauffe-eau (°C et °F) | L - Porte-filtres |
| F - Levier de commande vapeur | M - Disque Thermocream® |
| G - Système anti-gouttes | N - Filtre Thermocream® |
| | O - Doseur |
| | P - Presse-café |
| | Q - Porte-filtre pour dosette |
| | R - Siège câble électrique |
| | S - Disque perforé en silicone |

Données d'identification

Sur la plaquette placée en-dessous de la base d'appui de la machine, on a reporté les données d'identification de la machine suivantes:

- constructeur et marque CE
- modèle (Mod.)
- n° de matricule (SN)
- tension électrique d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro vert assistance

Pour les éventuelles demandes aux centres d'assistance agréés, indiquer le modèle et le numéro de matricule.

OPERATIONS AVANT L'EMPLOI

Mise en marche

Contrôler que la tension du réseau soit identique à celle qui figure sur la plaquette des caractéristiques techniques de l'appareil. Placer la machine sur une surface horizontale. Remplir le réservoir avec de l'eau froide, (23½ ounces) 0,7 litre maximum, en ayant bien soin de l'introduire convenablement dans son siège (Fig. 4). Extraire le câble électrique de son logement (R) et le dérouler complètement (Fig. 3). Brancher la prise de courant électrique, l'installation doit comporter la prise de terre.

Mettre en marche la machine en actionnant l'interrupteur (A) sur la position (⬆️) vers le haut. Le témoin (B) s'allumera et indiquera que la machine est allumée et que le chauffe-eau interne commence à se réchauffer. Lors de la première utilisation, il faut positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☕) jusqu'à ce que l'on puisse voir l'eau sortir du siège du porte-filtre.

Lors du premier allumage ou après une longue période d'inutilisation, il est recommandé de faire couler au moins une tasse d'eau par le circuit hydraulique de la chaudière. Baisser également le levier (F) après avoir disposé un



réceptacle en-dessous de la buse du dispositif Maxi Cappuccino (H).

Terminer la distribution en ramenant l'interrupteur (C) à la position centrale et attendre que le témoin (D) s'éteigne. A ce moment-là, la machine est prête pour préparer le café.

COMMENT FAIRE LE CAFE

Dans le porte-filtre, insérer le disque Thermocream® (M), le disque perforé en silicone (S) et le Filtre Thermocream® (N) dans l'ordre indiqué (Fig. 6). Doser le café dans le filtre et presser légèrement à l'aide de la petite presse appropriée: pour faire deux cafés, remplir complètement deux mesures, et n'en remplir qu'une pour un café. Introduire le porte-filtre dans le siège approprié (Fig. 7).



Attention!

Bien le serrer et s'assurer de l'avoir bien accroché à la bride de serrage.

Si une quantité excessive de poudre à café est introduite à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre pourra apparaître difficile et/ou on pourra avoir des fuites du porte-filtre pendant l'écoulement du café.

Il est conseillé de laisser chauffer le porte-filtre, inséré dans son siège, pendant quelques minutes de façon à obtenir le premier café bien chaud.

Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés successifs. Le témoin (D) s'éteindra et s'allumera périodiquement, en montrant l'intervention du thermostat du chauffe-eau qui sert à maintenir à un niveau optimal la température de l'eau (autour de 212° F - 100 C° pour faire le café et à environ 302° F - 150 C° pour le débit de vapeur).

Si on remarque de petites bouffées de vapeur émanant du logement d'ancrage du porte-filtre, il s'agit d'un phénomène tout à fait normal.

Il est opportun, aussi bien pour le premier café que pour les successifs, de commencer la distribution du café seulement quand le témoin est éteint. Positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☞); le café commencera à s'écouler par les petits becs du porte-filtre. Pour l'interrompre, ramener la touche sur la position centrale. La dose maximum pour un café est de (1½ ounces) 50 ml.



Attention!

Comme dans le cas des machines professionnelles, ne pas enlever le porte-filtre quand l'interrupteur de débit est inséré (en position café ☞).



Attention!

Une fois le café écoulé, attendre une dizaine de secondes avant d'enlever le porte-filtre; pour retirer ce dernier, le faire tourner lentement de droite à gauche afin d'éviter que l'eau ou le café ne gicle.



COMMENT FAIRE LE CAFE AVEC LES DOSETTE

Pour faire le café en dosette, il faut utiliser le porte-filtre pour dosette (Q) fourni, à utiliser de la façon suivante:

- 1 placer la dosette dans le porte-filtre en s'assurant que la partie où est écrit "down" est bien dirigée vers le bas. (Fig. 14).
 - 2 Pousser la dosette avec les doigts vers la partie inférieure du filtre (Fig. 15), en s'assurant que les bords en papier adhèrent bien à la partie interne du filtre.
 - 3 La dosette doit être bien centrée et positionnée à l'intérieur du filtre. Il est conseillé de plier les angles vers l'intérieur (Fig. 16).
 - 4 Maintenant il est possible d'insérer le porte-filtre dans son emplacement. Bien serrer le porte-filtre en s'assurant de bien l'avoir accroché à la collerette (Fig. 17).
 - 5 Après avoir préparé le café, en enlevant le porte-filtre, la dosette pourrait rester encastrée dans la partie supérieure de la machine. Pour l'enlever, incliner le porte-filtre (Fig. 18), en faisant en sorte que la dosette retombe sur celui-ci.
- Pour obtenir un café toujours excellent, acheter les dosettes qui présentent la marque de compatibilité E.S.E.

Si la dosette n'est pas bien insérée ou si le porte-filtre n'est pas bien serré, quelques gouttes d'eau pourraient sortir du porte-filtre.

NOUS CONSEILLONS L'UTILISATION DES DOSETTES À CAFE ITALIENNES À LA MARQUE ESPRESSONE, DISPONIBLES EN 100% ARABICA, CLASSIC ESPRESSO ET DECAFFEINE.

Remplissage du réservoir d'eau durant l'utilisation

Aucune opération particulière n'est nécessaire lorsque l'eau du réservoir est épuisée, car la machine possède une soupape d'autoamorçage spéciale. Il suffit de débrancher l'appareil, de sortir le réservoir et de le remplir à nouveau avec de l'eau fraîche plate.

COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO

Afin de préparer un cappuccino, un chocolat chaud ou réchauffer n'importe quelle autre boisson, porter l'interrupteur (C) en position vapeur (☞) et attendre que le témoin (D) s'éteigne, ce qui veut dire que le chauffe-eau a atteint la juste température pour distribuer de la vapeur (environ 302°F - 150 °C).

Si on remarque de petites bouffées de vapeur provenant du porte-filtre durant la phase d'attente de la vapeur, considérer le phénomène comme absolument normal.

A ce moment là, baisser le levier (F) de distribution vapeur, en ayant bien soin de placer un verre sous le dispositif Maxi Cappuccino (H) Fig. 9; au début, un peu d'eau sortira et tout de suite après un gros jet de vapeur.

Ensuite, relever le levier (F) pour interrompre le jet de vapeur et placer sous le dispositif Maxi Cappuccino, le récipient du lait à monter Fig. 10. Tremper à fond le bec/la tige dans le récipient à lait et baisser de nouveau le levier de distribution (F) jusqu'à l'obtention du résultat désiré. Lors de telles opérations, on pourra remarquer que le témoin (D) s'éteint et se ré-allume périodiquement, indiquant ainsi les interventions du thermostat qui maintient la température correcte du chauffe-eau pour le débit de la vapeur.

Il est opportun de ne faire partir le débit de vapeur qu'une fois le voyant éteint. Après chaque utilisation, laisser sortir la vapeur pendant quelques secondes afin de libérer le trou des éventuels résidus de lait.

Une fois le cappuccino préparé, remettre l'interrupteur (C) sur la position centrale de veille et annuler la fonction vapeur.

REUTILISATION DU CAFE

Pour préparer un café immédiatement après avoir fait un cappuccino, il faut ramener la chaudière sur la température de pré-paration du café, en procédant de la manière suivante : replacer l'interrupteur (C) sur la position centrale afin de laisser re-froidir la chaudière et attendre que le voyant (D) s'allume puis s'éteigne à nouveau. Si l'on veut accélérer le refroidissement du chauffe eau, il est possible d'agir comme suit: après avoir placé un récipient sous le dispositif Maxi Cappuccino (H), amener l'interrupteur (C) en position (☞), comme pour la distribution du café, et baisser tout de suite le levier (F), comme pour la distribution de la vapeur; cela provoquera l'écoulement d'eau, jusqu'à ce que le témoin (D) se ré-allume de nouveau. A ce moment là, relâcher le levier (F) et ramener l'interrupteur de droite (C) dans la position centrale. La machine est de nouveau prête pour faire le café.

COMMENT FAIRE LE THÉ OU LES INFUSIONS

Après avoir effectué les opérations décrites au chapitre PHASES PELIMINAIRES POUR L'UTILISATION, placer une tasse sous le bec (H) et amener l'interrupteur de distribution du café (C) en position (☞), baisser tout de suite le levier (F); de cette manière de l'eau chaude sortira du petit bec. La dose maximum pour deux tasses est de 200 ml.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON CAFE ESPRESSO A L'ITALIENNE

Le café moulu du porte-filtre doit être légèrement pressé. Un café plus ou moins fort dépend du degré de mouture, de la quantité mise dans le porte-filtre et de la façon dont il a été pressé. Il suffit de quelques secondes pour que le café descende dans les tasses. Si le temps est supérieur cela signifie que la mouture est trop fine ou que le café moulu a été pressé de façon excessive.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



Attention!

Toutes les opérations de nettoyage indiquées ci-dessous doivent être effectuées à machine éteinte et avec la prise électrique débranchée.



Attention!

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent la machine et prolongent son efficacité. Ne jamais laver les pièces de la machine au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de jet d'eau direct.



Attention!

Chaque intervention doit être effectué à machine froide.

Nettoyage du filtre contenant la mouture

Vérifier que les perforations ne se bouchent pas, sinon les nettoyer avec une brosse à dents (Fig. 11). Faire écouler l'eau bouillante par le portefiltre avec filtre inséré, sans poudre, après avoir placé un verre sous le tuyau de débit, afin de dissoudre et éliminer les éventuels résidus de café ou impuretés. Il est conseillé de nettoyer soigneusement le filtre (N) tous les 3 mois environ, avec une pastille détergente simple (sans ajout de liquide de rinçage ou d'additifs chimiques) pour

lave-vaisselle, et procéder de la manière suivante:

- Introduire une pastille de détergent pour lave-vaisselle dans le filtre (sans café) quand la machine est bien chaude (après environ 5 minutes de réchauffement).
- Accrocher le porte-filtre à la machine et mettre un récipient sous le porte-filtre.
- Placer l'interrupteur (C) sur la position café (☕) pour mettre l'écoulement de l'eau en route et faire couler 15- 20 secondes.
- Interrompre l'écoulement et laisser agir la pastille pendant au moins 15 minutes en maintenant le porte-filtre inséré sur la machine.
- Refaire couler l'eau en faisant fonctionner la pompe pendant environ 15-20 secondes, puis laisser reposer encore 15-20 secondes, jusqu'à remplir de deux réservoirs d'eau.
- Enlever le porte-filtre de la machine, extraire le filtre et bien le rincer sous l'eau courante du robinet.
- Eteindre la machine, débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant et nettoyer le siège de l'accrochage du porte-filtre à l'aide d'une éponge, afin d'enlever les éventuels résidus de détergent de la gouttière.
- Rallumer la machine, accrocher une nouvelle fois le porte-filtre et faire couler encore au moins 2 tasses d'eau pour compléter le rinçage.

Si la machine à café est utilisée tous les jours, il est conseillé d'effectuer l'opération de nettoyage au moins tous les trois mois.

Nettoyage du disque en silicone

Laver le disque en silicone (S) sous l'eau courante en le pliant légèrement sur les côtés de façon à libérer le trou central des éventuels résidus de poudre de café qui pourraient le boucher (Fig. 12).

Nettoyage du siège du porte-filtre

Après diverses utilisations, on pourrait voir apparaître la sédimentation de marc de café dans le siège d'accrochage du porte-filtre. On peut l'enlever à l'aide d'un cure-dent, d'une petite éponge (Fig. 13) ou en laissant couler l'eau sans avoir introduit le porte-filtre (Fig. 5).

Nettoyage du dispositif Maxi Cappuccino



Attention!

Effectuer l'opération lorsque le tube chromé est froid pour éviter les brûlures.

Dévisser le dispositif (H) du tube et le laver à l'eau courante. Le tube peut être nettoyé avec un linge non abrasif. Revisser l'appareil à cappuccino jusqu'au bout. Nettoyer si nécessaire le trou de sortie de la vapeur avec une aiguille. Après chaque utilisation, laisser évacuer de la vapeur pendant quelques secondes afin de libérer le trou d'éventuels résidus.

Nettoyage du réservoir

Il est conseillé de nettoyer périodiquement l'intérieur du réservoir à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide.

Nettoyage de la grille et du bac de recueil des gouttes

Se rappeler de vider le bac de recueil des gouttes (G) de temps à autres.

Extraire la grille (K) et la laver sous l'eau courante. Extraire le bac de recueil des gouttes (G) de la machine, le vider et le laver sous l'eau courante.

Nettoyage du corps de la machine



Attention!

Nettoyer les parties fixes de la machine à l'aide d'un linge humidifié non abrasif afin de ne pas endommager la carrosserie.

DÉCALCIFICATION

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent la machine et prolongent son efficacité, limitant remarquablement les risques de formation de dépôts de calcaire dans l'appareil. Si, malgré tout, après un certain temps, le fonctionnement de l'appareil devait être compromis suite à l'utilisation fréquente d'eau dure et très calcaire, on peut procéder à la décalcification de la machine pour résorber le dysfonctionnement. Pour cela, n'utiliser que le produit décalcifiant à base d'acide cytrique. Ce produit se trouve facilement dans les centres d'assistance technique Espressione. Espressione n'assume aucune responsabilité pour les détériorations des composants internes de la machine à café, dues à l'utilisation de produits non conformes à cause de la présence d'additifs chimiques. En cas de besoin de décalcification, observer les indications de la feuille d'instructions du produit décalcifiant.

MISE HORS SERVICE

En cas de mise hors-service de la machine, il faut la débrancher électriquement, vider le réservoir d'eau et le bac recueille-gouttes puis la nettoyer (voir paragraphe "Nettoyage de l'appareil").

En cas de mise à la casse, il faudra procéder au tri des différents matériaux de construction utilisés et pourvoir à la mise en déchetterie en base à leur composition et selon les dispositions des lois en vigueur du pays d'utilisation.

COMMENT REMEDIER AUX INCONVENIENTS SUIVANTS



En cas de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement la machine et débrancher la prise de courant.

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne débite pas d'eau bouillante pour les infusions.	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcer la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief. Répéter les opérations décrites au paragraphe «Opérations avant l'emploi».
	Trou de sortie de la vapeur du tuyau bouché.	Déboucher avec une aiguille les éventuelles incrustations qui se seraient formées dans le trou du tuyau.
La machine ne débite pas de vapeur.	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler que le niveau d'eau dans le réservoir est régulier et remplir avec de l'eau fraîche plate au cas échéant.
	Trou de sortie de la vapeur du tuyau bouché.	Déboucher avec une aiguille les éventuelles incrustations qui se seraient formées dans le trou du tuyau.
Ecoulement de café des bords du porte-filtre.	Il est probable que l'on ait versé une quantité excessive de café moulu dans le porte-filtre, ce qui a empêché de serrer à fond le porte-filtre dans son siège.	Retirer lentement le porte-filtre car la pression pourrait être encore présente et provoquer un jet ou des éclaboussures. Nettoyer le siège d'accrochage avec une éponge (Fig. 13). Répéter l'opération, en versant dans le filtre la quantité correcte de café.
	Des résidus de café moulu sont restés sur le joint de garniture du siège du porte-filtre.	Nettoyer le joint avec un cure-dent ou une petite éponge (Fig. 13).
	Le filtre contenant le café moulu a les perforations bouchées.	Retirer lentement le porte-filtre car la pression pourrait être encore présente et provoquer un jet ou des éclaboussures. Renetter les perforations du filtre à l'aide d'une brosse à dents ou d'une aiguille (Fig. 11).
	Dosette défectueuse	Remplacer la dosette à l'intérieur du porte-filtre (Q).
La distribution du café n'a pas lieu ou a lieu trop lentement.	Le siège du porte-filtre a ses perforations bouchées.	Mettre la machine en marche sans porte-filtre en faisant écouler l'eau. Si l'eau continue à ne pas sortir de façon uniforme par tous les trous, effectuer un nettoyage anti-calcaire
	Le filtre contenant le café moulu a les perforations bouchées.	Retirer lentement le porte-filtre car la pression pourrait être encore présente et provoquer un jet ou des éclaboussures. Renetter les perforations du filtre à l'aide d'une brosse à dents ou d'une aiguille (Fig. 11).
	Mouture du café trop fine.	Essayer d'utiliser un café à plus gros grains.
	Mouture du café trop pressée.	Presser le café dans le filtre en exerçant une pression plus faible.
	Le réservoir n'est pas bien inséré.	Introduire convenablement le réservoir en le poussant à fond.
	Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler que le niveau d'eau dans le réservoir est régulier et le remplir avec de l'eau fraîche plate au cas échéant.
	Le trou du disque en silicone est bouché.	Laver le disque en silicone (S) sous l'eau courante en le pliant légèrement sur les côtés de façon à libérer le trou central des éventuels résidus de poudre à café pouvant le boucher (Fig. 12).
	Dosette défectueuse	Remplacer la dosette à l'intérieur du porte-filtre (Q).
Le café est trop aqueux et froid.	La dosette s'est cassée.	Enlever le porte-filtre pour dosette (Q), nettoyer le logement avec une éponge et insérer une nouvelle dosette.
	Le grain de la mouture est trop gros.	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, utiliser un mélange de grain fin. Ce problème est de toute façon éliminé grâce au Système Thermocream®, qui assure un café toujours bouillant et crémeux, même avec un café à grain moulu trop gros.

A PROPOSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados conformes con las Normativas europeas específicas vigentes y están por lo tanto protegidas en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y usen el aparato solo para el motivo por el cual ha sido destinado para evitar, de esta manera, accidentes y daños. Tener siempre al alcance este manual para futuras consultas. En el caso que quieran ceder este aparato a otras personas, recuerden incluir también estas instrucciones.

Las informaciones contenidas en este manual están marcadas por los siguientes símbolos que indican:



Peligro para los niños



Peligro debido a la electricidad



Peligro de daños derivados por otros motivos



Advertencia relativa a quemaduras



Atención – daños materiales

USO PREVISTO

Pueden usar la Café Retró para preparar café, cappuccino, cebada, té y tisanas. Este aparato ha sido concebido solo y exclusivamente para un uso particular y por lo tanto debe considerarse no adecuado el uso industrial o profesional.

Cualquier otro tipo de uso de la máquina no está previsto por el Fabricante el cual se exime de cualquier responsabilidad por daños de cualquier tipo, originados por un uso inapropiado de la misma máquina. El uso inapropiado además anula todo tipo de garantía.

RIESGOS RESIDUOS

Las características constructivas del aparato, objeto de la presente publicación, no permiten proteger al usuario del chorro directo de vapor o agua caliente.



¡Atención!

Peligro de quemaduras – Durante el suministro de agua caliente y de vapor, no dirigir los chorros hacia terceras personas o hacia sí mismo. Empuñe el tubo exclusivamente por la parte de plástico.



Utilice solo contenedores realizados en material “para alimentos”.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

- Este aparato ha sido proyectado solo para un uso privado y por lo tanto se debe considerar inadecuado para uso comercial o industrial.
- No se asumen responsabilidades por uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en el presente manual de instrucciones.
- Se recomienda guardar el embalaje original, puesto que no está prevista la asistencia gratuita por daños provocados por un embalaje no adecuado del producto en el momento del envío del mismo a un Centro de Asistencia autorizado.
- El aparato cumple con la Norma 2006/95/CE y con la Directiva EMC 2004/108/CEE.



Peligro para los niños

- Este aparato no es adaptado para ser usado por personas (incluso niños) con capacidad física, sensorial, o mental reducidas. Aquellos usuarios que no tengan la experiencia y el conocimiento del aparato, o no les hayan suministrado las instrucciones relativas al uso del mismo, deberán tener la supervisión de una persona responsable de la seguridad de los mismos.

- Es necesario vigilar los niños para que no jueguen con el aparato.
- No deje los elementos del embalaje al alcance de niños ya que podrían originar peligros.
- En el momento que decida no utilizar mas el aparato y quiera arrojarlo a la basura, se recomienda quitar el cable de alimentación para evitar que el mismo se pueda reactivar. Se recomienda además eliminar las partes del aparato que puedan originar peligro especialmente para los niños, los cuales podrían utilizarlo para sus juegos.



Peligro debido a electricidad

- Antes de conectar el aparato a la red de alimentación verificar que la tensión indicada en la etiqueta ubicada debajo de la máquina corresponda a la de la red local.
- Usar cables de alargue no autorizados por el fabricante puede provocar daños y accidentes.
- Antes de efectuar la operación de llenado del depósito de agua, desconectar el aparato de la toma de corriente.
- Si el cable de alimentación está dañado deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio Asistencia Técnica o en todo caso por personal calificado para prevenir riesgos.
- No colocar nunca las partes bajo tensión a contacto con el agua: ¡puede provocar corto circuito!
- Desenchufar la máquina antes de efectuar la limpieza o el mantenimiento.
- **NO SUMERGIR EL APARATO EN EL AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**
- En el caso de avería, defectos o probables defectos después de una caída, desenchufar inmediatamente la máquina. No hacer funcionar nunca el aparato defectuoso. **LAS REPARACIONES SE PUEDEN REALIZAR EXCLUSIVAMENTE EN LOS CENTROS DE ASISTENCIA AUTORIZADOS.** Se rechaza cualquier responsabilidad por eventuales daños provocados por intervenciones de reparación no realizadas correctamente.



Peligro de daños derivados de otras causas

- No levantar el aparato agarrándolo por el deposito del agua, debe cogerse por el cuerpo.
- Elegir un ambiente con suficiente iluminación, limpio y con la toma de corriente accesible con facilidad.
- Evitar colocar en el deposito una cantidad excesiva de agua.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído, si se notan daños, o si pierde agua. Todas las reparaciones, incluso la sustitución del cable de alimentación se deben realizar únicamente en un Centro de Asistencia Autorizado o deben ser realizadas por personal con cualifica similar, para evitar cualquier tipo de peligro.
- Non usar el aparato si el cables de alimentación está dañado, con partes quemadas.

das, etc...; la reparación del cable de alimentación deben realizarse en un centro de asistencia autorizado Espressione; de lo contrario se anulará la garantía.



Advertencias relativas a quemaduras

- No dirigir nunca un chorro de vapor o agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con precaución el tubo vapor/agua caliente: ¡peligro de quemaduras!
- Las partes metálicas externas del aparato no se deben tocar con el aparato en funcionamiento ya que podrían causar quemaduras.
- Si no sale agua por el portafiltro, podría tratarse de filtro Thermocrem® obstruido. En este caso quitar lentamente el portafiltro puesto que la eventual presión podría provocar salpicaduras. Realizar luego la limpieza del mismo como indicado en el párrafo correspondiente.



Atención – daños materiales

- Colocar la máquina en un plano estable donde no sea posible volcarla.
- No dejar nunca, durante el uso, el cable de alimentación dentro de su alojamiento. Desenroscarlo completamente.
- No introducir nunca, en el portafiltro para pastilla monodosis (Q) otros productos distintos de las pastilla monodosis. Podrían provocar graves daños al aparato.
- No usar la máquina sin agua ya que en tal caso la bomba se quemaría.
- No llenar nunca el deposito del agua con agua caliente o hirviendo.
- No colocar la máquina en superficies demasiado calientes o cerca de llamas libres para evitar que la carrocería se pueda dañar.
- El cable no debe tocar las partes calientes de la máquina.
- No utilizar agua con gas (con anhídrido carbónico).
- No introducir nunca en el portafiltro otras sustancias que no sea café en polvo. De lo contrario podrían provocar graves daños al aparato.
- No dejar la máquina a una temperatura ambiente inferior a 32°F or 0°C puesto que el residuo de agua en la caldera podría helarse y provocar daños.
- No usar el aparato fuera de la habitación.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol...).
- Después de haber desconectado el enchufe de alimentación y una vez que las partes calientes se habrán enfriado, el aparato se podrá limpiar únicamente con un paño no abrasivo humedecido en agua añadiendo pocas gotas de detergentes neutros no agresivos (no utilizar nunca disolventes que dañan el plástico).

Instrucciones sobre el cable eléctrico

Se suministra un cable eléctrico bastante corto para reducir el riesgo que el mismo se enrosque o que se tropiece sobre él. Con cautela puede utilizarse un alargue. Asegurarse de todas maneras que el voltaje indicado sea por lo menos igual al voltaje indicado en el electrodoméstico.

El alargue debe ser proporcionado de manera que no quede colgando de la base de apoyo o de la mesa, evitando de esta manera que el mismo sea tirado por

niños o que se pueda tropezar en el mismo. El voltaje del aparato se encuentra indicado en la parte inferior del mismo.

Este aparato está equipado con una clavija polarizada (uno de los dos segmentos es diferente y el otro es más pequeño).

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta clavija se tiene que enchufar completamente en la toma de corriente polarizada y en una única dirección.

Si la clavija no entrase completamente, hay que probar a darle la vuelta. Si no se consigue enchufar la clavija, hay que contactar un electricista cualificado. En ningún caso se puede modificar la clavija del aparato.

. CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- | | |
|--|--|
| A - Interruptor de encendido | H - Dispositivo Maxi Cappuccino y tubo suministro agua/vapor |
| B - Posición arriba (☺): máquina prendida | I - Depósito extraíble del agua |
| C - Posición abajo: máquina apagada | J - Cable de alimentación + enchufe |
| Luz indicación de encendido | K - Rejilla apoya tazas extraíbles |
| Interruptor café/vapor | L - Portafiltro |
| Posición central: standby | M - Disco Thermocream® |
| Posición (☺): suministro de vapor | N - Filtro Thermocream® |
| Posición (☹): suministro de café | O - Dosificador |
| D - Indicador temperatura caldera | P - Prensador del café |
| E - Termómetro temperatura caldera (°C y °F) | Q - Portafiltro para pastilla monodosis |
| F - Palanca accionamiento vapor | R - Alojamiento del cable de alimentación |
| G - Recipiente recolector de gotas | S - Disco perforado de silicona |

Datos de identificación

En la etiqueta colocada debajo de la base de apoyo de la máquina se indican los siguientes datos de identificación de la máquina:

- constructor y marca CE
- modelo (Mod.)
- n° de matrícula (SN)
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- número verde asistencia

En las eventuales solicitudes a los Centros de Asistencia Autorizados, indique el modelo y el número de matrícula.

FASES PRELIMINARES DE USO

Puesta en función

Controlar que la tensión de la red doméstica sea igual a la indicada en la placa datos técnicos del aparato. Colocar la máquina sobre una superficie plana. Lavar el depósito la primera vez que se usa y llenarlo con agua fresca natural (23½ onces) 0,7 litros (MAX), prestando atención en colocarlo bien en su alojamiento (Fig. 4). Extraer el cable de alimentación de su alojamiento (R) y desenroscarlo completamente (Fig. 3). Introducir el enchufe en la toma de corriente, la cual debe tener cable de masa. Encender la máquina colocando el interruptor (A) en la posición (☺) hacia arriba. Se prenderá el indicador (B) que indica que la máquina está prendida y que la caldera interna comienza a calentarse. La primera vez que se utiliza la máquina es necesario desplazar el interruptor (C) en la posición café (☹) hasta que no se vea salir agua por el asiento del alojamiento del portafiltro.

En caso de primer encendido, o después de un periodo de sin usarla, se recomienda hacer salir al menos una taza de agua del circuito hidráulico de la caldera. Bajar también la leva (F) después de haber colocado un recipiente debajo de la boquilla del dispositivo Maxi Cappuccino (H).

Una vez acabado el suministro desplazar nuevamente en interruptor (C) en la posición

central y esperar que la luz (D) se apague. En este momento la máquina está lista para preparar el café.

COMO HACER EL CAFÉ

Introduzca en el porta filtro el Disco Thermocream® (M), el disco agujereado de silicona (S) y el Filtro Thermocream® (N) en la secuencia indicada (Fig. 6). Colocar la dosis de café en el filtro y prensar en forma ligera con el prensador: para preparar dos cafés llenar completamente dos medidas, mientras que para un solo café llenar uno. Colocar el portafiltro en su alojamiento (Fig. 7).



¡Atención!

Apretar bien el portafiltro cerciorándose que el mismo esté bien enganchado al soporte.

Si se coloca una cantidad excesiva de polvo de café en el interior del filtro, la rotación del porta filtro puede resultar difícil y/o durante el suministro del café pueden producirse pérdidas a través del porta filtro.

Se recomienda dejar calentar el porta filtro dejándolo colocado en su alojamiento por algunos minutos antes de preparar un café de manera que podamos obtener también el primer café bien caliente. Esto no será necesario para los demás cafés. La luz testigo (D) se apagará y prenderá periódicamente, mostrando de esta manera la intervención del termostato de la caldera, que sirve para mantener la temperatura del agua siempre a un óptimo nivel (alrededor de 212°F - 100°C para preparar un café, y a alrededor de 302°F - 150°C para suministrar vapor).

Si se produjeran pequeños bufidos de vapor de la sede de enganche del portafiltro, el fenómeno debe considerarse normal.

Es conveniente, sea para el primer café sea para los sucesivos, iniciar la suministración del café únicamente cuando dicha luz (D) se encuentra apagada. Desplazar el interruptor (C) en la posición café (☞): iniciará a salir café por los pitones del porta-filtro. Para interrumpir desplazar nuevamente el botón en la posición central. La dosis máxima para preparar un café es de (1½ onces) 50 ml.



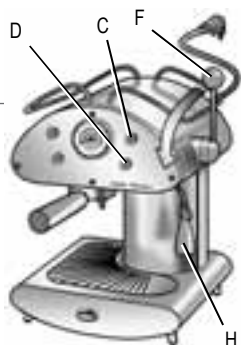
¡Atención!

De la misma manera que en las máquinas para la preparación del café profesionales, no quitar el porta-filtro cuando el interruptor para el suministro se encuentra accionado (en posición café ☞).



¡Atención!

Cuando se acaba el suministro de café espere unos diez segundos antes de quitar el portafiltro; para quitar el mismo girarlo despacio desde la derecha hacia la izquierda para evitar chorros ó salpicaduras de agua ó café.



Spanish

COMO PREPARAR EL CAFÉ CON PASTILLA MONODOSIS

Para hacer el café con una pastilla monodosis, hay que utilizar el correspondiente portafiltro para pastilla (Q) suministrado, de la siguiente forma:

- 1 Coloque la pastilla monodosis en el portafiltro, comprobando que la parte con escrito "down" esté hacia abajo (Fig. 14).
- 2 Empujar la pastilla monodosis con los dedos hacia la parte inferior del filtro (Fig. 15), asegurarse que los bordes de papel adhieran a la parte interna del filtro.
- 3 La pastilla monodosis debe quedar bien en el centro y colocada en el interior del filtro. Se recomienda doblar las esquinas hacia el interno (Fig. 16).
- 4 Ahora es posible introducir el portafiltro en su alojamiento. Apriételo bien girándolo desde la izquierda hacia la derecha y asegurándose de que esté bien fijado en la abrazadera (Fig. 17).
- 5 Después de haber preparado el café, no quiten el portafiltro, la pastilla monodosis podría quedar encajada en la parte superior de la máquina. Para quitarla, inclinar el portafiltro (Fig. 18), dejando que la pastilla monodosis caiga en el mismo. Para obtener siempre un óptimo café es necesario adquirir la pastilla monodosis con la marca de compatibilidad E.S.E.

Si la pastilla monodosis no está bien metida ó el portafiltro no está bien apretado, podrían salir algunas gotas de agua del mismo portafiltro.

SE RECOMIENDA EL USO DE LAS PASTILLAS DE CAFÉ ITALIANAS DE LA LINEA "ESPRESSO", DISPONIBLES EN TRES AROMAS: 100% ARÁBICA, ESPRESSO CLÁSICO Y DESCAFEINADO.

Llenado del depósito de agua durante el uso

No es necesaria ninguna operación particular cuando se agota el agua en el depósito, porque la máquina posee una válvula especial de autocebado. Bastará, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente, extraer el depósito y llenarlo de nuevo con agua natural fresca.

COMO HACER EL CAFÉ CON LECHE (CAPPUCCINO)

Para preparar un cappuccino, un chocolate caliente, o calentar cualquier bebida, desplazar el interruptor (C) a la posición de vapor (☞) y esperar que se apague la luz testigo (D), la cual indica que la caldera ha alcanzado la correcta temperatura para suministrar vapor (alrededor de 302°F - 150°).

Si durante la fase de espera del vapor se produjese pequeñas salidas de vapor del porta-filtro, esto debe retenerse normal.

A este punto bajar la palanca (F) de suministro de vapor, recordándose de colocar debajo del dispositivo Maxi Cappuccino (H) un vaso Fig. 9: primero saldrá un poco de agua y enseguida después un fuerte chorro de vapor.

Levantar entonces la palanca (F) para interrumpir el chorro de vapor y colocar debajo del dispositivo Maxi Cappuccino el recipiente con la leche (Fig. 10). Sumergir hasta el fondo del recipiente con la leche el grifo y bajar nuevamente la palanca para el suministro (F) hasta obtener el resultado deseado.

Durante esta operación se puede notar que la luz testigo (D) se apaga y se prende periódicamente, indicando las intervenciones del termostato que mantiene la correcta temperatura de la caldera para el suministro de vapor.

Es oportuno iniciar el suministro del vapor cuando el indicador está apagado. Después de cada uso dejar salir el vapor por algunos segundos para liberar el orificio de eventuales residuos de leche.

Una vez terminada la preparación del cappuccino colocar nuevamente el interruptor (C) en posición central de standby para excluir la función vapor.

REUTILIZACIÓN PARA CAFÉ

Para preparar un café inmediatamente después de haber preparado el cappuccino, será necesario llevar la temperatura de la caldera, a la correcta para preparar un café, realizando las siguientes operaciones: colocar el interruptor (C) en la posición central para que la caldera se enfríe y espere que la indicación luminosa (D) se encienda y se apague de nuevo.

Si se desea acelerar el enfriamiento de la caldera, es posible actuar de la siguiente manera: después de haber colocado un recipiente debajo del grifo (H), colocar nuevamente el interruptor (C) en la posición (☞) como para el suministro de café y bajar enseguida la palanca (F) (como para el suministro del vapor): se producirá la salida de agua, hasta cuando se encenderá la luz testigo (D). En este momento bajar la palanca (F) y desplazar nuevamente el interruptor derecho (C) en la posición central. La máquina se encuentra nuevamente lista para la preparación del café.

COMO PREPARAR TÉ O INFUSIONES

Después de haber realizado las operaciones descritas en el capítulo FASES PRELIMINARES AL USO, colocar la taza debajo del grifo (H) y desplazar el interruptor de suministro de café (C) en la posición (☞), bajar enseguida la palanca (F); de esta manera saldrá agua caliente por el grifo. La dosis máxima para dos tazas es de (6½ onces) 200 ml.

CONSEJOS ÚTILES PARA OBTENER UN BUEN CAFÉ EXPRÉS A LA ITALIANA

El café molido se debe prensar en forma ligera en el porta filtro. Un café mas o menos fuerte depende del grado de molidura del mismo café, de la cantidad que se coloca en el porta filtro y del prensado. Unos pocos segundos son suficientes para que el café caiga en las tacitas. Si el tiempo de suministro es superior esto quiere decir que la molidura es demasiado fina o que el polvo colocado en el porta filtro ha sido prensado demasiado.

LIMPIEZA DEL APARATO



¡Atención!

Todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación se deben realizar con la máquina apagada y desenchufada.



¡Atención!

Una manutención y una limpieza constante preservan y mantienen eficiente la máquina por un lapso de tiempo superior. No lavar nunca los componentes de la máquina en el lavavajillas. No utilizar chorros de agua directa.



¡Atención!

Todas las intervenciones se deben realizar con la máquina fría.

Limpieza del filtro que contiene el café molido

Verifique que no estén obturados los agujeros y si fuese necesario límpielos con un cepillo (Fig. 11). Dejar salir agua hirviendo a través del portafiltro con el filtro montado sin el café después de haber colocado un vaso debajo del suministrador, para disolver o eliminar eventuales residuos de café o impurezas. Se recomienda limpiar con cuidado el filtro (N) cada aproximadamente 3 meses, utilizando una pastilla de detergente simple (sin añadir abrillantador u otros aditivos químicos) para lavavajillas de la siguiente manera:

- Coloque una pastilla de detergente para lavavajillas en el filtro (sin café) cuando la máquina está bien caliente (después de por lo menos 5 minutos de calentamiento).
- Enganche el portafiltro a la máquina y colocar un recipiente debajo del portafiltro
- Colocar el interruptor (C) en la posición café (☞) para iniciar el suministro de agua y dejar que la misma salga por 15-20 segundos.
- Interrumpa el suministro y dejar que la pastilla cumpla con su función por lo menos por 15 minutos dejando el portafiltro montado en la máquina
- Repita la operación de suministro del agua dejando que la bomba funcione por aproximadamente 15-20 segundos y luego deje descansar por otros 15-20 segundos hasta vaciar dos depósitos de agua.
- Quite el portafiltro de la máquina, extraiga el filtro y enjuáguelo bien con agua corriente del grifo.
- Apague la máquina, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y limpie con una esponja el alojamiento del portafiltro para eliminar eventuales residuos de detergente.
- Encienda nuevamente la máquina, enganche nuevamente el prefiltro y dejar salir por lo menos otras dos tazas de agua para terminar el enjuague.

Si la máquina del café se usa todos los días se recomienda realizar las operaciones de limpieza por lo menos cada tres meses.

Limpieza del disco de silicona

Lave el disco de silicona (S) con agua corriente doblándolo ligeramente en los lados para liberar el orificio central de eventuales residuos de polvo de café que podrían obstruirlo (Fig. 12).

Limpieza del alojamiento del porta filtro

Con el uso se puede verificar, en el alojamiento de enganche del portafiltro, una sedimentación de restos de café, que se puede eliminar con un palillo escarbadientes, con una esponja (Fig. 13), o dejando escurrir agua sin el portafiltro montado (Fig. 5).

Limpieza del dispositivo Maxi Cappuccino



¡Atención!

Realizar la operación cuando el tubo cromado se encuentre frío para evitar quemaduras.

Desenroscar el dispositivo (H) del tubo, y lavarlo con agua corriente. El tubo se puede limpiar con un paño no abrasivo. Volver a enroscar el preparador de capuchino hasta el final del recorrido. Si fuese necesario limpiar con una aguja el orificio de salida del vapor. Cada vez que se usa dejar funcionar el suministrador de vapor por algunos segundos para liberar el orificio de eventuales residuos.

Limpieza del depósito

Se recomienda limpiar periódicamente el interior del depósito con una esponja o con un paño húmedo.

Limpieza de la rejilla y de la bandeja recolectora de gotas

Recordarse vaciar de vez en cuando la bandeja recolectora de gotas (G).

Quitar la rejilla (K) y lavarla con agua corriente. Extraer la bandeja recolectora de gotas (G) de la máquina vaciarla y lavarla con agua corriente.

Limpieza del cuerpo de la máquina



¡Atención!

Limpiar las partes fijas de la máquina utilizando un paño húmedo no-abrasivo para evitar dañar la carrocería.

DESCALCIFICACIÓN

Una buena manutención y constante limpieza preservan y mantienen eficiente la máquina por un lapso de tiempo mayor limitando enormemente los riesgos de formación de depósitos calcáreos en el aparato. Si a pesar de eso, después de algún tiempo, la función del aparato tuviera se viese comprometida, en consecuencia del empleo frecuente de agua dura y muy calcárea, se puede proceder a la descalcificación de la máquina para eliminar el funcionamiento defectuoso. Utilice exclusivamente para este fin el producto decalcificante a base de ácido cítrico. Este producto se consigue con facilidad en los centros de asistencia técnica Espresso. Espresso no se asume ninguna responsabilidad por daños a los componentes interiores de la máquina de café causados por el uso de productos no conformes a causa de la presencia de aditivos químicos. En caso e necesidad de una descalcificación, miren las indicaciones en el manual de instrucciones del producto decalcificante.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

En el caso de puesta fuera de servicio de la máquina es necesario desenchufarla, vaciar el depósito del agua y la bandeja recolectora de gotas y limpiarla (ver el párrafo "Limpieza del aparato"). En el caso de chatarréo se debe proceder a la separación de los distintos materiales utilizados para la construcción de la máquina y proceder a la eliminación de los mismos sobre la base de la composición de los mismos y a las disposiciones vigentes en el País de uso.

COMO SOLUCIONAR LOS SIGUIENTES INCONVENIENTES



En caso de mal funcionamiento, apagar inmediatamente la máquina, y desenchufarla.

PROBLEMAS	CAUSA	REMEDIOS
La máquina no suministra agua hirviendo para infusos.	Probablemente ha entrado aire en el circuito y esto ha desconectado la bomba.	Comprobar que el depósito esté bien colocado y que el nivel no esté por debajo del mínimo indicado por la referencia en relieve en el mismo depósito. Repetir las operaciones descritas en el párrafo "Fases preliminares al uso".
	Orificio de salida del vapor de la boquilla de suministro obstruido.	Eliminar con una aguja eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio de la boquilla de suministro.
La máquina no suministra vapor.	Hay poca agua y la bomba no aspira.	Verificar que el nivel del agua en el depósito sea normal y si fuese necesario llenar con agua natural fresca.
	Orificio de salida del vapor de la boquilla de suministro obstruido.	Eliminar con una aguja eventuales incrustaciones que se hayan formado en el orificio de la boquilla de suministro.
Salida de café por los bordes del porta-filtro.	Probablemente se haya colocado en el porta-filtro una cantidad excesiva de café molido lo cual ha impedido de ajustar hasta el tope el porta-filtro en su alojamiento.	Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpiar el asiento de enganche con una esponja (Fig. 13). Repetir la operación, colocando en el filtro la correcta cantidad de café.
	En la junta del asiento de enganche del porta filtro quedaron restos de café molido.	Limpiar la junta con un escarbadientes o con una esponja (Fig. 13).
	El filtro que contiene el café tiene los orificios de salida obstruidos.	Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpiar con un cepillo o una aguja los orificios obstruidos por el filtro (Fig. 11).
	Pastilla monodosis defectuosa.	Sustituir la pastilla monodosis en el portafiltro (Q).
La erogación del café no se produce o se produce demasiado lentamente.	El asiento de enganche del porta filtro tiene los orificios obstruidos.	Accionar la máquina sin el portafiltro dejando salir el agua. Si el agua no sale en forma uniforme por todos los orificios, efectuar la limpieza anticálcarea.
	El filtro que contiene el café tiene los orificios de salida obstruidos.	Quitar el portafiltro lentamente puesto que eventual presión residual podría producir salpicaduras. Limpiar con un cepillo o una aguja los orificios obstruidos por el filtro (Fig. 11).
	Mezcla de café molido demasiado fina.	Probar a utilizar mezcla de café con una molidura más gruesa.
	Mezcla de café demasiado prensada.	Prensar el café en el filtro con menos presión.
	El depósito no está bien montado.	Introducir el depósito empujándolo hasta el fondo.
	Hay poca agua y la bomba no aspira.	Verificar que el nivel del agua en el depósito sea normal y si fuese necesario llenar con agua natural fresca.
	El orificio del disco de silicona está obstruido.	Lavar el disco de silicona (S) con agua corriente inclinando apenas hacia los lados para liberar el orificio central de eventuales residuos de polvo de café que podrían obstruirlo (Fig. 12).
	Pastilla monodosis defectuosa.	Sustituir la pastilla monodosis en el portafiltro (Q).
El café contiene mucha agua y está frío.	Rotura de la pastilla monodosis.	Quitar el portafiltro para pastilla monodosis (Q), limpiar el alojamiento con una esponja y volver a colocar la pastilla monodosis.
	El café ha sido molido demasiado grueso.	Para obtener un café más concentrado y más caliente, se debe usar una mezcla de café molido más fino. De todas maneras este problema se soluciona gracias al Sistema Thermocream®, el cual garantiza siempre un café muy caliente y una crema exquisita, también con el café molido grueso.