

English p. 5
 Français p. 27
 Español p. 49

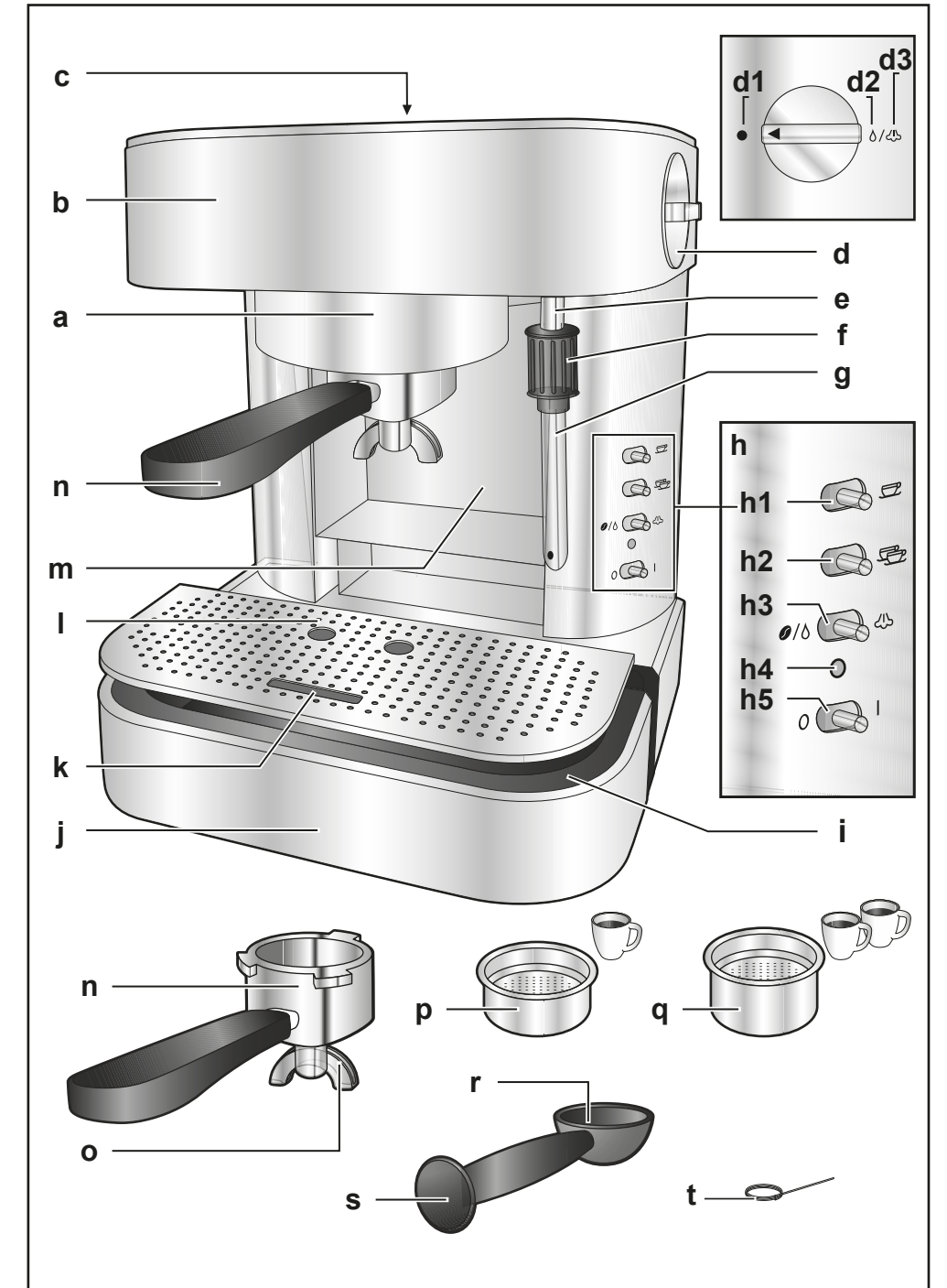
Espressione

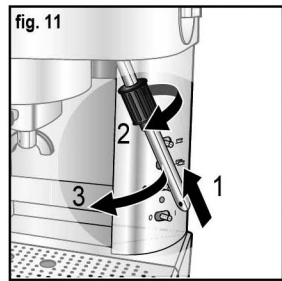
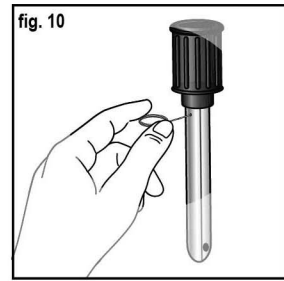
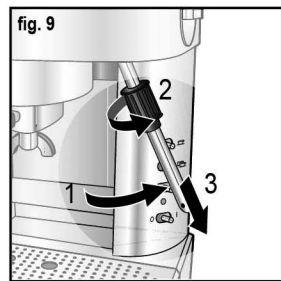
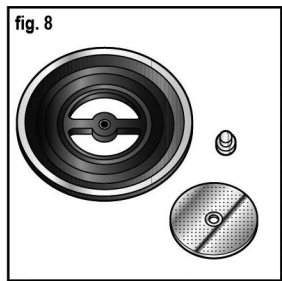
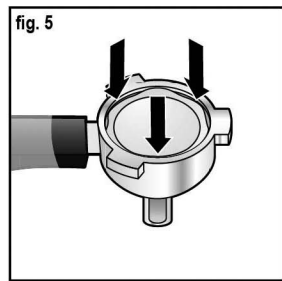
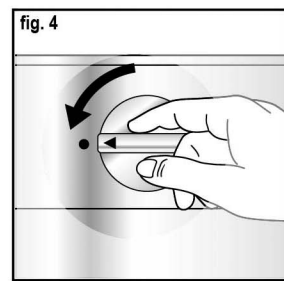
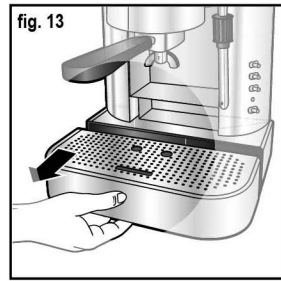
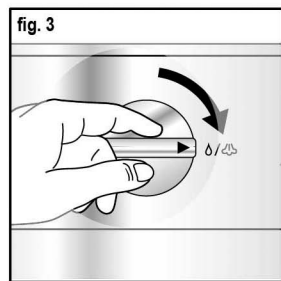
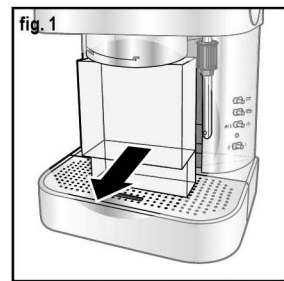
Stainless Steel Automatic Pump Espresso Machine with Thermo Block System



EM-1020

www.espressioneusa.com





CONTENTS

IMPORTANT WARNINGS	p. 6
INFORMATION ON PREPARING AN ESPRESSO.....	p. 8
TECHNICAL FEATURES AND ACCESSORIES.....	p. 8
PRODUCT DESCRIPTION	p. 9
MAIN FUNCTIONS.....	p. 9
FEATURES	p. 10
CONTROL PANEL FEATURES	p. 11
BEFORE FIRST USE	p. 12
USING THE APPLIANCE	
1. ESPRESSO PREPARATION.....	p. 13
2. HOT WATER FUNCTION	p. 16
3. STEAM FUNCTION	p. 16
4. DESCALING.....	p. 17
5. SAFETY AND VISUAL WARNINGS.....	p. 19
6. AUTOMATIC STANDBY	p. 19
7. CLEANING AND MAINTENANCE	p. 20
8. TROUBLESHOOTING GUIDE.....	p. 22
RECYCLING.....	p. 23
MANUFACTURER'S WARRANTY.....	p. 24

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. Read the instructions for use in full before using for the first time.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handles or buttons.
3. To protect from fires, electric shocks and injuries, do not immerse the power cord, plugs or the machine in water or any other liquid.
4. This machine is not designed for use by children.
5. Children should be closely supervised when the electrical appliance is used in their proximity. Store away from the reach of children.
6. 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.
7. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Any contact with hot surfaces, hot water or steam can cause burns. Take care.
9. Take care when the steam spout is used as steam can cause burns.
10. 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.
11. 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.
12. 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 Center as soon as possible so that it can be inspected, adjusted or repaired.
13. To reduce the risk of injury, do not leave the cord hanging over the table or counter, where it can be pulled on by a child or trip someone.
14. The cord must not hang over the table or counter or come into contact with hot surfaces.
15. Never pour cold water in the tank immediately after a brew cycle. Let the appliance cool down between preparations.
16. Do not open the lid during coffee production.

GENERAL SAFETY RECOMMENDATIONS

- The use of accessory attachments not recommended by Espressione may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Never operate the appliance with wet hands.
- Never place the appliance near to or on a source of heat and avoid the cord from touching hot surfaces.
- Never use the appliance outdoors.

- Ensure that the mains voltage corresponds to that marked on the appliance's name plate.
- To prevent excessive load on the electricity network, do not connect other high consumption appliances on the same circuit.
- Check that the power cord is in perfect condition before each use.
- Never pull the power cord or the appliance itself to disconnect the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when connected.
- If the power cord should become damaged, it must be replaced by a professional from an Approved Service Center to avoid any danger.
- In the event of a fault or malfunction, do not try to repair the appliance yourself, leave this to a professional from an Approved Service Center.
- This appliance has been designed for domestic use only. Any misuse of the appliance cancels the guarantee and could release the manufacturer from any liability.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To disconnect, stop the appliance with the button, then remove plug from wall outlet.

SAVE 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.espressioneu.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 polarized 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, reverse the plug. 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.

INFORMATION ON PREPARING AN ESPRESSO

To obtain an espresso which is rich in aromas and creamy, 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 coffee or if multiple espressos are made during the day or if the machine is turned off between each espresso, it is recommended that you dispense the equivalent of 1 cup of hot water as if you were making a coffee but without using ground coffee. This helps preheat the group head, the filter holder, the filter and the cup, allowing the coffee to maintain the ideal temperature for longer once in the cup.

Coffee roasting

You can use any coffee variety for your espresso; 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. Too much resistance will also cause the coffee to be dispensed drop by drop causing the foam not to 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 resulting in coffee that is not very creamy and does not release enough aromas.

TECHNICAL FEATURES AND ACCESSORIES

- Power: 1250 W
- Voltage: 120 V ~ 60 Hz
- Pump pressure: 19 bars
- Dimensions: L:10.6 H:12 W: 10
- Steel surface
- Pre-wetting of the ground coffee
- Electronic detection of water level
- Memory storage of 2 doses of coffee
- Automatic standby (after 30 mins)
- Reduction in brightness of TEMPERATURE light after 1 hour
- **Product accessories:**
 - 1 spoon
 - One 1 cup filter
 - One 2 cup filter
 - One cleaning needle

PRODUCT DESCRIPTION

- a Group head
- b Stainless steel body
- c Stainless steel cup warming plate
- 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 : Pre-programmed 1 cup espresso button 
 - h2 : Pre-programmed 2 cup espresso button 
 - h3 : TEMPERATURE SELECTION button
 - Espresso 
 - Hot water 
 - Steam 
 - h4 : TEMPERATURE light:
 - h5 : START/STOP button
- i Removable water drip tray
- j Stainless steel tray cover
- k Tray water level indicator
- l Stainless steel cup rest grill
- m Removable water tank
- n Filter holder
- o Filter holder dispensing spout
- p 1 cup espresso filter 
- q 2 cup espresso filter 
- r Espresso dosing spoon
- s Ground coffee press
- t Cleaning needle

MAIN FUNCTIONS

- An unbeatable espresso:
 - 19 bar high pressure pump
 - Pre-wetting of the ground coffee
 - Filters with pressurization chamber for increased crema
- Impeccable 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
- Ease of use:
 - 2 doses of espresso that are easy to program
 - Water tank that can be accessed from the front
- 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

FEATURES

The letters refer to the product description on page 9.

a. Group head

The group head enables the locking of the filter holder.

b. Stainless steel body

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

c. Stainless steel cup warming plate

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

d. Rotating control button

The rotating button activates the ESPRESSO, HOT WATER or STEAM function.

e. Adjustable HOT WATER/STEAM spout

The adjustable spout allows distribution of 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 15 for further information on using this nozzle.

i. Removable drip tray

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

k. Tray water level indicator

When a red signage is displayed on the indicator, the drip tray needs emptying.

l. Stainless steel cup rest grill

The perforated cup rest grill has markings for positioning cups.

m. Removable water tank

The tank can be removed from the machine for filling from the front of the machine (See section "Filling the tank" page 12).

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.


n. 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.

p. 1 cup espresso filter

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.

q. 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. It cannot be used with 2 pods at the same time.

r. Espresso dosing spoon

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

s Ground coffee press

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

CONTROL PANEL FEATURES

The letters refer to the product description on page 9.

h1. 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.



h2. 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.

IMPORTANT


It is an intermittent button (automatic return).

h3. TEMPERATURE SELECTION button: 

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

h4. TEMPERATURE light:

This light indicates:

- a) Light flashes = the espresso, hot water or steam mode is in progress
- 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)

h5. START/STOP button

Turn the button to the right **(I)** to turn the machine on – (the TEMPERATURE light (h4) comes on right away) and to the left **(O)** 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 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. 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 into the housing.
- Reposition the water tank by pushing it backwards towards the edge of the machine.

Filling the 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 right to the end.

Draining and priming of the water circuit


Before using the machine 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.

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 (h3) is at .
- Switch the machine on by turning the START/STOP button to the right to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h4) flashes slowly to indicate that the thermo block is heating up. (Approximately 1 minute).

IMPORTANT

While the TEMPERATURE light (h4) flashes, none of the machine's functions can be used.

- Place a sufficiently large enough container under the HOT WATER/STEAM spout.
- When the TEMPERATURE light (h4) goes off, 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. Proceed with the rinsing by circulating 1/4 of the full tank of fresh water through the spout.
- Stop the flow of water by simply returning the control button to PENDING (●) (fig.4).





NOTE

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

Important

If water does not flow through the nozzle, the TEMPERATURE light flashes quickly and the pump stops (pump not started). Refer to the section "Safety and visual warnings" and follow Scenario 1.

- Empty the container and place under the group head without using the filter holder.
- When the TEMPERATURE light (h4) goes off, briefly turn the Espresso Pre-programmed 2 cup  button to the right and let the Start other cycles of rinsing process through espresso PROGRAMME 2  until the tank has been emptied.
- The water circuit has now been drained and your machine is ready for use.

USING THE APPLIANCE



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-1020 espresso machine allows you to prepare a delicious espresso from ground coffee or a paper coffee pod.

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 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 coffee (approximately 7 g)
 - 2-cup filter = 2 spoons of 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 Group head.

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 in general 55 to 60 mm in diameter. Since this type of pod is not specifically designed for espresso machines, you will obtain a weaker espresso 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. (fig.1) .
- Check that the rotating control button is set to PENDING (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h3) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/☽
- Switch the machine on by turning the START/STOP button (h5) to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h4) flashes.

IMPORTANT

While the TEMPERATURE light (h4) flashes, none of the machine's 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.6) .
- Firmly lock the filter holder into place and make sure it is properly inserted by pushing it to the right as far as it will go.
- Place 1 or 2 cups (as necessary) on the cup rest grill and check that it/they are correctly positioned under the filter holder's dispensing spout, using the cup positioning marks (fig.7) .

Coffee preparation

- Wait until the TEMPERATURE light (h4) stops flashing, therefore indicating that the appliance has reached the optimum temperature for making an espresso coffee. Your appliance is now ready for use.
- Push briefly 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-wetting process ensures even greater release of the aromas.

- 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 of 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.
- Drink the espresso immediately, so that its aromas and thick cream can be enjoyed to the full.

Cleaning the filter and filter holder

- Empty the filter using a small spoon or carefully tapping it against a surface so that any waste 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-1020 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 (h4) stops flashing, briefly press the Pre-programmed 1 cup espresso button  to the right and hold in this position. The espresso will begin to dispense.
- When the desired volume of coffee 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 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. (fig.1) .
- Make sure that the frothing nozzle is securely fitted to the adjustable spout.
- Check that the rotating control button is set to PENDING (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h3) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/☽
- Switch the machine on by turning the START/STOP (h5) button to the right to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h4) flashes.
- Wait until the TEMPERATURE light (h4) 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 ☽/☽ (fig.3). 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 (h5) button to the right to the (I) setting.
- The TEMPERATURE light (h4) flashes.

IMPORTANT

If the rotating control button (d) is not at PENDING (●) , the TEMPERATURE light (h4) flashes quickly and heating does not occur.

- Turn the TEMPERATURE SELECTION button (h3) to STEAM ☽
- Wait until the TEMPERATURE light (h4) stops flashing.
- Place a container or empty cup under the spout.
- Open the spout circuit by turning the control button to STEAM ☽/☽ to release any remaining water that may be in the circuit (fig.3) .
- Turn the control button back to the left to PENDING (●) (fig.4) .
- 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 (h4) stops flashing.
- Turn the control button back to STEAM ☽/☽ (fig.3) .

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 nozzle back to the surface with a circular motion. Plunge the spout into the container once 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 (●) (fig.4) .

IMPORTANT

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

- 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 frothing nozzle is cleaned every time milky froth is made (See section "Cleaning and maintenance" page 20). This operation prevents any risk of spreading micro bacteria.

Important

To change to the ESPRESSO function after the production of steam, it is imperative that hot water is passed through the spout (See "Hot water function" page 16) to force the temperature of the thermo block to fall. The ESPRESSO function will remain blocked if this operation is not performed first.

4. DESCALING

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

**Important**

Regular descaling is recommended, on average every 2 months, (hard water with 3 to 4 espresso/day). For less frequent use (1 to 2 espresso/day), descaling should be performed every 3 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 packet of 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 Group head
- Turn the machine on, check that the control button is set to PENDING (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h3) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/♁. Wait until the TEMPERATURE light (h4) 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 make your next espresso.

- b) Immediately turn the START/STOP (h5) button to "O" to switch off the machine (this must be done before the suction noise so 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 Group head.
- 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 machine on, check that the control button is set to PENDING (●) and that the TEMPERATURE SELECTION button (h3) is at ESPRESSO/HOT WATER ☉/♁
- Wait until the TEMPERATURE light (h4) stops flashing.
- Turn the rotating control button to the right to select the HOT WATER function ☉/♁☉ (fig.3) .
- 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 (●) (fig.4) .
- Immediately switch off the machine by turning the START/STOP (h5) button to "O".
- 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 (h4) 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. SAFETY AND VISUAL WARNINGS

The control buttons on the EM-1020 include a general safety device that prevents confirmation of any operation if the correct temperature has not been reached:

- While the TEMPERATURE light (h4) flashes, none of the buttons (except START/STOP) can be used.

**Important**

The machine is also equipped with visual warnings advising of any misuse of your machine.

Scenario 1: detection of a fault in the water tank

In ESPRESSO or HOT WATER mode, when the TEMPERATURE light (h4) flashes quickly and the pump stops, your machine has detected that the water in the tank is at the minimum level and warns you that the tank is close to empty.

In this case:

1. Turn the rotating control button to the PENDING position (●) (if not already at this setting).
2. Switch the machine off by turning the START/STOP button (h5) to the (0) setting.
3. Empty the remaining water in the tank and re-fill then re-position correctly (fig.2) .
4. Switch the machine on again by turning the START/STOP button (h5) to the (I) setting.
5. Wait until the TEMPERATURE light (h4) stops flashing.
6. Let the water run through the HOT WATER/STEAM spout (fig.3) for approximately 20 seconds (See section "Hot water function" page 16).

Note:

If the pump has not started completely, the TEMPERATURE light (h4) will flash again (quickly or normally).

In this case, switch the machine off again. Wait a few seconds then turn it 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 (h4) flashes quickly when your 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 (●) (fig.4) .

6. AUTOMATIC STANDBY

For safety and energy saving reasons, the EM-1020 espresso machine is equipped with automatic standby:

- Your machine will automatically switch to standby when it has not been used for more than 30 minutes. The TEMPERATURE light (h4) will remain lit but less bright. The main electricity supply to your machine (thermo block heating included) is interrupted.
- To restart the machine, turn the START/STOP button to 0 . Wait a few seconds and switch the machine back on by turning the START/STOP button to (I).

7. CLEANING AND MAINTENANCE

To ensure that your Espressione Espresso Machine works for many years, we advise you to 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 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.(fig.9) .
- 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 Group head

- The base of the group head 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 group head'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 frothing nozzle after each time you froth milk.



Important

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

- Remove the frothing nozzle from the spout by turning it fully then pull the part to release (fig.9) .
- Dip the frothing nozzle in very hot water to ensure that any milk residue is completely removed.

IMPORTANT

If any of the milk froth has dried up around the frothing nozzle, dip it 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 (t) into the nozzle hole and running some hot water or steam through the plastic tube (See sections " Hot water function" page 15 or "Steam function" page 15).
- 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 10**) .
- Carefully fit the special cappuccino nozzle by positioning the pins in the holes and rotating them anti-clockwise until they lock into place (**fig.11**) .

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 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. Leave to 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. (**fig.12**) .
- Wash with warm soapy water.
- Rinse and dry carefully.

Cleaning the water drip tray

- Remove the water drip tray by sliding it forwards (**fig.13**) .
- Remove the cup rest grill (**fig.12**) .
- 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.
- Re-assemble the tray .
- Reposition the cup rest grill.

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.

Important

Do not pour an espresso into a cup that is cold. 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.

8. TROUBLESHOOTING GUIDE

Problems	Probable causes	Solutions
The appliance does not work.	The power supply has been cut off.	Check that there is current at the socket.
	The machine is not on.	Activate the START/STOP button and check that the temperature light is flashing.
The heating unit does not heat up.	The TEMPERATURE light flashes quickly as the rotating control button (d) is set to δ/L during heating.	Turn the rotating control button to PENDING (●).
	The machine is on automatic standby.	Exit standby mode by activating the START/STOP button.
Coffee, hot water or steam is not dispensed.	The water tank is empty (this is indicated by the rapid flashing of the TEMPERATURE light (h4).) Important: if it becomes empty during operation, the pump becomes very noisy. Stop the function immediately or switch the machine off.	Fill the water tank. See the "Draining the water circuit" paragraph to restart the pump.
	The water tank is not positioned correctly.	Remove the tank and reposition it correctly.
	The coffee is ground too finely.	Check your grind setting on your grinder and readjust it to a coarser grind.
	There is too much coffee in the filter.	Use the quantity indicated in the instructions.
	The filter is blocked.	Dip the filter in soapy water to clean it; gently scrub to remove superficial dirt. Use a fine needle to remove any dirt, limescale and rinse under clear water. If necessary, perform more thorough cleaning (See section "Clean the filters thoroughly" on page 20).
	The heating unit is still too hot following steam production.	It is imperative that you let the hot water flow through the spout to lower the temperature of the thermo block.
	The appliance has limescale.	Completely descale the appliance (See section "Descaling" on page 17).
The coffee flows through the panels on the filter holder.	The filter holder is not securely attached to the Group head.	Tighten the filter holder to the Group head. Locking of the filter holder will get easier after the first uses.
	The edges of the paper pods overlap the filter.	Center the pod and fold the edges inside the filter.
	The joint for the Group head is worn.	Get a professional from an Approved Service Center to replace the joint.

Problems	Probable causes	Solutions
The coffee or hot water tastes bad.	The heating unit or spout circuit has limescale.	Descale the appliance.
	The appliance was not rinsed properly after descaling.	Rinse again thoroughly.
	The water used is of insufficient quality.	Change water. Water with a low mineral content is preferable (pH 7).
The coffee color does not look right	The coffee is not fresh.	Replace with fresh coffee.
	The coffee grounds are too coarse.	Replace with finer coffee grounds.
	The cup is too cold.	Pre-heat the cup.

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

MANUFACTURER'S WARRANTY

 : www.espressioneusa.com

With a strong commitment to the environment, most of Espressione products are repairable during and after the warranty period. Before returning any defective products to the point of purchase, please call Espressione's authorized service center directly at the phone number below for repair options.

Your help to sustain the environment is appreciated!

The Warranty

This product is guaranteed by Espressione for a period of **1 year** against any manufacturing defect in materials or workmanship, starting from the initial date of purchase.

The manufacturer's warranty by Espressione is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The Espressione warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labor. At Espressione's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. Espressione's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

This limited warranty is not transferable and available only to the original purchaser, who purchased this product from an authorized ESPRESSIONE retailer. Limited warranty is not available if purchased through a third party retailer or consumer through channels such as eBay.

Conditions & Exclusions

The Espressione warranty only applies within USA and Canada, and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage) to our authorized service center Electra-Craft, Inc. at the following address:

Electra-Craft, Inc

41 Woodbine Street
Bergenfield, NJ 07621
info@electra-craft.com
201.439.1700 phone
201.439.1701 fax

Electra-Craft, Inc. shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This warranty will not cover any damage which could occur as a result of misuse, negligence, failure to follow ESPRESSIONE instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorized repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, and the following:

- using the wrong type of water
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use);
- introduction of water, dust or insects into the product;
- mechanical damages, overloading
- damages or bad results due to wrong voltage or frequency
- accidents including fire, flood, lightning, etc.
- professional or commercial use
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This warranty does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. The ESPRESSIONE manufacturer's warranty applies only for products purchased and used in USA & Canada. Where a product purchased in one country and then used in another one (USA & Canada only):

- a) The ESPRESSIONE guarantee duration is one year as stated above.
- b) The ESPRESSIONE guarantee does not apply in case of non-conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications.

Replaceable parts may be purchased from:

Electra-Craft, Inc

41 Woodbine Street
Bergenfield, NJ 07621
info@electra-craft.com
201.439.1700 phone
201.439.1701 fax

Consumer Statutory Rights

This ESPRESSIONE manufacturer's warranty does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This warranty gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country or Province to Province. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.



: www.espressioneusa.com



SOMMAIRE

MISES EN GARDE IMPORTANTES.....	p. 28
INFORMATIONS SUR LA PRÉPARATION D'UN ESPRESSO.....	p. 30
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	p. 30
DESCRIPTION DU PRODUIT.....	p. 31
FONCTIONS PRINCIPALES.....	p. 31
CARACTÉRISTIQUES	p. 32
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDES	p. 33
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	p. 34
UTILISATION DE L'APPAREIL	
1. PRÉPARATION D'UN ESPRESSO.....	p. 35
2. FONCTION EAU CHAUDE.....	p. 38
3. FONCTION VAPEUR	p. 38
4. DÉTARTRAGE	p. 39
5. SÉCURITÉ ET AVERTEURS VISUELS.....	p. 41
6. MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE.....	p. 41
7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	p. 42
8. GUIDE DE DÉPANNAGE.....	p. 44
RECYCLAGE.....	p. 45
GARANTIE DU FABRICANT	p. 46

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) 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 immédiatement après un cycle d'infusion. Attendre que l'appareil refroidisse entre 2 préparations.
16. Ne pas ouvrir le couvercle pendant la production de café.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Espresso peut causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne jamais placer l'appareil près ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon ne touche des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.

- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'un calibre suffisant pour supporter l'alimentation de l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant mise à la terre.
- S'assurer que la tension d'alimentation correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils de forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par un professionnel d'un centre de service agréé.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un centre de service agréé.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Une utilisation non adéquate et/ou non conforme au mode d'emploi annule la garantie et ne peut engager la responsabilité du fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- 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.espressioneusa.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.

INFORMATIONS SUR LA PRÉPARATION D'UN ESPRESSO

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 espresso 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 effectuiez 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ACCESSOIRES

- Puissance : 1250 W
- Tension : 120 V ~ 60 Hz
- Pression de pompe : 19 bars
- Dimensions : L 270 x H 305 x P 255 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 température au bout d'une heure
- **Accessoires accompagnant le produit :**
 - 1 cuillère à mesurer
 - 1 filtre de 1 tasse
 - 1 filtre de 2 tasses
 - 1 aiguille de nettoyage

DESCRIPTION DU PRODUIT

- a** Tête de percolation
- b** Corps en acier inoxydable
- c** Plateau réchauffe-tasses en acier inoxydable
- d** Bouton de contrôle rotatif
d1 : Position attente : ●
d2 : Fonction eau chaude ☹
d3 : Fonction vapeur ☹
- e** Buse articulée pour l'eau chaude et la vapeur
- f** Anneau de la buse
- g** Buse spéciale pour cappuccino
- h** Panneau de commandes
h1 : Bouton préprogrammé pour 1 espresso ☹
h2 : Bouton préprogrammé pour 2 espressos ☹
h3 : Bouton de sélection de la température
 - Espresso ☹
 - Eau chaude ☹
 - Vapeur ☹
h4 : Voyant de la température
h5 : Bouton marche/arrêt
- i** Plateau d'égouttage amovible
- j** Revêtement en acier inoxydable
- k** Indicateur de niveau d'eau du plateau
- l** Grille repose-tasses en acier inoxydable
- m** Réservoir d'eau amovible
- n** Porte-filtre
- o** Sortie de café du porte-filtre
- p** Filtre de 1 tasse ☹
- q** Filtre de 2 tasses ☹
- r** Cuillère à mesurer
- s** Tasse-mouture
- t** Aiguille de nettoyage

FONCTIONS PRINCIPALES

- Un espresso exceptionnel :
 - Pompe haute pression de 19 bars
 - Préhumidification de la mouture
 - Filtres avec chambre de pressurisation pour plus de crème
- 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
- Facilité d'utilisation :
 - 2 volumes d'espresso faciles à programmer
 - Réservoir d'eau accessible par l'avant
- Concept raffiné :
 - Revêtement 100 % en acier inoxydable massif
 - Porte-filtre avec sortie de café de calibre professionnel
- Sécurité et confort :
 - Détection du réservoir vide et arrêt automatique de la pompe
 - Mise en veille automatique après 30 minutes de non-utilisation

CARACTÉRISTIQUES

Les lettres renvoient à la description du produit en page 31.

a. Tête de percolation

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

b. Corps en acier inoxydable

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

c. Plateau réchauffe-tasses en acier inoxydable

Il permet de chauffer rapidement et efficacement les tasses, pour maintenir la température idéale de l'espresso plus longtemps.

d. Bouton de contrôle rotatif

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

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

La buse articulée permet de fournir de l'eau chaude ou de la vapeur.

f. Anneau de la buse

L'anneau permet de manipuler la buse sans se brûler.

g. Buse à mousser

La buse à mousser permet de générer une mousse de lait onctueuse.

Reportez-vous à la page 38 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. Il est facilement amovible et devrait être vérifié et vidé régulièrement.

k. Indicateur de niveau d'eau du plateau

Lorsque l'indication rouge apparaît sur l'indicateur, il est nécessaire de vider le plateau.

l. Grille repose-tasses en acier inoxydable

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

m. Réservoir d'eau amovible

Il suffit de le retirer de la machine pour le remplir par l'avant de l'appareil (cf. section « Remplir le réservoir » à la page 34).


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.


n. 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 moulu ou la dosette. 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.

p. Filtre à 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.

q. Filtre à 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.

r. Cuillère à mesurer pour espresso

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

s. Tasse-mouture


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

CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDES

Les lettres renvoient à la description du produit en page 31.

h1. Bouton préprogrammé pour 1 espresso : 

Ce bouton permet de faire couler la quantité de café correspondant à 1 tasse (environ 50 ml en volume pré-régulé, environ 150 ml en volume maxi) selon la quantité préprogrammée. La production de café est automatiquement arrêtée une fois que le volume de café préprogrammé a été préparé.


h2. Bouton préprogrammé pour 2 espressos : 

Ce bouton permet de faire couler la quantité de café correspondant à 2 tasses (environ 100 ml en volume pré-régulé, environ 250 ml en volume maxi) selon la quantité préprogrammée. La production de café est automatiquement arrêtée une fois que le volume de café préprogrammé a été préparé.

IMPORTANT

C'est un bouton intermittent (retour automatique).

h3. 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 et à droite pour la production de vapeur 

h4. 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 placé en position attente (●) pendant que votre appareil chauffe (clignotement rapide).

h5. Bouton marche/arrêt

Placez le bouton vers la droite (I) pour mettre l'appareil sous tension (le voyant de la température (h4) s'allume aussitôt) et vers la gauche (O) pour l'éteindre.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- 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 produit ou tous 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 plateau 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.

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.

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 du circuit d'eau


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

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 (h3) est en position .
- Mettez l'appareil sous tension en plaçant le bouton marche/arrêt vers la droite en position (I) .
- Le voyant de température (h4) clignote lentement pour indiquer la mise en chauffe du Thermobloc (comptez environ 1 minute).

IMPORTANT

Tant que le voyant de la température (h4) clignote, les fonctions de la machine ne peuvent être utilisées.



- Placez un récipient suffisamment large sous la buse pour l'eau chaude et la vapeur.
- Lorsque le voyant de la température (h4) 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 commandes en position attente (●) (fig.4) .

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.

IMPORTANT

Si l'eau ne coule pas de la buse, le voyant de la température clignote rapidement et la pompe s'arrête (pompe non amorcée). Dans ce cas, reportez-vous à la section « Sécurité et avertisseurs visuels » et suivez la procédure du Cas 1.

- Videz le récipient et placez-le ensuite sous la tête de percolation sans utiliser le porte-filtre.
- Lorsque le voyant de température (h4) est fixe, 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). Procédez à d'autres cycles de rinçage par le bouton expresso "Programme 2" tasses  jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide.
- Le circuit d'eau est maintenant purgé et votre machine est prête à l'emploi.



UTILISATION DE L'APPAREIL

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 espresso EM-1020 vous permet de préparer un délicieux espresso à partir de café moulu ou de dosettes.

Il est recommandé d'allumer la machine 10 à 15 minutes avant de préparer votre espresso et de préchauffer les tasses sur le plateau réchauffe-tasses. Votre café conserve ainsi sa température idéale plus longtemps une fois dans une tasse préchauffée.


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 (fig.5).
- 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 papier :

- 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 (fig.1).
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●) et que le bouton de sélection de la température (h3) est en position espresso/eau chaude ☉/☽
- Mettez l'appareil sous tension en basculant le bouton "Marche/Arrêt" (h5) sur position (I).
- Le voyant de température (h4) clignote.

IMPORTANT

Tant que le voyant de température (h4) clignote, toutes les fonctions de la machine 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.6).
- Serrez fermement le porte-filtre en place et assurez-vous qu'il est bien fixé en le poussant au maximum vers la droite.
- Placez 1 ou 2 tasses (selon le cas) sur la grille repose-tasses, en vous assurant qu'elle est bien positionnée sous la sortie de café du porte-filtre, à l'aide des repères de positionnement de tasses (fig.7).

Préparation du café

- Attendez que le voyant de température (h4) 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.
- Poussez brièvement 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.
- 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-1020 vous permet de préprogrammer 2 volumes de café 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 préprogrammer 1 tasse d'espresso selon vos goûts, suivez les étapes de préparation d'un espresso (Cf. section « Fonction espresso » en page 36).

- Placez une tasse sur la grille repose-tasses.
- Lorsque le voyant de la température (h4) cesse de clignoter, placez le bouton préprogrammé pour 1 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 2 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 tasses  au lieu du bouton préprogrammé pour 1 tasse. 

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 utiliser votre machine à espresso manuellement en interrompant à tout moment l'écoulement du café. Pour cela, actionnez brièvement le bouton espresso  ou  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 (fig.1) .
- Assurez-vous que la buse à mousser est bien assemblée sur la buse articulée.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●) et que le bouton de sélection de la température (h3) est en position espresso/eau chaude ☉/☽
- Mettez l'appareil sous tension en poussant le bouton marche/arrêt (h5) vers la droite en position (I).
- Le voyant de la température (h4) clignote.
- Attendez que le voyant de la température (h4) cesse de clignoter.
- Placez une tasse ou un bol sous la buse en vous assurant qu'elle soit bien positionnée.
- Placez le bouton de contrôle en position eau chaude ☽/☽☽ (fig.3). 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 (fig.1) .
- Assurez-vous que la buse à mousser est bien assemblée sur la buse.
- Vérifiez que le bouton de contrôle rotatif est en position attente (●).
- Mettez l'appareil sous tension en plaçant le bouton marche/arrêt (h5) vers la droite en position (I).
- Le voyant de la température (h4) clignote.

IMPORTANT

Si le bouton de contrôle rotatif (d) n'est pas en position attente (●), le voyant de la température (h4) clignote rapidement et l'appareil ne chauffe pas.

- Placez le bouton de sélection de la température (h3) en position vapeur ☽.
- Attendez que le voyant de la température (h4) 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 (fig.3) .
- Tournez le bouton de contrôle vers la gauche en position attente (●) (fig.4) .
- Versez le lait dans un récipient et plongez-y la buse à mousser mais sans 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 boisson.

- Attendez que le voyant de la température (h4) cesse de clignoter
- Tournez à nouveau le bouton de contrôle en position vapeur ☽/☽☽ (fig.3) .

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 lentement la buse 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.
- Dès que la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, refermez le circuit de la buse en plaçant simplement le bouton de contrôle en position attendue (●) (fig.4) .

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 maintenant retirer le récipient de la buse.

Important

- **Après production de vapeur, la tige et la buse à mousser sont extrêmement chaudes. Faites attention aux brûlures accidentelles.**
- **Nous vous recommandons vivement de nettoyer la tige et la buse à mousser chaque fois que vous mousses du lait (Cf. section « Nettoyage et entretien » en page 42). 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 38) 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.



Un détartrage régulier de la machine, en moyenne tous les 2 mois, est recommandé (eau dure avec 3 à 4 espressos par jour). Pour une utilisation moins fréquente (1 à 2 espressos par jour), le détartrage devra être effectué tous les 3 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 sous tension, vérifiez que le bouton de contrôle est en position attente (●) et que le bouton de sélection de la température (h3) est en position espresso/eau chaude ☉/△. Attendez que le voyant de la température (h4) 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 programmation lorsque vous préparerez votre prochain café.

- b) Placez immédiatement le bouton marche/arrêt (h5) en position « O » 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 (h3) est en position espresso/eau chaude ☉/△
- Attendez que le voyant de la température (h4) cesse de clignoter.
- Tournez le bouton de contrôle rotatif vers la droite afin de sélectionner la fonction eau chaude △/☉ (fig.3).
- Laissez couler le détartrant par la buse pendant 20 secondes maximum.
- Arrêtez l'écoulement en tournant le bouton de contrôle rotatif en position attente (●) (fig.4).
- Éteignez immédiatement l'appareil en plaçant le bouton marche/arrêt (h5) en position « O ».
- Laissez reposer la solution pendant la même durée que pour le circuit espresso.
- Pendant ce temps, laissez couler 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'à la graduation maximale.
- Mettez la machine en marche et attendez que le voyant de la température (h4) 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. SÉCURITÉ ET AVERTISSEURS VISUELS

La EM-1020 est équipée d'une sécurité générale qui empêche de valider une opération si la température appropriée n'est pas atteinte :

- Tant que le voyant de la température (h4) clignote, aucun bouton (sauf le bouton marche/arrêt) ne fonctionne.

**Important**

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

Cas 1 : détection du niveau d'eau réservoir

En mode espresso ou eau chaude, lorsque le voyant de la température (h4) 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 (h5) en position (0).
3. Videz le reste d'eau contenue dans le réservoir, puis remplissez-le et remettez-le correctement en place (fig.2).
4. Remettez l'appareil en marche en plaçant le bouton marche/arrêt (h5) en position (I).
5. Attendez que le voyant de la température (h4) cesse de clignoter.
6. Faites couler de l'eau par la buse à eau chaude/vapeur (fig.3) pendant 20 secondes environ (Cf. section « Fonction eau chaude » en page 38).

Remarque :

Si l'amorçage de la pompe ne s'est pas réalisé complètement, le voyant de la température (h4) 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 en marche de votre appareil, le voyant de la température (h4) clignote rapidement, cela signifie que le bouton de contrôle 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 contrôle en position attente (●) (fig.4).

6. MISE EN VEILLE AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité et d'économie d'énergie, la machine à espresso EM-1020 est équipée d'une mise en veille automatique :

- Après 30 minutes de non-utilisation, votre machine se met automatiquement en veille. Le voyant de la température (h4) reste allumé mais baisse en intensité lumineuse. L'alimentation électrique principale de votre machine (chauffe du Thermobloc comprise) est interrompue.
- Pour remettre la machine en marche, placez le bouton marche/arrêt en position "0". Attendez quelques secondes et rallumez-la en plaçant le bouton marche/arrêt en position (I).

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour que votre machine à espresso Espressione 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

- A l'aide d'un tournevis cruciforme, desserrez la vis centrale.
- Retirez le tamis en acier inoxydable (**fig.8**)
- 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.



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. Ceci sert à enlever tout dépôt de mouture sur le tamis et dans le système de verrouillage du porte-filtre.
- De plus, 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 buse à mousser

Nous vous recommandons fortement de nettoyer la tige et la buse à mousser après chaque préparation de lait mousseux.



Important

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

- Retirez la buse à mousser de la tige en la tournant jusqu'au bout, puis en tirant sur la pièce pour la dégager (fig.9) .
- Trempez la buse à mousser 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 à mousser, 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 (t) 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 38 ou « Fonction vapeur » en page 38).
- 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 10) .
- Remontez soigneusement la buse à mousser en positionnant les goupilles dans les orifices et en la tournant en sens inverse jusqu'au verrouillage (fig.11) .

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 (fig.12) .
- Nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse.
- Rincez et séchez-la soigneusement.

Nettoyage du plateau d'égouttage

- Retirez le plateau d'égouttage en le glissant vers l'avant (fig.13) .
- Retirez la grille repose-tasses (fig.12) .
- 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 légèrement humide. Séchez-le.

- Remplacez la grille repose-tasses.

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

Ces pièces se nettoient avec un chiffon 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.

IMPORTANT

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.

8. GUIDE DE DÉPANNAGE



Problèmes	Causes probables	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	Il n'y a pas de courant.	Vérifiez la présence de courant sur la prise.
	La machine n'est pas allumée.	Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton marche/arrêt et assurez-vous que le voyant de la température clignote.
Le système ne chauffe pas.	Le voyant de la température clignote rapidement parce que le bouton de contrôle rotatif (d) est en position δ / \cup pendant la chauffe.	Placez le bouton de contrôle rotatif en position attente (●).
	La machine est en veille automatique.	Sortez du mode de veille en actionnant le bouton marche/arrêt.
Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas.	Le réservoir d'eau est vide (ceci vous est signalé par le clignotement rapide du voyant de température (h4). Important : si le réservoir se vide en cours d'opération, la pompe devient très bruyante. Arrêtez l'appareil immédiatement ou éteignez-le.	Remplissez le réservoir d'eau. Consultez la section « Purge du circuit d'eau » pour réamorcer la pompe.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné.	Retirez le réservoir et remettez-le en place en le positionnant correctement.

Problèmes	Causes probables	Solutions
Le café, l'eau chaude ou la vapeur ne s'écoule pas.	La mouture du café est trop fine.	Vérifiez le paramètre de finesse de la mouture de votre moulin à café et réajustez-le pour qu'elle soit plus grossière.
	IL y a trop de café dans le filtre.	Respectez la quantité prescrite dans les instructions.
	Le filtre est obstrué.	Trempez le filtre dans de l'eau savonneuse pour le nettoyer; brossez-le délicatement pour enlever les impuretés superficielles. Utilisez une aiguille fine pour ôter les impuretés et le calcaire puis rincez-le à l'eau claire. Au besoin, procédez à un nettoyage approfondi (Cf. section « Nettoyage approfondi » en page 42).
	La température de l'unité de chauffe est encore trop élevée suite à la production de vapeur.	Il est essentiel de faire couler de l'eau chaude par la buse afin de forcer la baisse de la température du Thermobloc.
Le café coule sur les flans du portefiltre.	L'appareil est entartré.	Détartrez complètement l'appareil (Cf. section « Détartrage » en page 39).
	Le porte-filtre n'est pas assez serré autour de la tête de percolation.	Serrez plus fortement le porte-filtre autour de la tête de percolation. Après les premières utilisations, il sera plus aisé de verrouiller le porte-filtre.
	Les bords de la dosette papier dépassent du filtre.	Centrez la dosette et repliez les bords à l'intérieur du filtre.
Le café ou l'eau chaude a mauvais goût.	Le joint de la tête de percolation est usé.	Faites remplacer le joint par un professionnel d'un centre de service agréé.
	L'unité de chauffe ou le circuit de la buse est entartré.	Détartrez l'appareil.
	Le rinçage est insuffisant après détartrage.	Rincez à nouveau et abondamment.
Le couleur du café ne semble pas adéquate.	La qualité de l'eau utilisée est insuffisante.	Changez d'eau. Utilisez idéalement une eau faiblement minéralisée (pH 7).
	Le café manque de fraîcheur.	Remplacez-le par du café frais.
	La mouture est trop grossière.	Remplacez-la par une mouture plus fine.
	La tasse est trop froide.	Préchauffez la tasse.

RECYCLAGE



Participons à la protection de l'environnement !

-  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 DU FABRICANT



: www.espressioneusa.com

Avec un ferme engagement envers l'environnement, la plupart des produits Espressione peuvent être réparés pendant et après la période de garantie. Avant de retourner un produit défectueux au point de vente, veuillez communiquer directement avec le centre de service autorisé d'Espressione au numéro de téléphone ci-dessous pour discuter des options de réparation.

Votre contribution au soutien de l'environnement est très appréciée!

La garantie

Ce produit est garanti par Espressione pour une période d'un an à partir de la date initiale d'achat contre tout défaut de fabrication ou de matériau. La garantie du fabricant d'Espressione est un avantage supplémentaire qui n'affecte pas les droits du consommateur prévus par la loi. La garantie d'Espressione couvre tous les coûts associés à la remise à l'état initial du produit défectueux, dans le but de veiller à ce qu'il réponde aux spécifications originales, par le biais d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse et de la main-d'œuvre nécessaire. Espressione peut choisir de remplacer le produit défectueux plutôt que de le réparer. L'entière obligation incombant à Espressione et votre résolution exclusive en vertu de cette garantie sont limitées à la réparation ou au remplacement dudit produit.

Cette garantie limitée n'est pas transférable et se limite à l'acheteur original ayant fait l'achat du produit chez un détaillant ESPRESSIONE autorisé. La garantie limitée n'est pas offerte si le produit a été acheté auprès d'un détaillant tiers ou d'une tierce partie par l'intermédiaire de canaux comme eBay.

Conditions et exclusions

La garantie d'Espressione ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit doit être emballé adéquatement et retourné, par envoi recommandé (ou tout envoi postal équivalent), à notre centre de service autorisé, Electra-Craft, Inc., à l'adresse suivante :

Electra-Craft, Inc
41 Woodbine Street
Bergenfield, NJ 07621
info@electra-craft.com
201.439.1700 téléphone
201.439.1701 télécopieur

Electra-Craft, Inc. n'est pas tenue de réparer ou de remplacer un produit non accompagné d'une preuve d'achat valide.

"Cette garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'un non-respect des instructions d'ESPRESSIONE, d'une utilisation sur un courant ou une tension autre que celui ou celle indiqué(e) sur le produit, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale, l'entretien et le remplacement de pièces consommables, ainsi que ce qui suit :

- utilisation du mauvais type d'eau
- incrustation (toute élimination de l'incrustation doit se faire conformément au mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière ou d'insectes dans le produit

triques, et toute autre spécification technique locale.

Cette garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'un non-respect des instructions d'ESPRESSIONE, d'une utilisation sur un courant ou une tension autre que celui ou celle indiqué(e) sur le produit, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale, l'entretien et le remplacement de pièces consommables, ainsi que ce qui suit :

- utilisation du mauvais type d'eau
- incrustation (toute élimination de l'incrustation doit se faire conformément au mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière ou d'insectes dans le produit
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou mauvais résultats associés à une tension ou une fréquence inappropriée
- incidents incluant les incendies, les inondations, les éclairs, etc.
- usage professionnel ou commercial
- dommages aux articles de verre ou de porcelaine du produit

Cette garantie ne s'applique pas à un produit ayant été altéré ou aux dommages causés par une utilisation ou un entretien inapproprié, un mauvais emballage par le propriétaire, ou toute mauvaise manipulation par un transporteur quelconque. La garantie du fabricant d'ESPRESSIONE ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Si un produit est acheté dans un pays et utilisé dans un autre (États-Unis et Canada seulement) :

- a) La durée de la garantie d'ESPRESSIONE est d'un an, comme indiqué précédemment.
- b) La garantie d'ESPRESSIONE ne s'applique pas si les normes locales associées au produit acheté ne sont pas respectées. Ces normes comprennent la tension, la fréquence, les fiches électriques, et toute autre spécification technique locale.

Des pièces de remplacement peuvent être achetées auprès de :

Electra-Craft, Inc
 41 Woodbine Street
 Bergenfield, NJ 07621
 info@electra-craft.com
 201.439.1700 téléphone
 201.439.1701 télécopieur

Droits du consommateur prévus par la loi

Cette garantie du fabricant d'ESPRESSIONE n'affecte pas les droits du consommateur prévus par la loi ou tout autre droit ne pouvant être exclus ou limité, ou tout autre droit contre le détaillant auprès duquel le consommateur s'est procuré le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un État à l'autre, d'un pays à l'autre ou d'une province à l'autre. Le consommateur peut, à sa discrétion exclusive, revendiquer n'importe lequel de ces droits.



: www.espressioneusa.com

ÍNDICE

ADVERTENCIAS IMPORTANTES	p. 50
INFORMACIÓN PARA PREPARAR UN ESPRESSO	p. 52
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ACCESORIOS	p. 52
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	p. 53
FUNCIONES PRINCIPALES	p. 53
CARACTERÍSTICAS	p. 54
CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL	p. 55
ANTES DE LA PRIMERA PUESTA EN MARCHA	p. 56
PUESTA EN MARCHA	
1. PREPARACIÓN DE UN ESPRESSO	p. 57
2. FUNCIÓN DE AGUA CALIENTE	p. 60
3. FUNCIÓN DE VAPOR	p. 60
4. ELIMINACIÓN DE LA CAL	p. 61
5. SEGURIDAD Y AVISOS VISUALES	p. 63
6. MODO DE ESPERA AUTOMÁTICO	p. 63
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	p. 64
8. GUÍA DE REPARACIÓN	p. 66
FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO	p. 67
GARANTÍA KRUPS	p. 68

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. Tenga cuidado.
9. Utilice con cuidado 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.

RECOMENDACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- El uso de accesorios no recomendados por ESPRESSIONE puede causar incendios, choques eléctricos o heridas.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No manipule nunca el aparato con las manos mojadas.
- No coloque nunca el aparato cerca de una fuente de calor y evite que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- No utilice nunca el aparato en el exterior.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Conecte siempre el aparato a una toma de corriente que satisfaga las prescripciones de seguridad. En caso de que sea necesario el uso de una extensión eléctrica, emplee una de características eléctricas suficientes para soportar el consumo eléctrico de la cafetera.
- Asegúrese de que la tensión eléctrica de su instalación corresponde con la que figura en la señalización del aparato.
- Para evitar una sobrecarga de la red eléctrica, no conecte otros aparatos de gran consumo eléctrico en el mismo circuito.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el cable de alimentación está en perfectas condiciones.
- No tire del cable de alimentación o del aparato para desconectarlo.
- No deje el aparato sin supervisión mientras esté conectado.
- Para evitar cualquier peligro en caso de que el cable de alimentación esté dañado, este último debe ser cambiado por un profesional del Centro de Servicio Autorizado.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, no intente reparar usted mismo el aparato, diríjase a un Centro de Servicio Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso exclusivamente doméstico. Un uso incorrecto y/o no conforme a las instrucciones de uso anularía la garantía y eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- 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.espressioneusa.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 espiga 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 calificado. Bajo ninguna circunstancia modifique la toma.

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

INFORMACIÓN PARA PREPARAR UN ESPRESSO

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.

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 placa calefactora de tazas. Se calienta rápido y alcanza una temperatura lo bastante elevada para calentar las tazas con rapidez y eficacia.

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.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ACCESORIOS

- Potencia: 1250 W
- Tensión: 120V ~ 60 Hz
- Presión de la bomba: 19 bar (1.9 MPa)
- Dimensiones: L 27 x A 30,5 x P 25,5 cm
- 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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- a** Grupo de distribución
- b** Cuerpo de acero inoxidable
- c** Placa calefactora de tazas en 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 : Botón espresso "Programa 1" ☹
h2 : Botón espresso "Programa 2" ☹
h3 : Botón de selección de temperatura
 - Espresso ☹
 - Agua caliente ☹
 - Vapor ☹
h4 : Indicador luminoso de "Temperatura": ☹
h5 : Botón "Encendido/Apagado"
- i** Compartimento extraíble de recuperación de agua
- j** Cubierta inoxidable del compartimento
- k** Indicador de nivel en agua
- l** Rejilla reposa tazas en acero inoxidable
- m** Depósito de agua extraíble
- n** Portafiltros
- o** Boca de salida de café del portafiltros
- p** Filtro espresso 1 taza ☹
- q** Filtro espresso 2 tazas ☹
- r** Cuchara dosificadora para espresso
- s** Tapa para prensar café
- t** Aguja de limpieza

FUNCIONES PRINCIPALES

- Un café irreprochable:
 - 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
- 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

CARACTERÍSTICAS

Las letras se refieren a la descripción de producto de la pág. 53.

a. Grupo de distribución

El grupo de distribución permite bloquear el portafiltros.

b. 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.

c. 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.

d. Mando giratorio

El mando giratorio permite activar la función de espresso, 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 60 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. Indicador del nivel de agua del compartimento

Cuando se vuelve rojo el indicador, eso indica que es necesario vaciar el compartimento.

l. Rejilla reposa tazas en acero inoxidable

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

m. Depósito de agua extraíble

Basta con sacarlo de la máquina para rellenarlo (consulte el apartado “Llenado del depósito” en la página 56).


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.


n. 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.

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

Las letras remiten a la descripción del producto de la página 47.

h1. 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.



h2. 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.

NOTA

Es un botón intermitente (retorno automático)

h3. 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. 

h4. Indicador de “Temperatura”

Este indicador señala:

- 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
- que el depósito está vacío (parpadeo rápido)
- que el mando giratorio tiene que ponerse en posición de espera (●) cuando se esté calentando el aparato (parpadeo rápido)

h5. 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.

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.

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 (h3) esté en ☉/☽
- Conecte el aparato a la red moviendo el botón de "Encendido/Apagado" hacia la derecha hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h4) parpadeará lentamente para indicar que el Thermo block se está calentando (calcule 1 minuto aproximadamente).

NOTA

Mientras el indicador de temperatura (h4) parpadee, las funciones de la máquina no estarán funcionando.



- Coloque un recipiente lo bastante grande bajo la boquilla de "agua caliente/vapor".
- Cuando la luz del indicador de "Temperatura" (h4) 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. Proceda a la purga haciendo pasar 1/4 del depósito de agua lleno por el circuito boquilla de agua caliente/vapor.
- Para detener la salida de agua, basta con volver a colocar el mando giratorio en modo "Espera" (●) (fig.4).

NOTA

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

NOTA

Si no sale agua por la boquilla, el indicador de "Temperatura" parpadeará rápidamente y la bomba se detendrá (bomba no cebada). En ese caso, consulte el apartado "Seguridad y avisos visuales" y siga lo establecido en el Caso 1.

- Vacíe el recipiente y colóquelo a continuación bajo el grupo de distribución sin utilizar el portafiltros.
- Cuando la luz del indicador de temperatura (h4) 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). Proceda a nuevos ciclos de purga por el botón "Programa 2"  hasta que el depósito esté vacío.
- El circuito de agua ya está purgado y la máquina está lista para su uso.

PUESTA EN MARCHA

1. PREPARACION 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-1020 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, preñe 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 (fig.1).
- Compruebe que el mando giratorio esté colocado en la posición "Espera" (●) y el botón de selección de la temperatura (h3) esté en "Espresso/Agua caliente" .
- Conecte el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h5) hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h4) parpadeará.

NOTA

Mientras el indicador de temperatura (h4) parpadee, las funciones de la máquina no estarán funcionando.

- Ajuste el portafiltros al grupo de distribución alineando el asa con la marca "INSERTION" (Inserción) y bloquéelo con firmeza con un giro de izquierda a derecha (fig.6).
- Cierre firmemente el porta filtro y asegúrese de que está debidamente insertado presionándolo hacia la derecha 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.7).

Preparación del café

- Espere a que la luz del indicador de temperatura (h4) 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 brevemente 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.
- 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 molineta 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-1020 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 58).

- Coloque una taza en la rejilla reposa tazas.
- Cuando la luz del indicador de temperatura (h4) 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   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 **(fig.1)**.
- 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” (●) y el botón de selección de la temperatura (h3) esté en “Espresso/Agua caliente” δ/Δ
- Conecte el aparato a la red girando el botón de “Encendido/Apagado” (h5) hacia la derecha hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h4) parpadeará.
- Espere a que el indicador de “Temperatura” (h4) 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” δ/Δ **(fig.3)**. 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 machiato, chocolate caliente, etc.).

- Compruebe el nivel de agua del depósito **(fig.1)**.
- 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” (h5) hacia la derecha hasta la posición (I).
- El indicador de temperatura (h4) parpadeará.


NOTA

Si el mando giratorio (d) no está en posición de “Espera” (●), el indicador de temperatura (h4) parpadeará rápidamente y no se producirá el calentamiento.

- Gire el botón de selección de temperatura (h3) hasta “Vapor” Δ
- Espere a que el indicador de “Temperatura” (h4) 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” δ/Δ para que salga el agua residual que pueda quedar en el circuito **(fig.3)**.
- Vuelva a girar el mando hacia la izquierda hasta la posición “Espera” (●) **(fig.4)**.
- 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” (h4) esté iluminado de manera constante.
- Vuelva a girar el mando hasta la posición “Vapor”  (fig.3).

NOTA

En ese momento oirá 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 empieza 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”  (fig.4).

NOTA

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

- 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 64). 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 60) para forzar la baja 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**

Se recomienda descalcificar periódicamente la máquina, cada dos meses de media (agua calcárea con entre 3 y 4 cafés diarios). Si se hace un uso menos intensivo (de 1 a 2 cafés diarios), la descalcificación deberá efectuarse cada 3 meses.

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
- Conecte el aparato a la red, compruebe que el mando giratorio esté colocado en la posición “Espera” (●) y el botón de selección de la temperatura (h3) esté en “Espresso/Agua caliente” ☉/☽. Espere a que el indicador de “Temperatura” (h4) esté iluminado de manera constante.
 - a) Accione la bomba con el botón espresso “Programa 1” ☉ o “Programme 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” hasta la posición “O” 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.
- Conecte el aparato a la red, compruebe que el mando giratorio esté colocado en la posición “Espera” (●) y el botón de selección de la temperatura (h3) esté en “Espresso/Agua caliente” ☉/☽.
- Espere a que el indicador de “Temperatura” (h4) esté iluminado de manera constante.
- Gire el mando hacia la derecha para seleccionar la función “Agua caliente” ☽/☿ (fig.3).
- 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” (●) (fig.4).
- Apague inmediatamente el aparato girando el botón de “Encendido/Apagado” (h5) hasta la posición “O”.
- 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” (h4) 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. SEGURIDAD Y AVISOS VISUALES

La EM-1020 incorpora un sistema de seguridad general en los botones de mando, lo que impide validar una operación si no se ha alcanzado la temperatura adecuada:

- Mientras que el indicador de "Temperatura" (h4) parpadee, los botones (salvo el de "Encendido/Apagado") no estarán operativos.

**Observación importante**

La máquina también incorpora avisos visuales que evitarán que se haga un mal uso de la misma.

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

En modo "Espresso" o "Agua caliente", si el indicador de "Temperatura" (h4) 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" (h5) hasta la posición (0).
3. En caso oportuno, vacíe el agua restante en el depósito, vuélvalo a llenar y colóquelo de nuevo correctamente en su lugar (fig.2).
4. Conecte nuevamente el aparato a la red girando el botón de "Encendido/Apagado" (h5) hasta la posición (I).
5. Espere a que la luz del indicador de "Temperatura" (h4) se quede fija.
6. Vierta el agua por la boquilla "Agua caliente/Vapor" (fig.3) durante aproximadamente 20 segundos (consulte el apartado "Función de agua caliente" en la página 60).

Observación:

Si la bomba no se inicia por completo, el indicador de "Temperatura" (h4) 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" (h4) 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 Thermoblock.

En ese caso, coloque el mando en posición de "Espera" (●) (fig.4).

6. MODO DE ESPERA AUTOMÁTICO

Por razones de seguridad y ahorro de energía, la máquina espresso EM-1020 incorpora un sistema de puesta en espera automática:

- Cuando transcurren 30 minutos de inactividad, la máquina se pondrá automáticamente en espera. El indicador de "Temperatura" seguirá iluminado pero con una intensidad luminosa menor. La alimentación eléctrica principal de su máquina (incluido el calentamiento del Thermoblock) se interrumpirá.

- Para volver a poner en funcionamiento la máquina, gire el botón de "encendido/apagado" a "0". Espere unos segundos y vuelva a encenderla girando el botón de "encendido/apagado" a (I).

7. 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 desarmador con la punta en cruz, extraiga el tornillo central.
- Retire el tamiz de acero inoxidable (fig.8).
- 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



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.

Limpeza 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.9**).
- Ponga a remojar 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 remojar 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 (t) 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 60 o "Función de vapor" de la página 60).
- 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 10**).
- Monte nuevamente la boquilla especial para capuccino colocando los pasadores en los orificios y girándola en sentido contrario hasta que se bloquee (**fig.11**).

NOTA

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

Limpeza 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

Limpeza de la rejilla reposa tazas

- Retire la rejilla reposa tazas levantándola (**fig.12**).
- Límpiela con agua caliente jabonosa.
- Aclárela y séquela cuidadosamente

Limpeza del sistema de recuperación de agua

- Retire el sistema de recuperación de agua deslizándolo hacia adelante (**fig.13**).
- Retire la rejilla reposa tazas (**fig.12**).
- 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.
- Vuelva a montar el compartimento.
- Vuelva a colocar la rejilla reposa tazas.

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.

NOTA

Evite verter 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 tazas. Se calienta en un tiempo récord y alcanza una temperatura lo bastante elevada para calentar las tazas con rapidez y eficacia.

8. GUÍA DE REPARACIÓN



Problemas	Causas probables	Soluciones
El aparato no funciona	No hay energía eléctrica.	Compruebe que hay corriente en la toma eléctrica
	La máquina no está encendida.	Accione el botón "Encendido/Apagado" y asegúrese de que el indicador de temperatura parpadea
No se incrementa la temperatura de la unidad de calentamiento	El indicador de "temperatura" parpadea con rapidez porque el mando giratorio (d) está en posición δ/ζ desde el inicio del calentamiento	Gire el mando hasta la posición de "Espera" (●).
	La máquina en Modo de espera automático.	Salga del modo de espera automático accionando el botón de "Encendido/Apagado"
No sale café, agua caliente o vapor	El depósito de agua está vacío (puede saberlo por el parpadeo rápido del indicador de temperatura (h4). Importante: Si se vacía en funcionamiento, la bomba hará mucho ruido. Detenga inmediatamente la función en curso o apague la máquina.	Rellene el depósito de agua. Consulte la sección de "Purga del circuito de agua" para hacer funcionar la bomba.
	El depósito de agua no está correctamente colocado.	Retire el depósito y vuelva a colocarlo en su lugar colocandolo correctamente
	La molienda del café es demasiado fina.	Asegúrese de utilizar únicamente café especial para "Espresso". En caso necesario, cambie de café.

Problemas	Causas probables	Soluciones
No sale café, agua caliente o vapor	Hay demasiado café en el filtro.	Respete la cantidad indicada en las instrucciones.
	El filtro está obstruido.	Ponga a remojo el filtro en un producto limpiador y cepíllelo con delicadeza para eliminar las impurezas superficiales. Utilice una aguja fina para eliminar las posibles impurezas y la cal y enjuáguelo con agua potable. En caso necesario, efectúe una limpieza en profundidad. (Consulte la sección "Limpieza a profundidad" de la página 64).
	La temperatura de la unidad de calentamiento sigue siendo demasiado elevada tras producir vapor.	Permita la salida de agua caliente por la boquilla para forzar la bajada de temperatura del Themoblock.
	El aparato tiene cal incrustada.	Elimine por completo la cal del aparato (véase la sección "Eliminación de la cal" de la página 61).
El café se sale por los flancos del portafiltros.	El portafiltros no está bastante apretado alrededor del grupo de distribución.	Apriete bien el portafiltros alrededor del grupo de distribución. El bloqueo del porta filtro será más fácil después de los primeros usos.
	Los bordes de la monodosis de papel sobresalen del filtro.	Centre la monodosis y pliegue los bordes en el interior del filtro.
	La junta del grupo de distribución está usada.	Haga que un profesional del Centro de Servicio Autorizado cambie la junta
El café o el agua caliente tienen mal sabor	La unidad de calentamiento o el circuito de la boquilla tiene cal incrustada.	Elimine la cal del aparato.
	El aclarado posterior a la eliminación de la cal incrustada es insuficiente.	Enguaje de nuevo y en abundancia.
	El agua empleada no es la correcta.	Cambie el agua. Emplee idealmente agua embotellada.
La apariencia del café no es buena	Al café le falta frescura.	Cámbielo por café fresco.
	La molienda es demasiado gruesa.	Cámbiela por una más fina, especial para "Espresso".
	La taza está demasiado fría.	Precaliéntela

FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

-  El aparato contiene numerosos materiales aprovechables o reciclables.
-  Llévelo a un punto de recolección específico.

GARANTÍA DEL FABRICANTE: www.espressioneusa.com

Asumiendo un fuerte compromiso con el medio ambiente, la mayor parte de los productos de Espressione pueden repararse durante y después del periodo de garantía. Antes de devolver cualquier producto defectuoso a la su lugar de compra, sírvase llamar al Centro de servicio autorizado de Espressione directamente al siguiente número de teléfono, en donde encontrará opciones de reparación. ¡Agradecemos su ayuda para cuidar el medio ambiente!

La garantie

Ce produit est garanti par Espressione pour une période d'un an à partir de la date initiale d'achat contre tout défaut de fabrication ou de matériau. La garantie du fabricant d'Espressione est un avantage supplémentaire qui n'affecte pas les droits du consommateur prévus par la loi. La garantie d'Espressione couvre tous les coûts associés à la remise à l'état initial du produit défectueux, dans le but de veiller à ce qu'il réponde aux spécifications originales, par le biais d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse et de la main-d'œuvre nécessaire. Espressione peut choisir de remplacer le produit défectueux plutôt que de le réparer. L'entière obligation incombant à Espressione et votre résolution exclusive en vertu de cette garantie sont limitées à la réparation ou au remplacement dudit produit.

Cette garantie limitée n'est pas transférable et se limite à l'acheteur original ayant fait l'achat du produit chez un détaillant ESPRESSIONE autorisé. La garantie limitée n'est pas offerte si le produit a été acheté auprès d'un détaillant tiers ou d'une tierce partie par l'intermédiaire de canaux comme eBay.

Conditions et exclusions

La garantie d'Espressione ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada et n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat. Le produit doit être emballé adéquatement et retourné, par envoi recommandé (ou tout envoi postal équivalent), à notre centre de service autorisé, Electra-Craft, Inc., à l'adresse suivante :

Electra-Craft, Inc
41 Woodbine Street
Bergenfield, NJ 07621
info@electra-craft.com
201.439.1700 téléphone
201.439.1701 télécopieur

Electra-Craft, Inc. n'est pas tenue de réparer ou de remplacer un produit non accompagné d'une preuve d'achat valide.

Cette garantie ne couvre aucun dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'un non-respect des instructions d'ESPRESSIONE, d'une utilisation sur un courant ou une tension autre que celui ou celle indiqué(e) sur le produit, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle ne couvre pas non plus l'usure normale, l'entretien et le remplacement de pièces consommables, ainsi que ce qui suit :

- utilisation du mauvais type d'eau
- incrustation (toute élimination de l'incrustation doit se faire conformément au mode d'emploi)
- infiltration d'eau, de poussière ou d'insectes dans le produit
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou mauvais résultats associés à une tension ou une fréquence inappropriée
- incidents incluant les incendies, les inondations, les éclairs, etc.
- usage professionnel ou commercial
- dommages aux articles de verre ou de porcelaine du produit

Cette garantie ne s'applique pas à un produit ayant été altéré ou aux dommages causés par une utilisation ou un entretien inapproprié, un mauvais emballage par le propriétaire, ou toute mauvaise manipulation par un transporteur quelconque. La garantie du fabricant d'ESPRESSIONE ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis et au Canada. Si un produit est acheté dans un pays et utilisé dans un autre (États-Unis et Canada seulement) :

- a) La durée de la garantie d'ESPRESSIONE est d'un an, comme indiqué précédemment.
- b) La garantie d'ESPRESSIONE ne s'applique pas si les normes locales associées au produit acheté ne sont pas respectées. Ces normes comprennent la tension, la fréquence, les fiches électriques, et toute autre spécification technique locale.

Des pièces de remplacement peuvent être achetées auprès de :

Electra-Craft, Inc
 41 Woodbine Street
 Bergenfield, NJ 07621
 info@electra-craft.com
 201.439.1700 téléphone
 201.439.1701 télécopieur

Droits du consommateur prévus par la loi

Cette garantie du fabricant d'ESPRESSIONE n'affecte pas les droits du consommateur prévus par la loi ou tout autre droit ne pouvant être exclus ou limité, ou tout autre droit contre le détaillant auprès duquel le consommateur s'est procuré le produit. Cette garantie donne au consommateur des droits juridiques précis qui peuvent varier d'un État à l'autre, d'un pays à l'autre ou d'une province à l'autre. Le consommateur peut, à sa discrétion exclusive, revendiquer n'importe lequel de ces droits.

 : www.espressioneusa.com





