

# FLEX 3-IN-1 STAINLESS STEEL ESPRESSO COFFEE MACHINE



Model # ESP-2016  
UPC # 786818-500078

## INSTRUCTION BOOKLET

Electra-Craft Inc	ESPRESSIONE NA
After Sales Service	Sales + Marketing
<a href="mailto:info@electra-craft.com">info@electra-craft.com</a>	<a href="mailto:info@EspressioneNA.com">info@EspressioneNA.com</a>
(201) 439-1700	(770) 509-3006



REGISTER PRODUCT HERE

# Table of Contents

Important Safeguards .....	3
Specifications, Parts and Accessories .....	5
Technical Specifications .....	5
Parts and Accessories.....	5
Operation.....	6
Before Using the Espresso Maker for the First Time .....	6
Operating Modes .....	7
Making Espresso .....	9
Brewing Espresso Capsules .....	10
Brewing ESE Pods.....	11
Making Fancy Coffee (Recipes) .....	12
Tips for Making Better Coffee (FAQs) .....	14
Cleaning and Maintenance.....	15
General Cleaning Practices .....	15
Descaling the Machine .....	15
Troubleshooting.....	16
Common Faults .....	16
Indicator Lights and Their Meaning.....	17
Livret d'instructions en français.....	18
Instrucciones en español .....	34
Limited 2 Year Warranty.....	50

## Important Safeguards

### ***Important: Save these instructions!***

**When using electrical appliances, there is always a risk of fire, electric shock or injury to individuals. To avoid these risks, please follow these basic safety precautions:**

- 1. Read all instructions.**
- This appliance is for household use only.
- This appliance is to be used as an espresso coffee machine only. Do not use it for anything other than its intended purpose.
- This appliance can be used by anyone 8 years old and above, provided they are supervised, or are instructed on how to use the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. The same applies for performing cleaning and maintenance on the appliance.
- This appliance can be used by anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities provided they are supervised, or are instructed on how to use the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. The same applies for performing cleaning and maintenance on the appliance.
- 6. Closely supervise any children using or nearby the appliance.**
- Keep the appliance and its power cord away from children under 8 years of age.
- DO NOT leave the appliance unattended while in use, or while children under the age of 8 or individuals without the ability to care for themselves are nearby.
- ONLY use the original accessories or those approved by the manufacturer. Using accessories that have not been made for the appliance may result in electric shock or injury.
- ONLY use coffee pods/capsules intended for this appliance. If a pod doesn't fit, DO NOT force it into the appliance.
- ONLY use grounded outlets for power.
- ONLY use power outlets that have a voltage rating consistent with the appliance.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Place the appliance on a flat surface (such as a table or counter) ensuring it is at least 2" away from other objects, and the back panel is at least 8" away from the wall.
- DO NOT let the power cord hang over the edge of the table or counter.
- DO NOT move or unplug the appliance while in use.
- DO NOT operate the appliance outdoors.
- DO NOT operate the appliance without water in the tank.
- DO NOT operate the appliance if the power cord, plug or appliance itself is damaged, or after the appliance malfunctions. (Instead, reach out to the authorized service facility for diagnosis and repair.)
- DO NOT operate the appliance on a hot surface, beside a fire source, or on top of another appliance (like a refrigerator).
- DO NOT operate the appliance in high temperature, high magnetic field or high humidity environments.
- DO NOT place the appliance in a cabinet while in use.
- Ensure the appliance is turned OFF before plugging into or unplugging from an electrical outlet.
- DO NOT touch the heating element or any metal surface of the appliance with your bare hand during or just after operation – surfaces may retain heat after use. Instead, use the knob and handle.
- Unplug the appliance when not in use, or when cleaning it.
- Clean and maintain the appliance regularly to ensure the quality of the coffee and prolong the service life of the machine.
- ONLY clean the appliance after it has sufficiently cooled.

28. Handwash all parts and accessories with soapy water. NEVER wash any parts, accessories, or the appliance itself in an automatic dishwasher.
29. DO NOT submerge the power cord, the plug or the appliance itself in water or other liquids.
30. DO NOT open the brew chamber or filter holder while coffee is brewing, as injury (scalding) may occur.
31. Ensure the filter holder is properly mounted and in LOCK position before making coffee.
32. DO NOT try to repair the appliance yourself as this may result in injury or void your warranty. Instead, contact the nearest authorized service facility.

 **Important Notes:**

- Please do not touch the high-temperature components (such as high-pressure steam tube, water outlet, etc.) when using the coffee machine.
- This appliance is designed to make coffee or heat drinks. Be careful to avoid being scalded by sprays of water or steam or due to improper use of the appliance.

**Power Supply Cords**

**A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.** However, longer power supply cords are available and may be used while exercising appropriate care.

If an extension cord is used:

- Ensure the electrical specifications of the extension cord are at least as great as the electrical specifications of the appliance.
- Ensure the cord is arranged so that it will not drape over the table or countertop where it can be pulled, tripped over, or present a danger to children.

**Polarized Plugs**

The power supply cord plug is polarized (one pin is wider than the other). This is intended to reduce risk by ensuring the plug can fit only one way into a polarized outlet. If the plug does not fit into an outlet, reverse the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**CAUTION**

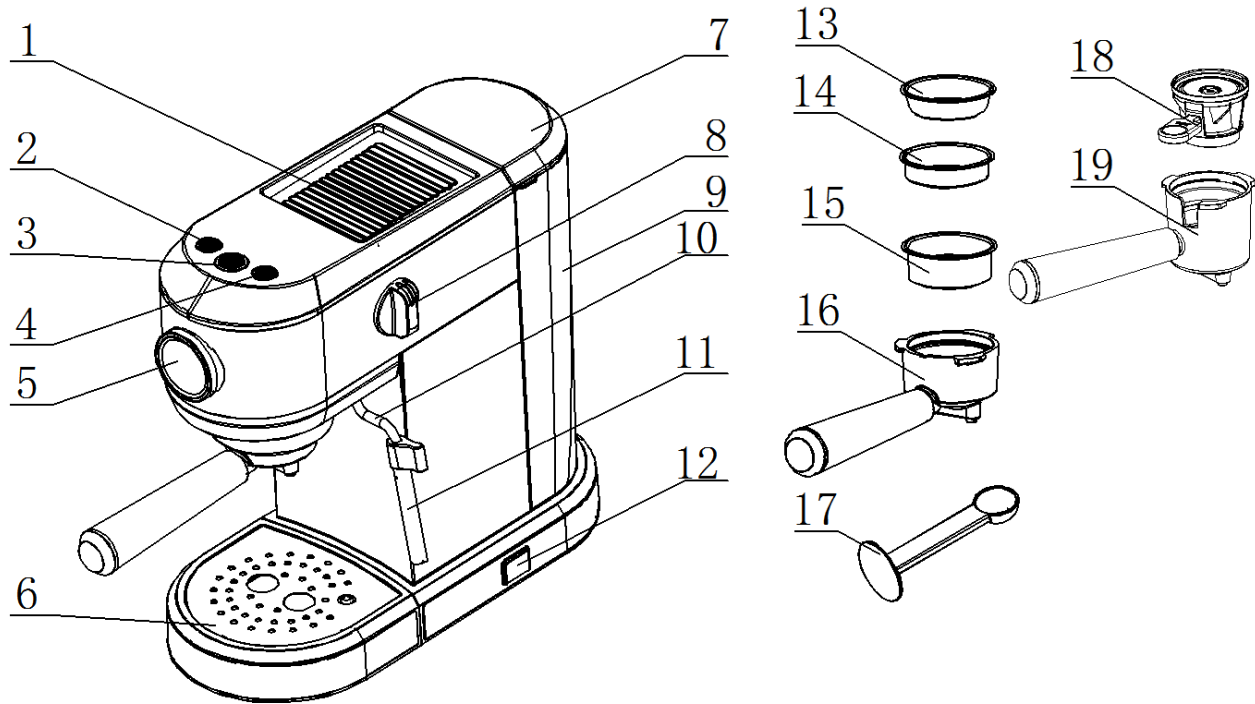
**This machine is intended for household use only. Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by the authorized ESPRESSIONE Service Center. Visit our website at <http://www.electra-craft.com> or email [info@electra-craft.com](mailto:info@electra-craft.com). To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to disassemble the machine. Repair should be done by our authorized Service Center only. If the supply cord is damaged, it must be replaced by our authorized Service Center to avoid a hazard.**

# Specifications, Parts and Accessories

## Technical Specifications

Product model	Rated voltage	Rated power	Volume	Pressure
ESP-2016	120v 60hz	1350W	1.0L	19Bar

## Parts and Accessories



#	Description
1	Cup warmer
2	Single cup button
3	Double cup button
4	Steam button
5	Pressure gauge
6	Drip tray
7	Water tank cover
8	Hot water/steam knob
9	Water tank
10	Steam tube

#	Description
11	Milk frother
12	Power switch
13	ESE pod filter basket
14	Small filter basket for 1 cup ground coffee
15	Large filter basket for 2 cups ground coffee
16	Filter Holder for coffee grounds / ESE pod
17	Coffee spoon/tamper
18	Espresso capsule basket
19	Filter Holder for espresso capsule
20	Power cord (not pictured)

# Operation

## Before Using the Espresso Maker for the First Time

### Unpack and Clean

1. Remove the machine from the packaging and ensure all parts and accessories are present (see previous section for a complete list).
2. Handwash all removable parts with warm, soapy water, (Do NOT wash them in a dishwasher; do NOT immerse the machine itself in water or other liquid).
3. Clean the machine itself by running clean water through it 2-3 times.
  - a. Fill the water tank (see next section).
  - b. Follow the coffee making process, but do NOT use coffee in the filter.
  - c. Repeat until clean.

**WARNING:** The first time you use the machine, water may not come out of the brew head area. If this happens, turn the **hot water/steam knob (8)** *counterclockwise* all the way to the open position. If, on the other hand, water spurts out from the **steam tube (10)**, turn the **hot water/steam knob (8)** *clockwise* to the closed position.

### Fill the Water Tank

Fill the tank *before* turning the machine on.

1. Open the **water tank cover (7)** and remove the **water tank (9)** by pulling upwards.
2. Fill the tank with fresh, clean water, making sure it does not exceed the "MAX" level.
3. Replace the tank, pressing lightly to open the valve located on the bottom of the tank.

Alternatively, instead of removing the water tank, fill it by pouring water directly from a bottle.

### IMPORTANT:

- Water will collect in the space under the tank over time. This is normal but makes it necessary to dry it out regularly with a sponge.
- Add water when the water level reaches below the minimum level.

### Check the Pressure


The **pressure gauge (5)** indicates whether the pressure is optimal for making coffee. Verify the pointer is in the OPTIMAL PRESSURE region before performing any task.

### Preheat the Machine

1. Press the **power switch (12)** to turn on the machine.
2. The machine will automatically perform a self-inspection. When complete, the indicator lights around the **single cup (2)**, **double cup (3)** and **steam (4)** buttons will light up.
3. Press either the **single cup (2)** or **double cup (3)** button to start preheating.
4. The **single cup (2)** or **double cup (3)** button indicator lights will flash, indicating that preheating is in progress. When complete, the lights will remain lit, and the buzzer will beep twice.
5. When preheating is complete, the machine is ready to make coffee.

**WARNING:** After self-inspection, if the indicator lights around the three buttons flash simultaneously along with the buzzer sounding, it means that the machine is non-operational, and the buttons will not work. 30 seconds after the alarm, the machine will go into standby mode and all indicator lights will go off. See the [Troubleshooting](#) section for further steps.

## Prepare the Milk Frother

1. Place a container with a minimum capacity of 3-5 ounces beneath the **milk frother (11)**.
2. Rotate the **hot water/steam knob (8)** to the ON position (line the knob up with the  steam/water droplets symbol), discharge 3-5 ounces of hot water, and then rotate the knob to OFF.

NOTE: If the **hot water/steam knob (8)** is in the ON position when the machine is turned on, the machine will generate an alarm and both the **single cup button (2)** and the **double cup button (3)** indicator lights will flash. To stop the alarm, turn the **hot water/steam knob (8)** to OFF.

## Operating Modes

### Standby Mode

Once the machine is switched on, it automatically goes into Standby mode, awaiting a command. In Standby mode, the **single cup button (2)** and the **double cup button (3)** indicator lights stay lit, and the thermoblock technology maintains the temperature.

### Programming Mode

You can program the espresso maker to the ideal temperature and to account for water hardness, each of which can impact the quality of your coffee. To enter Program mode:

1. Make sure the machine is in Standby mode.
2. Press and hold the **steam button (4)** for 5 seconds.
3. When the indicator lights on the buttons flash consecutively, the programming menu has been accessed.  
NOTE: If the machine is inactive for 15 seconds, it automatically switches to Standby mode.

### To program the temperature:

1. When in Programming mode, press the **single cup button (2)** to enter the temperature settings.
2. Once pressed, take notice of the indicator lights, which ones are on or off, and compare them with the table below to interpret the current temperature level. In the following table, an "X" indicates a light is ON. NOTE: The default temperature setting is HIGH.

Temperature Level*	Single Cup Button	Double Cup Button	Steam Button
Low (70+/-5°C)	X		
Medium (75+/-5°C)	X	X	
High (80+/-5°C)	X	X	X

\* Temperature may vary depending on external conditions.

3. The lights will now flash sequentially. Press the button corresponding to the temperature level you want:
  - a. For low temperature, press the **single cup button (2)**.
  - b. For medium temperature, press the **double cup button (3)**.
  - c. For high temperature, press the **steam button (4)**.
4. Once you have made your choice, the **single cup button (2)** will flash quickly to confirm that your selection was accepted, and the machine will beep twice.
5. The machine automatically exits from the menu when the temperature has been set and is ready for normal use.

**To program for water hardness:**

1. When in Programming mode, press the **double cup button (3)** to enter the water hardness settings.
2. Once pressed, take notice of the indicator lights, which ones are on or off, and compare them with the table below to interpret the current water hardness setting. In the table below, an "X" indicates a light is ON.

NOTE: The default water hardness setting is SOFT WATER.

Water Hardness Level*	Single Cup Button	Double Cup Button	Steam Button
<b>Soft</b> <10° dh 10° <18° fh 18° <180mg/1 CaCo3	X		
<b>Semi-hard</b> dh-20° dh fh-36° dh 180-300mg/1 CaCo3	X	X	
<b>Hard</b> >20° dh >36° dh 360mg/1 CaCo3	X	X	X

3. The lights will now flash sequentially. Press the button corresponding to the water hardness for your area:
  - a. For soft water, press the **single cup button (2)**.
  - b. For semi-soft water, press the **double cup button (3)**.
  - c. For hard water, press the **steam button (4)**.

4. Once you have made your choice, the **single cup button (2)** will flash quickly to confirm that your selection was accepted, and the machine will beep twice.
5. The machine automatically exits from the menu when the water level has been set and is ready for normal use.

**Factory Reset Mode**

To reset programming to factory settings:

1. Place a container under the **milk frother (11)**.
2. Enter Programming mode.
3. Turn the **hot water/steam knob (8)** to the ON position.
4. Press the **single cup button (2)**.
5. The buttons will all flash at the same time, indicating that all values have been reset to the factory default settings.
6. When the **single cup button (2)** and the **double cup button (3)** flash together, turn the hot water/steam knob (8) to OFF.

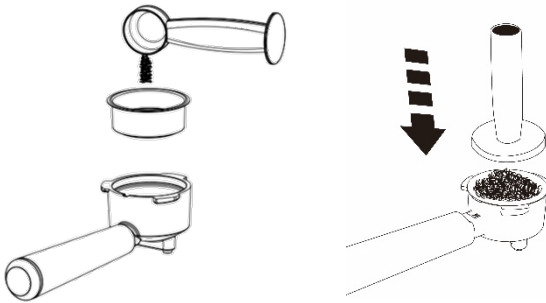
**Auto-off Function**

This machine is designed to save energy. Consequently, the appliance turns off automatically after 30 minutes of inactivity. To return to normal operation, simply press any button.



## Making Espresso

1. After the machine is preheated, place the **filter basket (14 for single cup; 15 for double)** in the **filter holder (16)**, and place it on the unit *without coffee grounds*.
2. Place a coffee cup under the filter holder and then press the **single cup button (2)** to discharge some hot water to warm the coffee cup.
3. Using the **coffee spoon/tamper (17)**, spoon coffee grounds in the **filter basket** (single cup  $\leq 8g$ , double cup  $\leq 15g$ ) and then gently compact it with the **tamper** (the opposite end of the spoon).

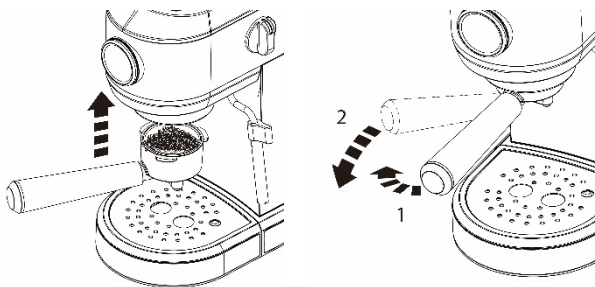


6. Press the button corresponding to the type of cup you want. For example:
  - a. Press the **single cup button (2)**.
  - b. The **single cup (2)** indicator light flashes while the **double cup (3)** indicator light stays off. (When making a **double cup (3)**, the **single cup (2)** indicator light stays off.)
7. The machine makes the coffee. When finished, the buzzer will beep 3 times.

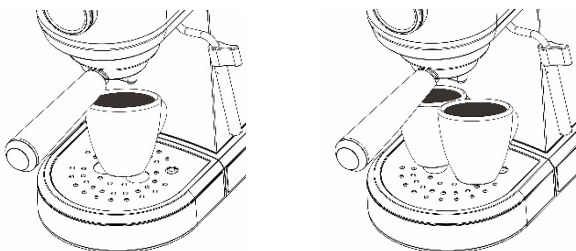
### NOTE:

- The default time for making an espresso is 25 seconds for single cup, and 38 seconds for double cup.
- To stop a stream of coffee mid-process, press the same button you pressed when you started making the coffee.
- If the **hot water/steam knob (8)** is in the ON position, and you press either one of the coffee buttons, the machine will generate an alarm and the indicator lights will flash. Turn the **hot water/steam knob (8)** to OFF to eliminate the alarm.

4. Attach the **filter holder (16)** to the machine by connecting it in the INSERT position, then turning it to the right to the LOCKED position.



5. Place 1 or 2 cups below the coffee outlet.

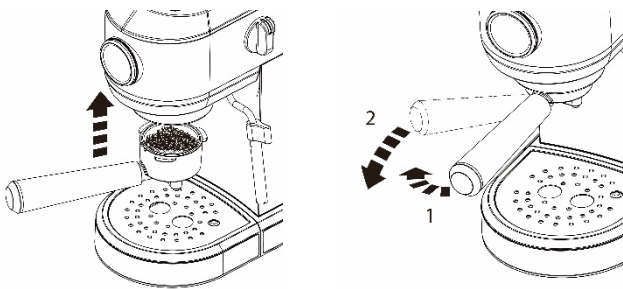


## Brewing Espresso Capsules

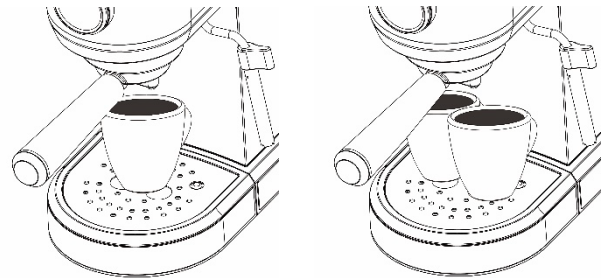
1. Put a Nespresso®\* or compatible capsule into the **capsule basket (18)**, then attach the capsule cover.
2. Place the **capsule basket (18)** into the **capsule filter holder (19)**.



3. Attach the **filter holder (19)** to the machine by connecting it in the INSERT position, then turning it to the right to the LOCKED position.



4. Place 1 or 2 cups below the coffee outlet.

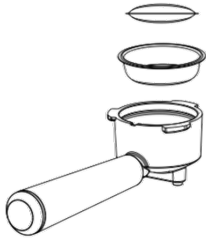


5. Press the button corresponding to the type of cup you want. For example:
  - a. Press the **single cup button (2)**.
  - b. The **single cup (2)** indicator light flashes while the **double cup (3)** indicator light stays off. (When making a **double cup (3)**, the **single cup (2)** indicator light stays off.)
6. The machine makes the coffee. When finished, the buzzer will beep 3 times.

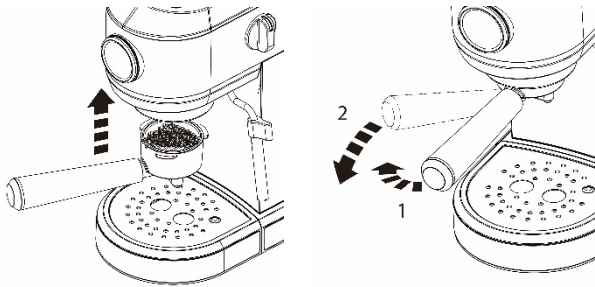
\* Nespresso®\* trademark is owned by Société des Produits Nestlé S.A.

## Brewing ESE Pods

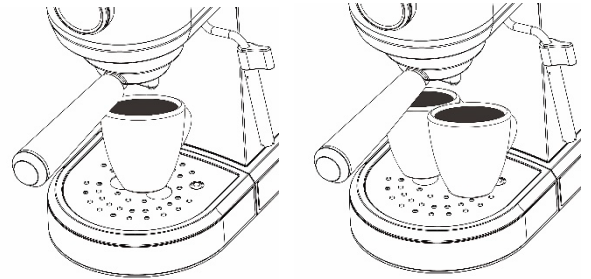
1. Place an ESE pod into the **ESE pod filter basket (13)**, then place the filter basket into the **filter holder (16)**.



2. Attach the **filter holder (19)** to the machine by connecting it in the **INSERT** position, then turning it to the right to the **LOCKED** position.



3. Place 1 or 2 cups below the coffee outlet.

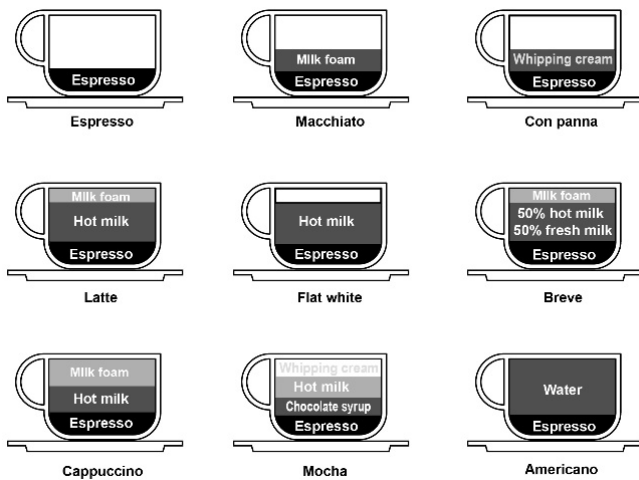


4. Press the button corresponding to the type of cup you want. For example:
  - a. Press the **single cup button (2)**.
  - b. The **single cup (2)** indicator light flashes while the **double cup (3)** indicator light stays off. (When making a **double cup (3)**, the **single cup (2)** indicator light stays off.)
5. The machine makes the coffee. When finished, the buzzer will beep 3 times.

## Making Fancy Coffee (Recipes)

Espresso has a rich, intense flavor, more powerful than regular coffee, slightly bitter, but with a naturally sweet finish. When made properly, it is thick and creamy, with a layer of foam – called “crema” – sitting on top of the liquid espresso. Espresso retains its flavor when mixing it with milk or other foods, leading to a wonderful array of “fancy coffees.”

Fancy coffees are made by adding different combinations of milk, milk froth, cream, and/or other ingredients to an espresso base. To get the best taste, the proportions must be right. Use the illustration below, along with the following recipes, to create the most popular fancy coffees.



Ingredients Options:	
Espresso	Fresh milk
Milk froth	Half & Half
Whipping cream	Chocolate syrup
Steamed milk	Water

NOTE: Some proportions are expressed in ratios. Each number means a part or portion. For example: 6:1 indicates 6 parts milk to 1 part espresso, while 1:1:1 indicates equal parts espresso, milk, and milk froth.

### Espresso Macchiato

Espresso macchiato is composed of espresso with a “mark”, or a small amount, of milk froth on the top of the espresso.

1. Heat a pot of milk to 66°C (150°F) until it produces a layer of dense froth above the milk.
2. Pour espresso into a cup.
3. Use a spoon to place a small amount of froth on the top of the espresso.

### Espresso Con Panna

Espresso Con Panna is made from espresso topped with whipping cream.

1. Pour espresso into a cup.
2. Place a small spoonful of whipping cream on top.

### Caffé Latte

Caffe latte is composed of 6 parts steamed milk and 1 part espresso (6:1). Traditional lattes do not include milk froth.

1. Pour milk in a pot – about 6 times as much espresso you will use – and steam it, but do not let it froth.
2. At the same time, pour milk and espresso into a cup from both sides so that they mix.

### Flat White

Flat white is 1/3 espresso and 2/3 steamed milk (1:2). The steamed milk must have a micro froth layer, but not a stiff froth layer like a cappuccino.

1. Steam a pot of milk to 66°C (150°F) until it produces a layer of dense froth above the milk.
2. Pour espresso into a cup.
3. Pour milk into a cup, then add a thin layer of froth. HINT: Use a spoon to hold the froth back while pouring the milk, then spoon the froth onto the top.

## Breve

Breve is equal parts espresso and half & half, with a thin layer of froth (1:1).

1. Steam a pot of half & half to 66°C (150°F) until it produces a layer of dense froth above the milk.
2. Pour espresso in the cup.
3. Pour steamed half & half into the cup – an equal amount to the espresso. HINT: Use a spoon to hold back the froth as you pour.
4. Use a spoon to place a very thin layer of froth on top of the drink.

## Cappuccino

Cappuccino is 1/3 espresso, 1/3 hot milk and 1/3 milk froth (in other words, 1:1:1).

1. Steam a pot of milk to 66°C (150°F) until it produces a layer of dense froth above the milk.
2. Pour espresso in the cup.
3. Pour just steamed milk into the cup – an equal amount to the espresso. HINT: Use a spoon to hold back the froth as you pour.
4. Use a spoon to place froth on top of the espresso and milk – again, an equal amount to the espresso.
5. Top it off with sugar, cinnamon or cocoa powder.

## Caffe Mocha

Caffe mocha is made from 1/3 espresso, 1/3 chocolate sauce, and 1/3 steamed milk and milk froth.

1. Steam a pot of milk to 66°C (150°F) until it produces a layer of dense froth above the milk.
2. Pour espresso into a cup.
3. Pour chocolate sauce into the cup. HINT: If using a clear cup, pour the chocolate from around the edge of the cup, creating a “waterfall” effect.
4. Pour milk into the cup, then add the froth.

## Americano

An Americano is made of 1/3 espresso and 2/3 hot water (1:2).

1. Pour espresso in a cup.
2. Steam a pot of water to 66°C (150°F).
3. Pour the water into the cup, about twice as much as the espresso.

## Boiling-Hot Water

The milk frother may be used to make hot water.

1. After preheating the machine, place a container beneath the milk frother.
2. Turn the steam knob to the ON position.
3. The machine will start discharging hot water. The discharge will never take longer than 120 seconds.
4. When you have the amount of water you need, turn the steam knob to the OFF position.

## Tips for Making Better Coffee (FAQs)

Question	Tip
What kind of coffee grounds are suitable for this machine?	Examine the texture of the grounds: <ul style="list-style-type: none"> <li>• If the texture is pulpy, the grounds are too fine.</li> <li>• If the texture is loose like sand, the grounds are too coarse.</li> <li>• If the texture packs easily into a cake shape, the grounds are suitable.</li> </ul>
How much coffee should I put in the filter?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• To make a single coffee only: Place one level measure (<math>\leq 8\text{g}</math>) of ground coffee in the filter.</li> <li>• To make a double coffee only: Place one level measure (<math>\leq 15\text{g}</math>) of ground coffee in the filter.</li> </ul>
How much strength do I need to tamp down the coffee grounds in the filter?	To be precise, use about 8lbs (3.6kg) when pressing the coffee grounds, and this can be done by hand. However, most people have difficulty gauging the amount of weight they use. Instead, aim to tamp the coffee until it forms the shape of a puck, with no loose coffee. Then make your brew. Keep practicing until the result is a thick and rich coffee with a crema. See also <a href="#">Troubleshooting</a> .
What is the small hook on the coffee handle for?	When pouring out coffee grounds, use this hook to prevent the filter basket from falling out.
What is the cup warming area for?	Warming your cup prior to making coffee reduces heat loss when the coffee hits the cup, ensuring a better quality of taste in the coffee.
What is the stainless-steel sleeve on the steam tube for?	This sleeve creates a vortex convection effect, resulting in a richer, finer milk froth.
Why doesn't my milk froth up when I use the milk frother?	Milk frothing is an art – so don't give up if you don't succeed the first time! Keep practicing! Additionally, always start with cold, refrigerated milk, since already-warm milk tends not to froth.
What if my milk forms big bubbles instead of fine froth?	Take the vessel you are using to froth the milk and tap it down hard on the table a few times. Then rotate it clockwise a few turns. This will eliminate the big bubbles and give you a softer, denser froth.
What kind of milk is suitable for making milk froth?	Low fat milk, whole milk, half and half, heavy cream and non-dairy milks may all be used, but be aware that the froth density may be different depending on the fat content of the milk. Additionally, some non-dairy milks are more capable of frothing than others.
What should I do if no steam comes out of the tube?	Usually, this happens when the tube has not been cleaned in some time. You can use something small like a paperclip to clear the tube. You can also put a 1:1 water to vinegar mix in the water tank and switch the knob to steam to clear it. If neither of the above suggestions work, contact the authorized ESPRESSIONE Service Center.

# Cleaning and Maintenance

## General Cleaning Practices

- Before performing any cleaning or maintenance operations, turn the machine off, unplug it from the outlet and allow it to cool down.
- Do not use solvents or detergents when cleaning the coffee machine. Use a soft wet cloth.
- Remove the drip-tray, empty and wash it regularly.
- Clean the tank regularly.
- Rotate left to remove the filter and filter basket, dump out the coffee grounds, and then clean both with warm soapy water. Rinse with clean water and dry.
- Clean all removable parts with warm, soapy, clean water and dry them thoroughly.
- DO NOT place any parts or accessories in automatic dishwasher.

## Descaling the Machine

For the appliance to work correctly it should be kept free of limescale or magnesium deposits caused by using hard water. To prevent this kind of problem, we recommend using purified or bottled water. If minerals do build up, the machine will alert you that descaling is

needed by turning on the three lights (no flashing) and beeping. When this happens, simply:

1. Add a descaling agent (1 oz citric acid and 33 oz of water) to the tank and place a vessel beneath the milk frother.
2. Press and hold the steam button for at least 5 seconds until all of the three indicator lights flash in turn.
3. Then, open hot water/steam knob to the ON position and press the steam button again.
4. The machine will begin the descaling process. This process takes about 5 minutes, though the actual length of time may depend on the hardness of the water that you typically use.

NOTE: During the descaling process, if the coffee outlet requires cleaning, you can switch off the steam knob and allow the water to flow out from the coffee outlet. After the descaling process, take out the tank and rinse it with clean water. Then, fill the tank to the maximum level with clean water. Clean the machine with the scale removal function enabled. When the water runs out, the scale removal process is complete, and the machine is ready for normal use.

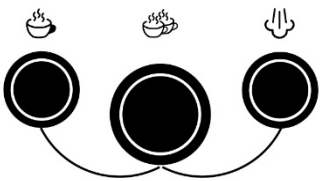
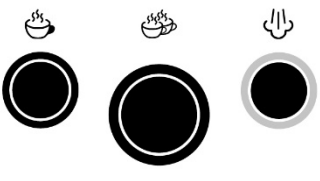
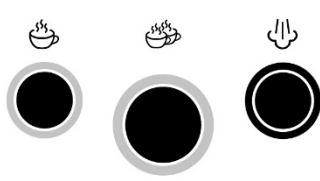
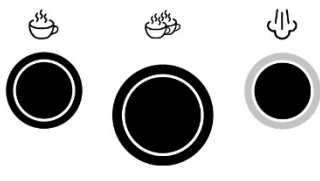
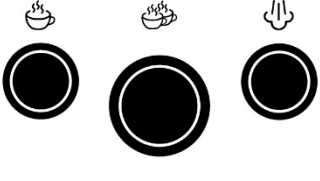
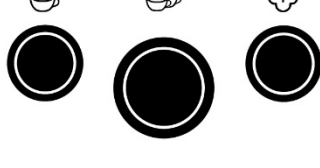
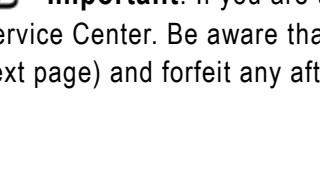
# Troubleshooting

## Common Faults

Fault	Possible Cause	Solution
Coffee is spilling out from the gap of the funnel.	There is debris inside the seal ring.	Clean the debris from inside the seal ring.
	The coffee grounds are too fine.	Replace coffee grounds with a relatively coarser ground.
	The coffee grounds have been pressed too tightly.	Replace the coffee grounds and press again, with about 8 pounds (3.6kg) of strength.
	The seal ring is wearing out.	Please contact the authorized ESPRESSIONE Service Center.
	There are coffee grounds at the top of the filter cup.	Clean the top of filter cup before putting it into the machine.
Coffee handle cannot be pushed into the lock position.	The amount of coffee grounds in the funnel has exceeded max.	Decrease the amount of the coffee powder.
	No coffee has been added to the funnel, and the handle cannot be pushed to the lock position.	Please contact the authorized ESPRESSIONE Service Center.
Coffee is cold.	The indicator light is not on.	Operate the machine only when the indicator light is on.
	The coffee machine was not preheated.	Preheat the coffee machine.
	The coffee cup was not preheated.	Preheat the coffee cup.
Water pump is too noisy.	The water tank has low or no water.	Add water to the water tank.
	The water tank is mounted the wrong way.	Remove the water tank and re-mount it the right way.
Coffee color is too light.	Coffee grounds are not pressed flat enough.	Press the coffee grounds again, this time using a bit more strength.
	Not enough coffee grounds.	Add coffee grounds and re-press.
	Coffee grounds are too coarse.	Remove the grounds and replace with coffee that has been ground for espresso.
Coffee color is too dark.	Coffee grounds are pressed too tight.	Replace the coffee grounds and press again, this time using a bit less strength.
	Too many coffee grounds.	Remove some grounds.
	The filter is clogged.	Clean the filter cup.
	Coffee grounds are too fine.	Remove the grounds and replace with coffee that has been ground for espresso.
	Water outlet is clogged.	Clean the water outlet.
Cannot froth milk (can make coffee as normal).	Steam outlet is clogged.	Use a paper clip to clear the steam outlet.
		Add a small amount of vinegar to the water tank and run the steamer to clear the steam outlet.



## Indicator Lights and Their Meaning

Indicator Light	When It Happens	Description & Meaning
	When the power button is switched on	<b>All three indicator lights</b> turn on in turn. The machine is performing a self-check. Wait until it is done.
	Right before you are ready to make coffee	The <b>single cup and double cup</b> indicator lights flash. This indicates the machine is preheating. Wait until it's finished to proceed.
	Right before you are ready to steam milk	The <b>steam indicator</b> lights flash. This indicates the machine is preheating. Wait until it's finished to proceed.
	When the steam knob needs to be turned OFF	The <b>single cup and double cup</b> indicator lights flash. Turn the steam knob to the OFF position.
	When the boiler has reached an excessively high temperature	The <b>single cup and double cup</b> indicator lights flash. Turn off the machine and let the boiler cool down.
	When it is time to perform descaling	<b>All three indicator lights</b> are on simultaneously, but not flashing. Perform descaling maintenance (see <a href="#">Descaling the Machine</a> ).
	When there is an electric fault*	<b>The three indicator lights</b> flash simultaneously, indicating an abnormality somewhere (e.g. short circuit, open circuit, etc.). The machine will not operate. Reach out to the authorized ESPRESSIONE Service Center.

**⚠ Important:** If you are unable to find the reason for a fault or alarm, please contact the authorized ESPRESSIONE Service Center. Be aware that if you try to disassemble and fix the machine yourself, you will void the warranty (see next page) and forfeit any after-sale services.

# Livret d'instructions en français

## Table des matières

Mesures de sécurité importantes.....	19
Spécifications, pièces et accessoires .....	21
Spécifications techniques.....	21
Pièces et accessoires .....	21
Utilisation.....	22
Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.....	22
Modes de fonctionnement .....	23
Fonction d'arrêt automatique .....	24
Préparation de l'espresso.....	25
Capsules d'espresso.....	26
Dosette espresso.....	27
Préparation de cafés de fantaisie (recettes) .....	28
Conseils pour préparer le meilleur café (FAQ).....	30
Nettoyage et entretien .....	31
Pratiques générales de nettoyage.....	31
Détartrage de l'appareil.....	31
Dépannage .....	32
Problèmes courants .....	32
Les voyants et leur signification.....	33

## Mesures de sécurité importantes

### ***Important: Conservez ces instructions!***

**L'utilisation d'appareils électriques présente toujours un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure. Pour éviter ces risques, veuillez suivre les précautions de base suivantes:**

- 1. Lire toutes les instructions.**
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement comme machine à café espresso. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil peut être utilisé par toute personne âgée de 8 ans et plus, à condition qu'elle soit supervisée ou qu'elle reçoive des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil de manière sûre et qu'elle comprenne les dangers encourus. Il en va de même pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par toute personne dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, à condition qu'elle soit supervisée ou qu'elle reçoive des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elle comprenne les risques encourus. Il en va de même pour le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- 6. Surveillez étroitement les enfants qui utilisent l'appareil ou qui se trouvent à proximité.**
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- NE LAISSEZ PAS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation, ou lorsque des enfants de moins de 8 ans ou des personnes incapables de prendre soin d'elles-mêmes se trouvent à proximité.
- Utilisez UNIQUEMENT les accessoires d'origine ou ceux approuvés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été conçus pour l'appareil peut entraîner des chocs électriques ou des blessures.
- Utilisez UNIQUEMENT les dosettes/capsules de café prévues pour cet appareil. Si une dosette ne rentre pas, ne la forcez pas à entrer dans l'appareil.
- Utilisez UNIQUEMENT des prises de courant avec mise à la terre.
- Utilisez UNIQUEMENT des prises de courant dont la tension nominale correspond à celle de l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Placez l'appareil sur une surface plane (telle qu'une table ou un comptoir) en veillant à ce qu'il soit éloigné d'au moins 5 cm d'autres objets et que le panneau arrière soit éloigné d'au moins 20 cm du mur.
- NE LAISSEZ PAS le cordon d'alimentation pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.
- NE DÉPLACEZ PAS et ne débranchez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- N'UTILISEZ PAS l'appareil à l'extérieur.
- NE FAITES PAS fonctionner l'appareil sans qu'il y ait de l'eau dans le réservoir.
- N'UTILISEZ PAS l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal. (Adressez-vous plutôt au service après-vente agréé pour le diagnostic et la réparation.)
- NE PAS faire fonctionner l'appareil sur une surface chaude, près d'une source de flammes ou sur un autre appareil (comme un réfrigérateur).
- N'UTILISEZ PAS l'appareil dans des environnements à température élevée, à champ magnétique élevé ou à forte humidité.
- NE PLACEZ PAS l'appareil dans une armoire lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est ÉTEINT avant de le brancher ou de le débrancher d'une prise électrique.
- NE TOUCHEZ PAS l'élément chauffant ou toute autre surface métallique de l'appareil avec votre main nue pendant ou juste après son fonctionnement

- les surfaces peuvent conserver de la chaleur après utilisation. Utilisez plutôt le bouton et la poignée.
25. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
  26. Nettoyez et entretenez régulièrement l'appareil pour garantir la qualité du café et prolonger la durée de vie de l'appareil.
  27. Nettoyez l'appareil **UNIQUEMENT** lorsqu'il a refroidi.
  28. Lavez à la main toutes les pièces et tous les accessoires avec de l'eau savonneuse. Ne lavez **JAMAIS** les pièces, les accessoires ou l'appareil lui-même dans un lave-vaisselle.
  29. **NE PAS** immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou dans d'autres liquides.
  30. **N'OUVREZ PAS** la chambre d'infusion ou le porte-filtre pendant la préparation du café, car vous risquez de vous blesser (ébouillanter).
  31. Assurez-vous que le porte-filtre est correctement installé et en position **LOCK** avant de préparer le café.
  32. **N'ESSAYEZ PAS** de réparer l'appareil vous-même, vous risqueriez de vous blesser ou d'annuler votre garantie. Contactez plutôt le service après-vente agréé le plus proche.

### **Remarques importantes :**

- Ne touchez pas les composants à haute température (tels que le tuyau de vapeur à haute pression, la sortie d'eau, etc.) lorsque vous utilisez la cafetière à espresso.
- Cet appareil est conçu pour préparer du café ou réchauffer des boissons. Faites attention pour ne pas être ébouillanté par des projections d'eau ou de vapeur ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.

### **Cordons d'alimentation**

**Le cordon d'alimentation fourni est court et détachable afin de réduire le risque de s'emmêler ou**

**de trébucher sur un cordon plus long.** Toutefois, des cordons d'alimentation plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés en prenant les précautions appropriées.

Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge est utilisé :

- Assurez-vous que les spécifications électriques du cordon d'alimentation ou de la rallonge soient au moins aussi élevées que celles de l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon soit disposé de manière à ce qu'il ne dépasse pas de la table ou du comptoir, où il pourrait être agrippé par des enfants, faire trébucher ou présenter un danger.

### **Fiches polarisées**

La fiche du cordon d'alimentation est polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette mesure vise à réduire les risques en garantissant que la fiche ne peut être insérée que dans un seul sens dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas dans une prise, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

### **ATTENTION**

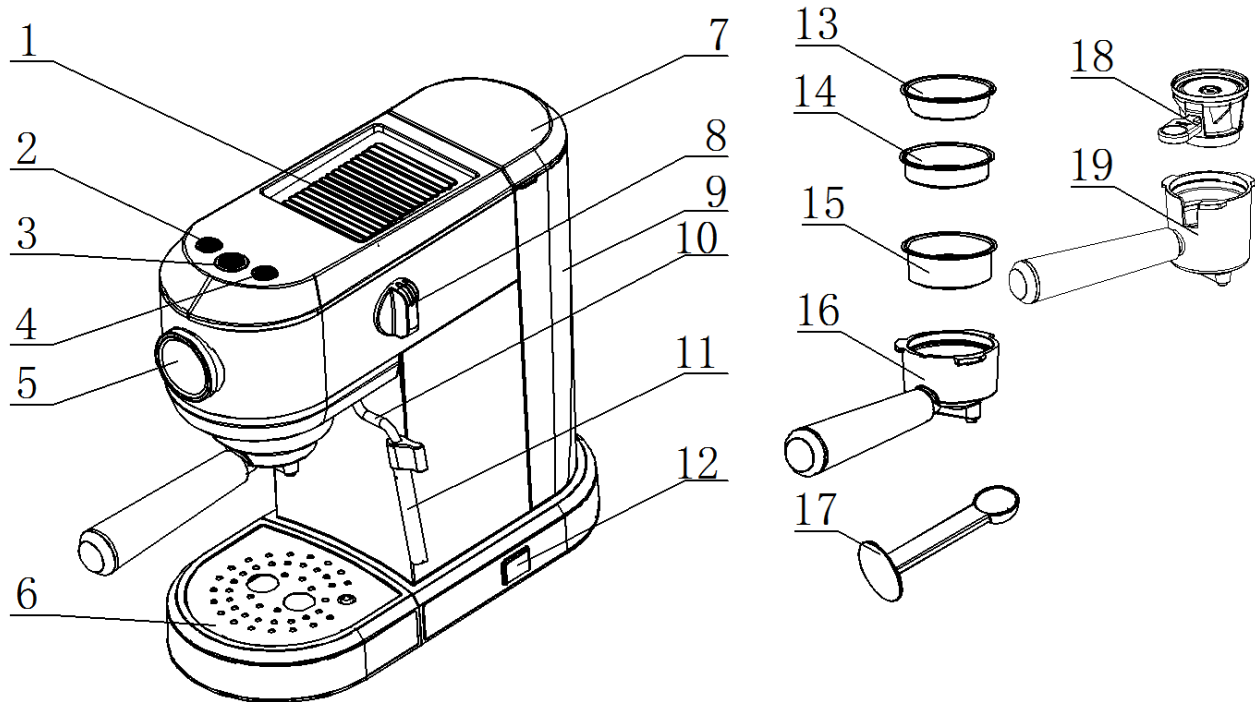
**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute opération d'entretien autre que le nettoyage régulier par l'utilisateur doit être effectuée par le centre de service agréé ESPRESSIONE. Visitez notre site web à l'adresse <http://www.electra-craft.com> ou envoyez un courriel à l'adresse [info@electra-craft.com](mailto:info@electra-craft.com). Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution, n'essayez pas de démonter l'appareil. Les réparations doivent être effectuées uniquement par notre centre de service agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par notre centre de service agréé afin d'éviter tout danger.**

# Spécifications, pièces et accessoires

## Spécifications techniques

Modèle	Tension nominale	Puissance nominale	Volume	Pression
ESP-2016	120v 60hz	1350W	1.0L	19Bars

## Pièces et accessoires



#	Description
1	Chauffe-tasses
2	Bouton 1 tasse
3	Bouton 2 tasses
4	Bouton vapeur
5	Manomètre
6	Ramasse-gouttes
7	Couvercle du réservoir d'eau
8	Bouton eau chaude/vapeur
9	Réservoir d'eau
10	Buse à vapeur

#	Description
11	Mousseur à lait
12	Interrupteur
13	Panier-filtre pour dosette ESE
14	Panier-filtre 1 tasse
15	Panier-filtre 2 tasses
16	Porte-filtre pour café moulu/dosette ESE
17	Cuillère à café/presse-mouture
18	Porte- capsule d'espresso
19	Porte-filtre pour capsule d'espresso
20	Cordon d'alimentation détachable (non illustré)

# Utilisation

## Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois

### Déballage et nettoyage

1. Sortez l'appareil de son emballage et assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont présents (voir la section précédente pour une liste complète).
2. Lavez à la main toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse (NE LES LAVEZ PAS au lave-vaisselle et n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide).
3. Nettoyez l'appareil en le faisant fonctionner 2 ou 3 fois avec de l'eau fraîche.
  - a. Remplissez le réservoir d'eau (voir la section suivante).
  - b. Suivez la procédure de préparation du café, mais N'UTILISEZ PAS de café dans le filtre.
  - c. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il soit propre.

AVERTISSEMENT: Lors de la première utilisation de l'appareil, il se peut que l'eau ne sorte pas de la tête d'infusion. Si cela se produit, tournez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte. Si, au contraire, de l'eau jaillit de la **buse à vapeur (10)**, tournez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fermée.

### Remplissage du réservoir d'eau

Remplissez le réservoir *avant* de mettre l'appareil en marche.

1. Ouvrez le **couvercle du réservoir d'eau (7)** et retirez le **réservoir d'eau (9)** en le tirant vers le haut.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et propre, en veillant à ne pas dépasser le niveau maximum (MAX).
3. Remettez le réservoir en place en appuyant légèrement pour ouvrir la valve située au fond du réservoir.

Au lieu d'enlever le réservoir d'eau, vous pouvez aussi le remplir en versant de l'eau directement à partir d'une bouteille.

### IMPORTANT:

- Au fil du temps, l'eau s'accumule dans l'espace situé sous le réservoir. Ceci est tout à fait normal, mais assurez-vous de l'essuyer régulièrement avec une éponge.
- Ajoutez de l'eau lorsque le niveau d'eau est inférieur au niveau minimum.

### Vérification de la pression

Le **manomètre (5)** indique si la pression est optimale pour la préparation du café. Vérifiez que l'aiguille se trouve dans la zone de **PRESSION OPTIMALE** avant de procéder à une quelconque opération.

### Préchauffage de l'appareil

1. Appuyez sur l'**interrupteur (12)** pour mettre l'appareil en marche.
2. L'appareil effectue automatiquement une autovérification. Une fois l'opération terminée, les voyants entourant les touches **1 tasse (2)**, **2 tasses (3)** et **vapeur (4)** s'allument.
3. Appuyez sur la **touche 1 tasse (2)** ou **2 tasses (3)** afin de commencer le préchauffage.
4. Les voyants pour la **touche 1 tasse (2)** ou la **touche 2 tasses (3)** clignotent, indiquant que le préchauffage est en cours. Une fois le préchauffage terminé, les voyants restent allumés et l'avertisseur sonore émet deux bips.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil est prêt pour la préparation du café.

**AVERTISSEMENT:** Après autovérification, si les voyants autour des trois boutons clignotent simultanément et que l'avertisseur sonore retentit, cela signifie que l'appareil n'est pas opérationnel et que les boutons ne fonctionneront pas. 30 secondes après que l'alarme s'est déclenchée, l'appareil passe en mode veille et tous les voyants s'éteignent. Consultez la section [Dépannage](#) pour connaître la marche à suivre.

### Préparation du mousser à lait

1. Placez un contenant d'une capacité minimale de 90 à 150 ml (3 à 5 oz) sous le **mousser à lait (11)**.

## Modes de fonctionnement


### Mode veille

Une fois l'appareil sous tension, il se met automatiquement en mode veille, en attente d'une commande. En mode veille, les voyants de la **touche 1 tasse (2)** et de la **touche 2 tasses (3)** restent allumés et la technologie Thermoblock maintient la température.

### Mode programmation

Vous pouvez programmer la machine à espresso pour qu'elle atteigne la température idéale et qu'elle prenne en compte la dureté de l'eau, deux facteurs qui peuvent avoir une incidence sur la qualité de votre café. Pour passer en mode programmation:

1. Assurez-vous que l'appareil est en mode veille.
2. Maintenez le **bouton vapeur (4)** enfoncé pendant 5 secondes.
3. Lorsque les voyants des touches clignotent successivement, cela signifie que vous êtes entré dans le menu de programmation.  
REMARQUE: Si l'appareil est inactif pendant 15 secondes, il passe automatiquement en mode veille.

2. Réglez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** sur ON (alignez le bouton sur le symbole de vapeur/gouttes d'eau ) , faites couler 90 à 150 ml (3 à 5 oz) d'eau chaude, puis réglez le bouton sur OFF.

**REMARQUE:** Si le **bouton eau chaude/vapeur (8)** est réglé sur ON lors de la mise en marche de l'appareil, ce dernier déclenche une alarme et les voyants de la **touche 1 tasse (2)** et de la **touche 2 tasses (3)** clignotent. Pour éteindre l'alarme, réglez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** sur OFF.

### Pour programmer la température:

1. En mode programmation, appuyez sur la **touche 1 tasse (2)** pour accéder aux paramètres de température.
2. Une fois que vous avez appuyé sur la touche, observez les voyants, ceux qui sont allumés et ceux qui sont éteints, et comparez-les avec le tableau ci-dessous pour interpréter la température actuelle. Dans le tableau suivant, un « X » indique qu'un voyant est allumé.

REMARQUE: Le réglage par défaut de la température est ÉLEVÉ.

Niveau de température*	Touche 1 tasse	Touche 2 tasse	Touche vapeur
<b>Basse</b> (70+/-5°C)	X		
<b>Moyenne</b> (75+/-5°C)	X	X	
<b>Élevée</b> (80+/-5°C)	X	X	X

\* La température peut varier en fonction des conditions extérieures.

3. Les voyants clignoteront alors de manière séquentielle. Appuyez sur la touche correspondant au niveau de température souhaité:
  - a. Pour une température basse, appuyez sur la **touche 1 tasse (2)**.
  - b. Pour une température moyenne, appuyez sur la **touche 2 tasses (3)**.
  - c. Pour une température élevée, appuyez sur la **touche vapeur (4)**.
4. Une fois que vous avez fait votre choix, la **touche 1 tasse (2)** clignotera rapidement pour confirmer que votre sélection a été acceptée, puis l'appareil émettra deux bips.
5. L'appareil quitte automatiquement le menu lorsque la température a été réglée et est prêt à fonctionner normalement.

3. Les voyants clignoteront alors de manière séquentielle. Appuyez sur la touche correspondant à la dureté de l'eau de votre région :
  - a. Pour de l'eau douce, appuyez sur la **touche 1 tasse (2)**.
  - b. Pour de l'eau semi-dure, appuyez sur la **touche 2 tasse (3)**.
  - c. En cas d'eau dure, appuyez sur la **touche vapeur (4)**.
4. Une fois que vous avez fait votre choix, **la touche 1 tasse (2)** clignotera rapidement pour confirmer que votre sélection a été acceptée, puis l'appareil émettra deux bips.
5. L'appareil quitte automatiquement le menu lorsque la dureté de l'eau a été réglée et est prêt à fonctionner normalement.

**Pour programmer la dureté de l'eau:**

1. En mode programmation, appuyez sur la **touche 2 tasses (3)** pour accéder aux paramètres de dureté de l'eau.
2. Une fois que vous avez appuyé sur la touche, observez les voyants, ceux qui sont allumés et ceux qui sont éteints, et comparez-les avec le tableau ci-dessous pour déterminer le réglage de dureté de l'eau actuel. Dans le tableau suivant, un « X » indique qu'un voyant est allumé.  
REMARQUE: Le paramètre de dureté de l'eau par défaut est EAU DOUCE.

Niveau de dureté de l'eau *	Touche 1 tasse	Touche 2 tasse	Touche vapeur
<b>Douce</b> <10° dh 10° <18° fh 18° <180mg/1 CaCo3	X		
<b>Semi-dure</b> dh-20° dh fh-36° dh 180-300mg/1 CaCo3	X	X	
<b>Dure</b> >20° dh >36° dh 360mg/1 CaCo3	X	X	X

**Mode de réinitialisation**

1. Pour réinitialiser la programmation par défaut :
2. Placez un récipient sous le **mousseur à lait (11)**.
3. Passez en mode programmation.
4. Réglez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** sur ON.
5. Appuyez sur la **touche 1 tasse (2)**.
6. Les touches clignotent toutes en même temps, indiquant que toutes les valeurs ont été réinitialisées aux paramètres d'usine par défaut.
7. Lorsque la **touche 1 tasse (2)** et la **touche 2 tasses (3)** clignotent en même temps, réglez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** sur OFF.

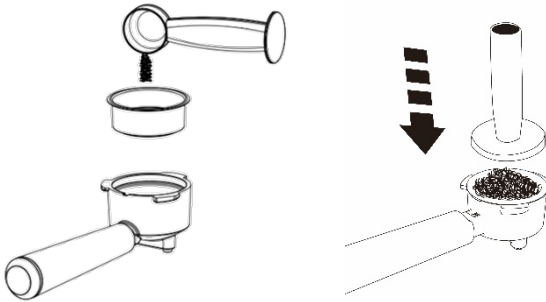
**Fonction d'arrêt automatique**

Cet appareil est conçu pour économiser l'énergie. Ainsi, l'appareil s'éteint automatiquement après 30 minutes d'inactivité. Pour revenir au fonctionnement normal, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

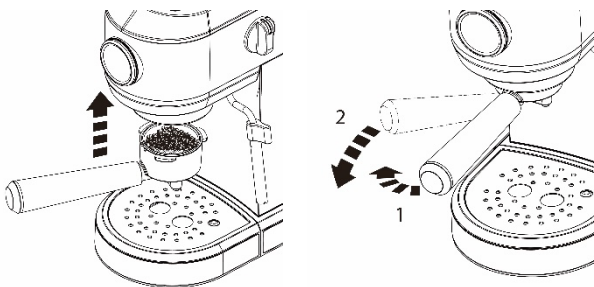


## Préparation de l'espresso

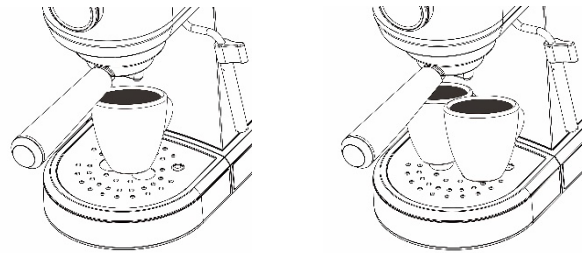
1. Une fois le préchauffage terminé, placez le **panier-filtre (14 pour 1 tasse; 15 pour 2 tasses)** dans le **porte filtre (16)**, et placez-le sur l'appareil sans café.
2. Placez une tasse à café sous le porte-filtre, puis appuyez sur la **touche 1 tasse (2)** pour faire couler un peu d'eau chaude afin de réchauffer la tasse à café.
3. En utilisant **la cuillère à café/le presse-mouture (17)**, déposez le café moulu dans le **panier-filtre (1 tasse  $\leq$  8 g, 2 tasse  $\leq$  15 g)**, puis tassez-le délicatement avec le **presse-mouture** (l'extrémité opposée de la cuillère).



4. Fixez le **porte-filtre (16)** à l'appareil en l'insérant dans la position INSERT, puis en le tournant vers la droite jusqu'à la position LOCKED.



5. Placez 1 ou 2 tasses sous le **porte-filtre**.



6. Appuyez sur la touche correspondant au nombre de tasses que vous souhaitez obtenir. Par exemple:
  - a. Appuyez sur la **touche 1 tasse (2)**.
  - b. Le **voyant 1 tasse (2)** clignote alors que le **voyant 2 tasses (3)** reste éteint. (Lors de la préparation de **2 tasses (3)** de café, le voyant **1 tasse (2)** reste éteint.)
7. L'appareil prépare le café. Une fois que le café est prêt, l'avertisseur sonore émet 3 bips.

### REMARQUE:

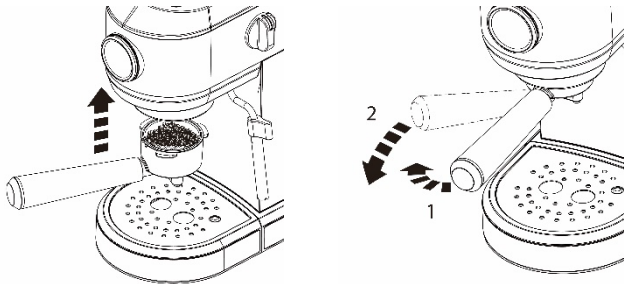
- Le temps par défaut pour préparer un espresso est de 25 secondes pour 1 tasse, et de 38 secondes pour 2 tasses.
- Pour arrêter l'écoulement du café en cours de préparation, appuyez sur la même touche que lorsque vous avez commencé à préparer le café.
- Si le **bouton eau chaude/vapeur (8)** est sur ON et que vous appuyez sur l'une ou l'autre des touches de café, l'appareil émet une alarme et les voyants clignotent. Réglez le **bouton eau chaude/vapeur (8)** sur OFF pour désactiver l'alarme.

## Capsules d'espresso

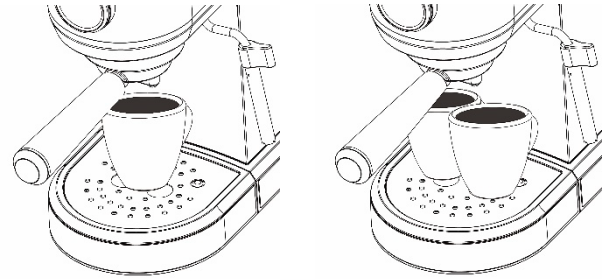
1. Placez une capsule Nespresso®\* ou compatible dans le **porte-capsule (18)**, puis fixez le couvercle du porte-capsule.
2. Placez le **porte-capsules (18)** dans le **porte-filtre à capsules (19)**.



3. Fixez le **porte-filtre (19)** à l'appareil en l'insérant dans la position INSERT, puis en le tournant vers la droite jusqu'à la position LOCKED.



4. Placez 1 ou 2 tasses sous le **porte-filtre**.

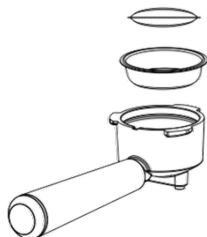


5. Appuyez sur la touche correspondant au nombre de tasses que vous souhaitez obtenir. Par exemple:
  - a. Appuyez sur la **touche 1 tasse (2)**.
  - b. Le voyant **1 tasse (2)** clignote alors que le voyant **2 tasses (3)** reste éteint. (Lors de la préparation de **2 tasses (3)** de café, le voyant **1 tasse (2)** reste éteint.)
6. The machine makes the coffee. When finished, the buzzer will beep 3 times.

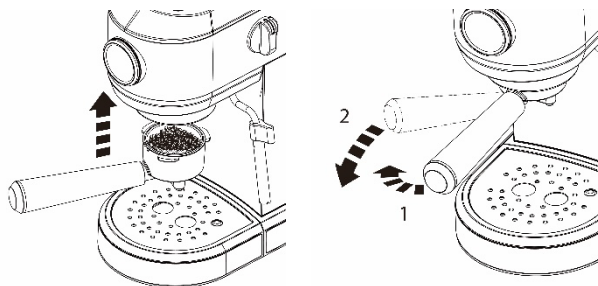
\* La marque Nespresso®\* est la propriété de la Société des Produits Nestlé S.A.

## Dosette espresso

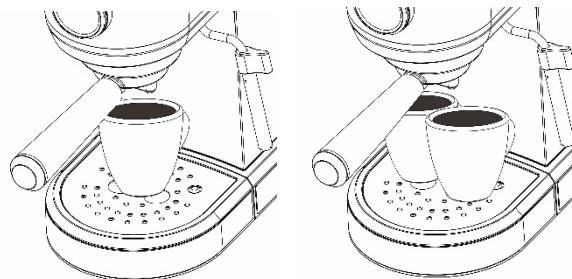
1. Placez une dosette ESE dans le **panier-filtre pour dosettes ESE (13)**, puis placez le **panier-filtre dans le porte-filtre (16)**.



2. Fixez le **porte-filtre (19)** à l'appareil en l'insérant dans la position INSERT, puis en le tournant vers la droite jusqu'à la position LOCKED.



3. Placez 1 ou 2 tasses sous le porte-filtre.

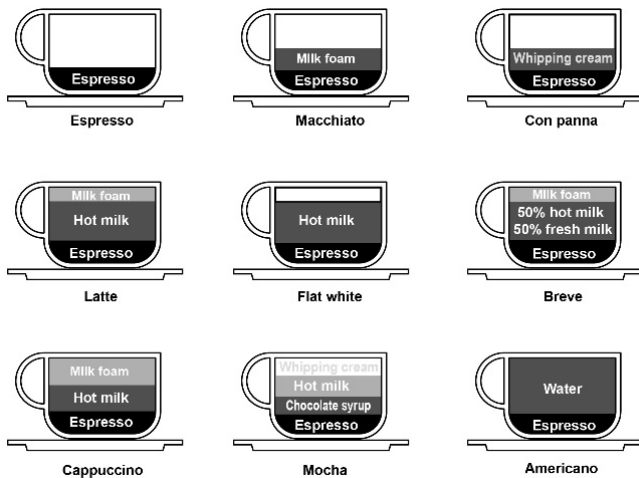


4. Appuyez sur la touche correspondant au nombre de tasses que vous souhaitez obtenir. Par exemple:
  - a. Appuyez sur la **touche 1 tasse (2)**.
  - b. Le voyant **1 tasse (2)** clignote alors que le voyant **2 tasses (3)** reste éteint. (Lors de la préparation de **2 tasses (3)** de café, le voyant **1 tasse (2)** reste éteint.)
5. L'appareil prépare le café. Une fois que le café est prêt, l'avertisseur sonore émet 3 bips.

## Préparation de cafés de fantaisie (recettes)

L'espresso a une saveur riche et intense, plus puissante que le café régulier, légèrement amère, mais avec une finale naturellement douce. Lorsqu'il est bien préparé, il est épais et crémeux, avec une couche de mousse, appelée «crema», qui se dépose à la surface de l'espresso. L'espresso conserve sa saveur lorsqu'il est mélangé à du lait ou à d'autres aliments, ce qui donne lieu à une merveilleuse variété de «cafés fantaisie».

Les cafés de fantaisie sont préparés en ajoutant du lait, de la mousse de lait, de la crème et/ou d'autres ingrédients à de l'espresso. Pour obtenir le meilleur goût, les proportions doivent être parfaites. Utilisez l'illustration ci-dessous, ainsi que les recettes suivantes, pour créer les cafés fantaisie les plus populaires.



Options d'ingrédients:	
Espresso	Lait frais
Mousse de lait	Crème à café
Crème à fouetter	Sirop de chocolat
Lait chaud	Eau

REMARQUE: Certaines proportions sont exprimées en ratios. Chaque chiffre signifie une part ou une mesure. Par exemple : 6:1 indique 6 parts de lait pour 1 part

d'espresso, tandis que 1:1:1 indique des parts égales d'espresso, de lait et de mousse de lait.

### Espresso Macchiato

L'espresso macchiato est un espresso garni d'une «tache», ou petite noisette, de mousse de lait.

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait à 66°C (150°F) jusqu'à ce qu'une couche de mousse dense se forme à la surface du lait.
2. Versez l'espresso dans une tasse.
3. Utilisez une cuillère pour déposer une petite quantité de mousse de lait sur l'espresso.

### Espresso Con Panna

L'espresso con panna est un espresso garni de crème fouettée.

1. Versez l'espresso dans une tasse.
2. Déposez une petite cuillère de crème fouettée sur l'espresso.

### Caffé Latte

Le café latté est fait de 6 parts de lait chaud pour 1 part d'espresso (6:1). Les lattés traditionnels ne contiennent pas de mousse de lait.

1. Versez le lait dans une casserole, environ 6 fois la quantité d'espresso que vous utiliserez, et faites-le chauffer sans le faire mousser.
2. Versez en même temps le lait et l'espresso dans une tasse, des deux côtés, de manière à ce qu'ils se mélangent.

### Flat White

Le café flat white est fait de 1/3 d'espresso et de 2/3 de lait chaud (1:2). Le lait chaud doit présenter une couche de micro-mousse, mais plus légère que celle d'un cappuccino.

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait à 66°C (150°F) jusqu'à ce qu'une couche de mousse dense se forme à la surface du lait.
2. Versez l'espresso dans une tasse.
3. Versez ensuite le lait dans la tasse, puis ajoutez une fine couche de mousse. **CONSEIL:** Utilisez une cuillère pour retenir la mousse pendant que vous versez le lait, puis ajoutez de la mousse avec la cuillère.

### Breve

Le café breve est fait à parts égales d'espresso et de crème à café, avec une fine couche de mousse de lait (1:1).

1. Dans une casserole, faites chauffer la crème à café à 66°C (150°F) jusqu'à ce qu'une couche de mousse dense se forme à la surface de la crème.
2. Versez l'espresso dans une tasse.
3. Versez la crème à café chaude dans la tasse, soit une quantité égale à celle de l'espresso. **CONSEIL:** Utilisez une cuillère pour retenir la mousse pendant que vous la versez la crème.
4. Utilisez la cuillère pour déposer une très fine couche de mousse sur le café.

### Cappuccino

Le cappuccino est fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait (1:1:1).

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait à 66°C (150°F) jusqu'à ce qu'une couche de mousse dense se forme à la surface du lait.
2. Versez l'espresso dans une tasse.
3. Versez le lait chaud dans la tasse, soit une quantité égale à celle de l'espresso. **CONSEIL:** Utilisez une cuillère pour retenir la mousse pendant que vous versez le lait.
4. Utilisez la cuillère pour déposer de la mousse sur l'espresso et le lait, soit une quantité égale à celle de l'espresso.
5. Garnissez-le de sucre, de cannelle ou de poudre de cacao.

### Caffe Mocha

Le caffè mocha est fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de sauce au chocolat et 1/3 de lait chaud et de mousse de lait.

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait à 66°C (150°F) jusqu'à ce qu'une couche de mousse dense se forme à la surface du lait.
2. Versez l'espresso dans une tasse.
3. Versez la sauce au chocolat dans la tasse. **CONSEIL:** Si vous utilisez une tasse transparente, versez le chocolat sur le bord de la tasse, créant ainsi un effet de «cascade».
4. Versez le lait dans la tasse, puis ajoutez la mousse.

### Americano

Un Americano est fait de 1/3 d'espresso et de 2/3 d'eau chaude (1:2).

1. Versez l'espresso dans une tasse.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'eau à 66°C (150°F).
3. Versez l'eau dans la tasse, soit environ deux fois plus que l'espresso.

### Eau bouillante

Le mousser à lait peut être utilisé pour obtenir de l'eau chaude.

1. Après avoir préchauffé l'appareil, placez un contenant sous le mousser à lait.
2. Réglez le bouton vapeur sur ON.
3. L'eau chaude commencera à s'écouler de la buse à vapeur. Cette opération ne prend pas plus de 120 secondes.
4. Lorsque vous avez obtenu la quantité d'eau nécessaire, réglez le bouton vapeur sur OFF.

## Conseils pour préparer le meilleur café (FAQ)

Question	Tip
Quel type de mouture de café faut-il utiliser avec cet appareil?	Examinez la texture de la mouture: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la texture est pulpeuse, la mouture est trop fine.</li> <li>• Si la texture est meuble, comme du sable, la mouture est trop grossière.</li> <li>• Si la texture se tasse facilement en rondelle, la mouture est correcte.</li> </ul>
Quelle quantité de café dois-je mettre dans le filtre?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour préparer une tasse de café: placez une mesure rase (<math>\cong 8</math> g) de café moulu dans le panier-filtre.</li> <li>• Pour préparer deux tasses de café: placez une mesure rase (<math>\cong 15</math> g) de café moulu dans le panier-filtre.</li> </ul>
Combien de force dois-je utiliser pour tasser le café moulu dans le panier-filtre?	Pour être précis, utilisez environ 3,6 kg pour presser le café moulu. Cela peut se faire à la main, cependant, la plupart des gens ont des difficultés à évaluer la quantité de poids qu'ils utilisent. Tassez plutôt le café jusqu'à ce qu'il prenne la forme d'un rondelle, sans qu'il n'y ait de café qui se détache. Préparez ensuite votre café. Continuez à vous exercer jusqu'à ce que vous obteniez un café épais et riche avec de la crema. Voir également la section <a href="#">Dépannage</a> .
À quoi sert le petit crochet sur la poignée du café?	Lorsque vous versez le café moulu, utilisez ce crochet pour éviter que le panier-filtre ne tombe.
À quoi sert le chauffe-tasses?	Réchauffer la tasse avant de préparer le café réduit la perte de chaleur lorsque le café s'écoule dans la tasse et ainsi garantit une meilleure dégustation du café.
À quoi sert le manchon en acier inoxydable sur la buse à vapeur?	Ce manchon crée un effet de convection tourbillonnaire, ce qui permet d'obtenir une mousse de lait plus riche et plus fine.
Pourquoi le lait ne mousse-t-il pas lorsque j'utilise le mousser à lait?	Le moussage du lait est un art, n'abandonnez donc pas si vous ne réussissez pas du premier coup! Continuez à pratiquer! Commencez toujours avec du lait froid tout droit sorti du réfrigérateur, car le lait tiède n'a pas tendance à mousser.
Que faire si le lait forme de grosses bulles au lieu d'une mousse fine?	Prenez le récipient que vous avez utilisé pour faire mousser le lait et donnez quelques coups secs sur la table. Faites ensuite tourner le lait dans le récipient quelques fois dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous éliminerez ainsi les grosses bulles et vous obtiendrez une mousse plus souple et plus dense.
Avec quel type de lait peut-on faire de la mousse?	Vous pouvez utiliser du lait écrémé, du lait entier, de la crème à café, de la crème à fouetter et des laits végétaux, mais sachez que la densité de la mousse peut varier en fonction de la teneur en matières grasses du lait. De plus, certains laits végétaux sont plus aptes à mousser que d'autres.
Que dois-je faire si aucune vapeur ne sort de la buse?	Cela se produit généralement lorsque la buse n'a pas été nettoyée depuis un certain temps. Vous pouvez utiliser un petit objet comme un trombone pour dégager la buse. Vous pouvez également mettre un mélange d'eau et de vinaigre (1:1) dans le réservoir d'eau et actionner le bouton vapeur pour la nettoyer. Si aucune des suggestions ci-dessus ne fonctionne, contactez le centre d'assistance ESPRESSIONE agréé.

# Nettoyage et entretien

## Pratiques générales de nettoyage

- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- N'UTILISEZ PAS de solvants ou de détergents pour nettoyer l'appareil. Utilisez un chiffon doux et humide.
- Retirez, videz et nettoyez régulièrement le ramasse-gouttes. Nettoyez le réservoir régulièrement.
- Tournez le porte-filtre vers la gauche pour le retirer, retirez le panier-filtre, puis jetez le marc et nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez.
- Nettoyez toutes les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.
- NE METTEZ PAS de pièces ou d'accessoires dans le lave-vaisselle.

## Détartrage de l'appareil

Pour que l'appareil fonctionne correctement, il doit être exempt de dépôts de calcaire ou de magnésium causés par l'utilisation d'eau dure. Pour éviter ce genre de problème, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau déminéralisée ou en bouteille. Si des minéraux

s'accumulent, l'appareil vous avertit qu'un détartrage est nécessaire en allumant les trois voyants (sans clignotement) et en émettant un signal sonore. Lorsque cela se produit, il suffit:

1. D'ajouter un détartrant (30 ml/1 oz d'acide citrique et 975 ml/33 oz d'eau) dans le réservoir et placer un récipient sous le mousseur à lait.
2. Appuyez sur la touche vapeur et maintenez-la enfoncée pendant au moins 5 secondes jusqu'à ce que les trois voyants clignotent tour à tour.
3. Réglez ensuite le bouton eau chaude/vapeur sur ON et appuyez de nouveau sur la touche vapeur.
4. L'appareil entame alors le processus de détartrage. Ce processus prend environ 5 minutes, mais la durée réelle peut dépendre de la dureté de l'eau que vous utilisez habituellement.

REMARQUE: Pendant le processus de détartrage, si la tête d'infusion doit être nettoyée, vous pouvez régler le bouton vapeur sur OFF et laisser l'eau s'écouler. Après le processus de détartrage, retirez le réservoir et rincez-le. Remplissez-le ensuite jusqu'au niveau maximum avec de l'eau fraîche. Procédez de nouveau au nettoyage de l'appareil en activant le détartrage. Lorsque l'eau s'écoule, le processus de détartrage est terminé et l'appareil est prêt à être utilisé normalement.

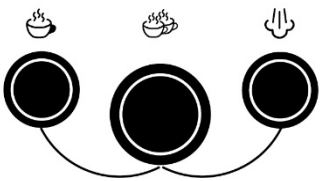
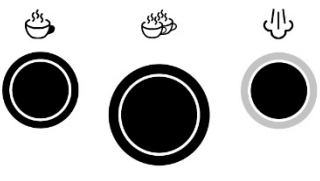
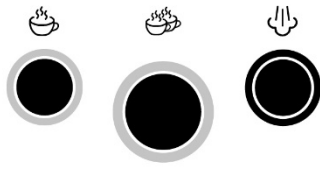
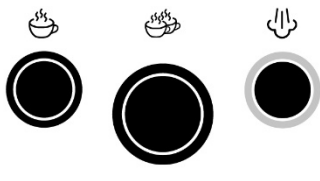
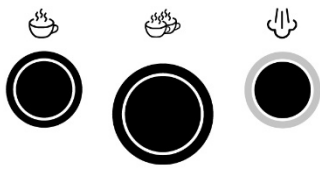
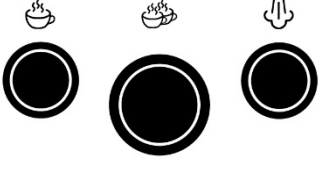
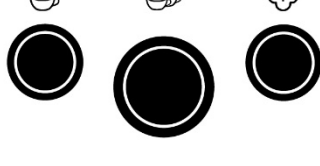
# Dépannage

## Problèmes courants

Problèmes	Cause Possible	Solution
Le café s'écoule par la fente du porte-filtre.	Des débris se trouvent à l'intérieur de la bague d'étanchéité.	Nettoyez les débris à l'intérieur de la bague d'étanchéité.
	La mouture du café est trop fine.	Remplacez le café avec une mouture plus grossière.
	Le café a été trop tassé.	Remplacez le café et tasser avec une force d'environ 3,6 kg.
	La bague d'étanchéité est usée.	Veillez contacter le centre de service agréé ESPRESSIONE agréé.
	Il y a du café sur le dessus du panier-filtre.	Nettoyez le dessus du panier-filtre avant de le placer dans l'appareil.
Le porte-filtre ne peut pas être mis en position de verrouillage.	La quantité de café dans le porte-filtre dépasse le niveau maximum.	Diminuez la quantité de café.
	Il n'y a pas de café dans le porte-filtre, et le porte-filtre ne peut être mis en position de verrouillage.	Veillez contacter le centre de service ESPRESSIONE.
Le café est froid.	Le voyant n'est pas allumé.	N'utilisez la machine que lorsque le voyant est allumé.
	L'appareil n'a pas été préchauffé.	Préchauffez l'appareil.
	La tasse de café n'a pas été préchauffée.	Préchauffez la tasse de café.
La pompe à eau est trop bruyante.	Le réservoir d'eau ne contient pas ou peu d'eau.	Ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau est installé dans le mauvais sens.	Retirez le café et remplacez-le par du café moulu pour espresso.
La couleur du café est trop claire.	Le café n'est pas suffisamment tassé.	Tassez à nouveau le café en utilisant un peu plus de force cette fois.
	Il n'y a pas assez de café.	Ajoutez plus de café et tassez de nouveau.
	La mouture du café est trop grossière.	Retirez le café et remplacez-le par du café moulu pour espresso.
La couleur du café est trop foncée.	Le café est trop tassé.	Remplacez le café et tassez à nouveau, avec un peu moins de force cette fois-ci.
	Trop de café.	Enlevez un peu de café.
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le panier-filtre.
	La mouture du café est trop fine.	Retirez le café et remplacez-le par du café moulu pour espresso.
	La sortie d'eau est obstruée.	Nettoyez la sortie d'eau.
Impossible de faire mousser du lait ( la préparation du café se fait normalement).	La sortie de vapeur est obstruée.	Utilisez un trombone pour dégager la sortie de vapeur.
		Ajoutez une petite quantité de vinaigre dans le réservoir d'eau et faites fonctionner la vapeur pour dégager la sortie de vapeur.



## Les voyants et leur signification

Voyant	Quand cela se produit	Description et signification
	Lorsque l'interrupteur est activé	<b>Les trois voyants</b> s'allument tour à tour. L'appareil effectue un auto-vérification. Attendez que l'appareil ait terminé sa vérification.
	Juste avant de préparer le café	Les voyants <b>1 tasse et 2 tasses</b> clignotent. Cela indique que l'appareil est en mode préchauffage. Attendez que l'appareil ait terminé pour continuer.
	Juste avant que vous ne soyez prêt à faire chauffer du lait	Les voyants pour la <b>vapeur</b> clignotent. Cela indique que l'appareil est en mode préchauffage. Attendez que l'appareil ait terminé pour continuer.
	Lorsque le bouton vapeur doit être fermé	Les voyants <b>1 tasse et 2 tasses</b> clignotent. Réglez le bouton vapeur sur OFF.
	Lorsque la chaudière a atteint une température trop élevée	Les voyants <b>1 tasse et 2 tasses</b> clignotent. Éteignez l'appareil et laissez la chaudière refroidir.
	Lorsqu'il est temps de procéder au détartrage	<b>Les trois voyants</b> sont allumés simultanément, mais ne clignotent pas. Effectuez le détartrage (voir <a href="#">Détartrage de l'appareil</a> ).
	En cas de défaillance électrique *	<b>Les trois voyants</b> clignotent simultanément, indiquant une anomalie (par exemple, un court-circuit, un circuit ouvert, etc.). L'appareil ne fonctionne pas. Contactez le centre de service ESPRESSIONE agréé.

**⚠ Important:** Si vous ne parvenez pas à trouver la cause d'un dysfonctionnement ou d'une alarme, veuillez contacter le centre de service agréé ESPRESSIONE. Sachez que si vous essayez de démonter et de réparer l'appareil vous-même, vous annulez la garantie (voir page suivante) et perdez le bénéfice de tout service après-vente.

# Instrucciones en español

## Tabla de contenido

Salvaguardias importantes.....	35
Especificaciones, piezas y accesorios .....	37
Especificaciones técnicas .....	37
Partes y accesorios .....	37
Operación .....	38
Antes de utilizar la cafetera espresso por primera vez.....	38
Modos de funcionamiento.....	39
Preparación de espresso .....	41
Preparación de cápsulas espresso .....	42
Preparación de monodosis ESE de tela .....	43
Cómo preparar cafés de fantasía (recetas) .....	44
Consejos para hacer mejor café (Preguntas frecuentes).....	46
Limpieza y mantenimiento.....	47
Prácticas de limpieza general.....	47
Descalcificación de la máquina.....	47
Solución de problemas .....	48
Fallas comunes .....	48
Luces indicadoras y su significado.....	49

## Salvaguardias importantes

### ***Importante: ¡Guarde estas instrucciones!***

**Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre existe el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales. Para evitar estos riesgos, siga estas precauciones básicas de seguridad:**

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. Este aparato es solo para uso doméstico.
3. Este aparato debe utilizarse exclusivamente como cafetera espresso. No lo utilice para fines distintos de los previstos.
4. Este aparato puede ser utilizado por cualquier persona a partir de los 8 años de edad, siempre que esté supervisada o haya recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprenda los peligros que conlleva. Lo mismo se aplica para realizar la limpieza y mantenimiento del aparato.
5. Este aparato puede ser utilizado por cualquier persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que esté supervisada o reciba instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprenda los peligros que entraña. Lo mismo se aplica a la limpieza y el mantenimiento del aparato.
6. **Supervise atentamente a los niños que utilicen o estén cerca del aparato.**
7. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
8. NO deje el aparato desatendido mientras esté en uso, ni cuando haya cerca niños menores de 8 años o personas sin capacidad para valerse por sí mismas.
9. Utilice SOLO los accesorios originales o aprobados por el fabricante. El uso de accesorios que no hayan sido fabricados para el aparato puede provocar descargas eléctricas o lesiones.
10. Utilice SOLO monodosis/cápsulas de café adecuadas para este aparato. Si una cápsula no encaja, NO la introduzca a la fuerza en el aparato.
11. SOLO utilice enchufes con toma de tierra para la alimentación.
12. Utilice ÚNICAMENTE tomas de corriente con un voltaje compatible con el aparato.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
14. Coloque el aparato sobre una superficie plana (como una mesa o una encimera) asegurándose de que esté a una distancia mínima de 5 cm de otros objetos y de que el panel trasero esté a una distancia mínima de 20 cm de la pared.
15. NO deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera.
16. NO mueva ni desenchufe el aparato mientras esté en uso.
17. NO utilice el aparato al aire libre.
18. NO haga funcionar el aparato sin agua en el depósito.
19. NO utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato están dañados, o si el aparato funciona mal. (En su lugar, acuda al servicio técnico autorizado para su diagnóstico y reparación).
20. NO utilice el aparato sobre una superficie caliente, junto a una fuente de fuego o encima de otro aparato (como un refrigerador).
21. NO haga funcionar el aparato en entornos de alta temperatura, alto campo magnético o alta humedad.
22. NO coloque el aparato en un armario mientras esté en uso.
23. Asegúrese de que el aparato está apagado antes de enchufarlo o desenchufarlo de una toma de corriente.
24. NO toque la resistencia ni ninguna superficie metálica del aparato con la mano desnuda durante el funcionamiento o justo después, ya que las superficies pueden retener el calor después del uso. En su lugar, utilice el pomo y el asa.

25. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o cuando vaya a limpiarlo.
26. Limpie y mantenga el aparato con regularidad para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la máquina.
27. SOLO limpie el aparato cuando se haya enfriado lo suficiente.
28. Lave a mano todas las piezas y accesorios con agua jabonosa. NUNCA lave ninguna pieza, accesorio o el propio aparato en un lavavajillas automático.
29. NO sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato en agua u otros líquidos.
30. NO abra la cámara de infusión ni el portafiltro mientras se esté infundiendo el café, ya que podrían producirse lesiones (quemaduras).
31. Asegúrese de que el portafiltro está correctamente montado y en la posición LOCK antes de preparar el café.
32. NO intente reparar el aparato usted mismo, ya que podría sufrir lesiones o anular la garantía. En su lugar, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano.

### **Notas importantes:**

- No toque los componentes de alta temperatura (como el tubo de vapor de alta presión, la salida de agua, etc.) cuando utilice la cafetera.
- Este aparato está diseñado para preparar café o calentar bebidas. Tenga cuidado para evitar quemaduras por salpicaduras de agua o vapor o por un uso inadecuado del aparato.

### **Cables de alimentación**

Se proporciona un cable de alimentación corto y desmontable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Sin embargo, existen cables de alimentación desmontables más largos que pueden utilizarse con la debida precaución.

Si se utiliza un cable de alimentación largo y desmontable o un alargador:

- Asegúrese de que las especificaciones eléctricas del cable de alimentación o del alargador son como mínimo iguales a las especificaciones eléctricas del aparato.
- Asegúrese de que el cable esté colocado de forma que no cuelgue sobre la mesa o la encimera, donde alguien podría tirar de él, tropezar con él o suponer un peligro para los niños.

### **Enchufe polarizado**

El enchufe del cable de alimentación está polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Con ello se pretende reducir el riesgo asegurando que el enchufe solo pueda encajar de una forma en una toma de corriente polarizada. Si el enchufe no encaja en una toma de corriente, inviértalo. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

### **PRECAUCIÓN**

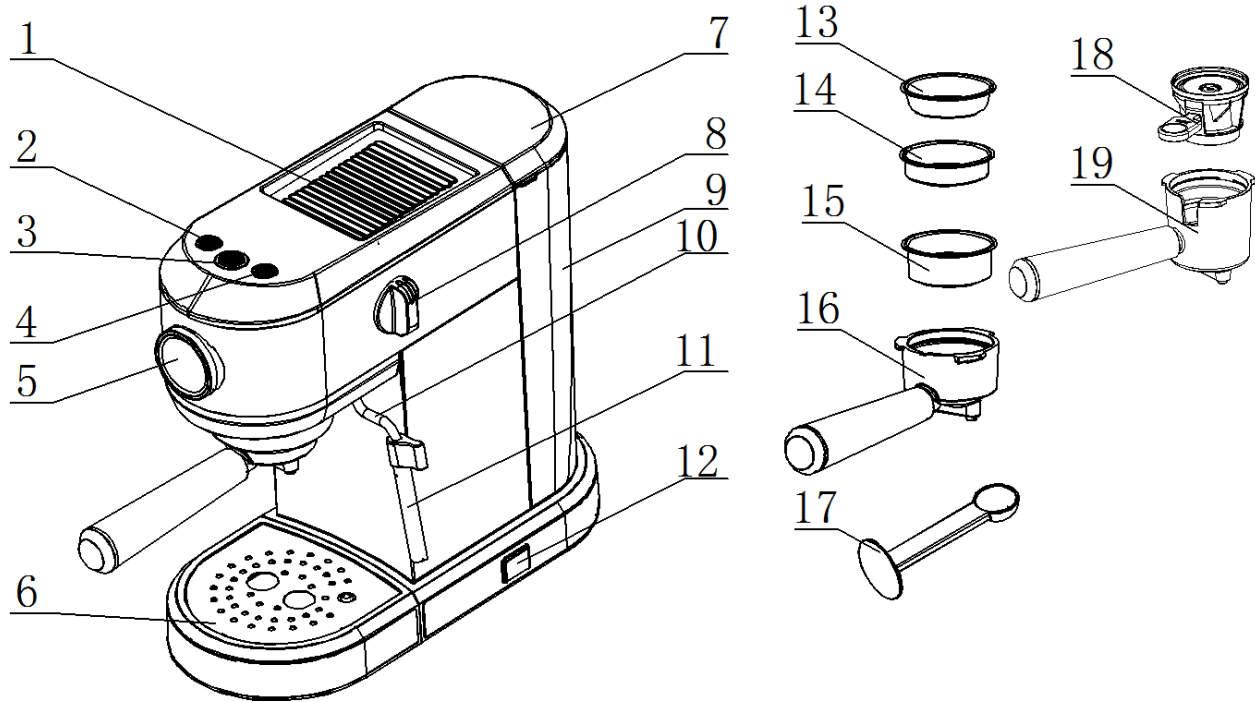
**Esta máquina está destinada exclusivamente al uso doméstico. Cualquier mantenimiento distinto de la limpieza y el mantenimiento del usuario debe ser realizado por el Centro de Servicio ESPRESSIONE autorizado. Visite nuestra página web <http://www.electra-craft.com> o envíe un correo electrónico a [info@electra-craft.com](mailto:info@electra-craft.com). Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no intente desmontar la máquina. Las reparaciones deben ser realizadas únicamente por nuestro Centro de Servicio autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por nuestro Servicio Técnico autorizado para evitar riesgos.**

# Especificaciones, piezas y accesorios

## Especificaciones técnicas

Modelo de producto	Tensión nominal	Potencia nominal	Volumen	Presión
ESP-2016	120 v 60 Hz	1350 W	1,0 L	19 Bar

## Partes y accesorios



#	Description
1	Calentador de tazas
2	Botón de taza individual
3	Botón de taza doble
4	Botón de vapor
5	Manómetro
6	Bandeja de goteo
7	Tapa del depósito de agua
8	Botón de agua caliente/vapor
9	Depósito de agua
10	Tubo de vapor

#	Description
11	Espumador de leche
12	Interruptor de encendido
13	Cesta para filtro de monodosis ESE de tela
14	Cesta para filtro pequeño para 1 taza de café molido
15	Cesta para filtro grande para 2 tazas de café molido
16	Portafiltro para café molido / monodosis ESE de tela
17	Cuchara de café
18	Cesta para cápsulas de café espresso
19	Portafiltro para cápsula de café espresso
20	Cable de alimentación desmontable (no aparece en la imagen)

# Operación

## Antes de utilizar la cafetera espresso por primera vez

### Desembalaje y limpieza

1. Saque la máquina del embalaje y asegúrese de que dispone de todas las piezas y accesorios (consulte la lista completa en el apartado anterior).
2. Lave a mano todas las piezas desmontables con agua tibia y jabón, (NO las lave en el lavavajillas; NO sumerja la propia máquina en agua u otro líquido).
3. Limpie la máquina haciendo correr agua limpia a través de ella 2-3 veces.
  - a. Llene el depósito de agua (véase el apartado siguiente).
  - b. Siga el proceso de preparación del café, pero NO utilice café en el filtro.
  - c. Repetir hasta que quede limpio.

**ADVERTENCIA:** La primera vez que utilice la máquina, es posible que no salga agua de la zona del cabezal de infusión. Si esto ocurre, gire el **mando de agua caliente/vapor (8)** en *sentido antihorario* hasta la posición abierta. Si, por el contrario, sale agua a chorros por el **tubo de vapor (10)**, gire el **mando de agua caliente/vapor (8)** en *el sentido de las agujas del reloj* hasta la posición de cerrado.

### Llenado del depósito de agua

Llene el depósito *antes* de encender la máquina.

1. Abra la **tapa del depósito de agua (7)** y retire el **depósito de agua (9)** tirando hacia arriba.
2. Llene el depósito con agua limpia y potable, asegurándose de que no sobrepase el nivel "MAX".
3. Vuelva a colocar el depósito, presionando ligeramente para abrir la válvula situada en la parte inferior del depósito.

Como alternativa, en lugar de retirar el depósito de agua, llénelo vertiendo agua directamente de una botella.

### IMPORTANTE:

- Con el tiempo, se acumulará agua en el espacio bajo el depósito. Esto es normal, pero obliga a secarlo regularmente con una esponja.
- Añada agua cuando el nivel de agua llegue por debajo del nivel mínimo.

### Comprobación de la presión

El **manómetro (5)** indica si la presión es óptima para preparar café. Compruebe que el indicador se encuentra en la zona de **PRESIÓN ÓPTIMA** antes de realizar cualquier tarea.


### Pre calentado de la máquina

1. Pulse el **interruptor de encendido (12)** para encender la máquina.
2. La máquina realizará automáticamente una autoinspección. Una vez finalizada, se encenderán los indicadores luminosos situados alrededor de los botones de **taza individual (2)**, **taza doble (3)** y **vapor (4)**.
3. Pulse el botón de **taza individual (2)** o de **taza doble (3)** para iniciar el pre calentamiento.
4. Las luces indicadoras de los botones de **taza individual (2)** o **taza doble (3)** parpadearán, indicando que el pre calentamiento está en curso. Una vez finalizado, las luces permanecerán encendidas y el zumbador emitirá dos pitidos.
5. Una vez finalizado el pre calentamiento, la máquina está lista para preparar café.

**ADVERTENCIA:** Después de la autoinspección, si las luces indicadoras alrededor de los tres botones parpadean simultáneamente junto con el zumbador sonando, significa que la máquina no está operativa y los botones no funcionarán. 30 segundos después de la

alarma, la máquina pasará al modo de espera y todas las luces indicadoras se apagarán. Consulte la sección [Solución de problemas](#) para conocer los pasos a seguir.

### Preparación del espumador de leche

1. Coloque un recipiente con una capacidad mínima de 3-5 onzas debajo del **espumador de leche (11)**.
2. Gire el **botón de agua caliente/vapor (8)** a la posición ON (alinee el mando con el  símbolo de vapor/gotitas de agua), descargue de 3 a 5

## Modos de funcionamiento

### Modo de espera

Una vez encendida, la máquina pasa automáticamente al modo de espera, a la espera de una orden. En el modo de espera, los indicadores luminosos del botón de **taza individual (2)** y del **botón de taza doble (3)** permanecen encendidos, y la tecnología thermoblock mantiene la temperatura.

### Modo de programación

Puede programar la cafetera espresso para que alcance la temperatura ideal y para que tenga en cuenta la dureza del agua, dos factores que pueden influir en la calidad del café. Para acceder al modo Programa:

1. Asegúrese de que la máquina está en modo de espera.
2. Mantenga pulsado el botón de vapor (4) durante 5 segundos.
3. Cuando las luces indicadoras de los botones parpadearan consecutivamente, se ha accedido al menú de programación.

NOTA: Si la máquina está inactiva durante 15 segundos, pasa automáticamente al modo de espera.

onzas de agua caliente y, a continuación, gire el mando hasta la posición OFF.

NOTA: Si el **mando de agua caliente/vapor (8)** está en la posición ON al encender la máquina, esta generará una alarma y tanto el **botón de taza individual (2)** como las luces indicadoras del **botón de taza doble (3)** parpadearán. Para detener la alarma, gire el **botón de agua caliente/vapor (8)** hacia la posición OFF.

### Cómo programar la temperatura:

1. En el modo Programación, pulse el **botón de una taza (2)** para acceder a los ajustes de temperatura.
2. Una vez pulsado, fíjese en los indicadores luminosos, cuáles están encendidos o apagados, y compárelos con la tabla siguiente para interpretar el nivel de temperatura actual. En la siguiente tabla, una "X" indica que una luz está ENCENDIDA. NOTA: El ajuste de temperatura por defecto es ALTO.

Nivel de temperatura*	Botón de taza individual	Botón de taza doble	Botón de vapor
<b>Bajo</b> (70+/-5°C)	X		
<b>Medio</b> (75+/-5°C)	X	X	
<b>Alta</b> (80+/-5°C)	X	X	X

\* La temperatura puede variar en función de las condiciones externas.

3. Las luces parpadearán secuencialmente. Pulse el botón correspondiente al nivel de temperatura que desee:
  - a. Para baja temperatura, pulse el **botón de taza individual (2)**.

- b. Para temperatura media, pulse el **botón de taza doble (3)**.
  - c. Para alta temperatura, pulse el **botón de vapor (4)**.
4. Una vez que haya hecho su elección, el **botón de taza individual (2)** parpadeará rápidamente para confirmar que su selección ha sido aceptada y la máquina emitirá dos pitidos.
  5. La máquina sale automáticamente del menú cuando se ha ajustado la temperatura y está lista para su uso normal.

**Cómo programar la dureza del agua:**

1. Cuando esté en el modo Programación, pulse el **botón de taza doble (3)** para entrar en los ajustes de dureza del agua.
2. Una vez pulsado, fíjese en los indicadores luminosos, cuáles están encendidos o apagados, y compárelos con la tabla siguiente para interpretar el ajuste actual de la dureza del agua. En la tabla siguiente, una "X" indica que una luz está ENCENDIDA.  
NOTA: El ajuste por defecto de la dureza del agua es AGUA SUAVE.

Nivel de dureza del agua *	Botón de taza individual	Botón de taza doble	Botón de vapor
<b>Soft</b> <10° dh 10° <18° fh 18° <180mg/1 CaCo3	X		
<b>Semi-hard</b> dh-20° dh fh-36° dh 180-300mg/1 CaCo3	X	X	
<b>Hard</b> >20° dh >36° dh 360mg/1 CaCo3	X	X	X

3. Las luces parpadearán secuencialmente. Pulse la tecla correspondiente a la dureza del agua de su zona:
  - a. Para agua blanda, pulse el **botón de taza individual (2)**.
  - b. Para agua semiblanda, pulse el **botón de taza doble (3)**.
  - c. Para agua dura, pulse el **botón de vapor (4)**.
4. Una vez hecha su elección, el **botón de taza individual (2)** parpadeará rápidamente para confirmar que su selección ha sido aceptada, y la máquina emitirá dos pitidos.
5. La máquina sale automáticamente del menú cuando se ha ajustado el nivel de agua y está lista para su uso normal.

**Modo de restablecimiento de fábrica**

Para restablecer la programación a los valores de fábrica:

1. Coloque un recipiente debajo del **espumador de leche (11)**.
2. Acceda al modo Programación.
3. Gire el **mando de agua caliente/vapor (8)** a la posición ON.
4. Pulse el **botón de taza individual (2)**.
5. Los botones parpadearán todos al mismo tiempo, indicando que todos los valores se han restablecido a los valores predeterminados de fábrica.
6. Cuando el **botón de taza individual (2)** y el **botón de taza doble (3)** parpadeen a la vez, gire el **mando agua/vapor (8)** a la posición OFF.

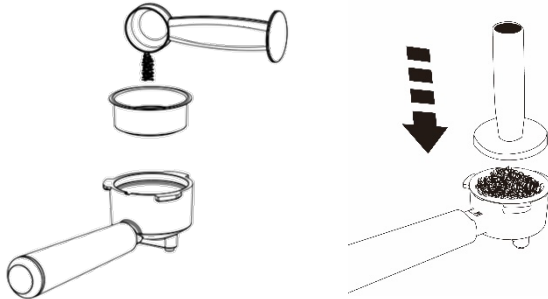
**Función de apagado automático**

Esta máquina está diseñada para ahorrar energía. En consecuencia, el aparato se apaga automáticamente después de 30 minutos de inactividad. Para volver al funcionamiento normal, basta con pulsar cualquier botón.

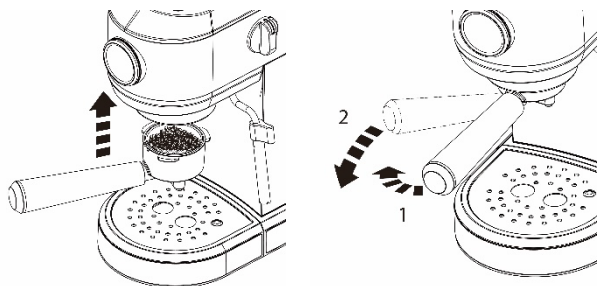


## Preparación de espresso

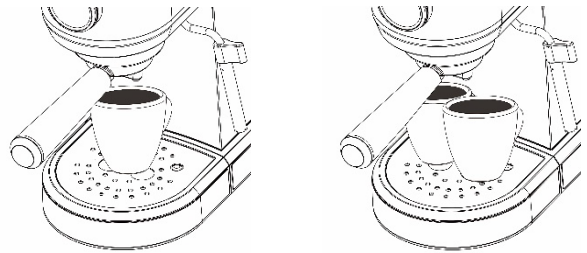
1. Una vez precalentada la máquina, coloque la **cesta del filtro (14 para taza individual; 15 para doble)** en el **portafiltro (16)**, y colóquela sobre la unidad *sin café molido*.
2. Coloque una taza de café debajo del portafiltro y, a continuación, pulse el **botón de taza individual (2)** para descargar un poco de agua caliente para calentar la taza de café.
3. Con la **cuchara de café (17)**, coloque el café molido en la **cesta del filtro** (taza individual  $\leq 8$  g, taza doble  $\leq 15$  g) y, a continuación, compactélos suavemente con el compactador (el extremo opuesto de la cuchara).



4. Fije el **portafiltro (16)** a la máquina conectándolo en la posición INSERT y, a continuación, girándolo hacia la derecha hasta la posición LOCKED.



5. Coloque 1 ó 2 tazas debajo de la salida de café.



6. Pulse el botón correspondiente al tipo de taza que desee. Por ejemplo:
  - a. Pulse el **botón de taza individual (2)**.
  - b. El indicador luminoso de **taza individual (2)** parpadea mientras que el indicador luminoso de **taza doble (3)** permanece apagado. (Al preparar una **taza doble (3)**, el piloto indicador de **taza individual (2)** permanece apagado).
7. La máquina prepara el café. Cuando haya terminado, el zumbador emitirá 3 pitidos.

### NOTA:

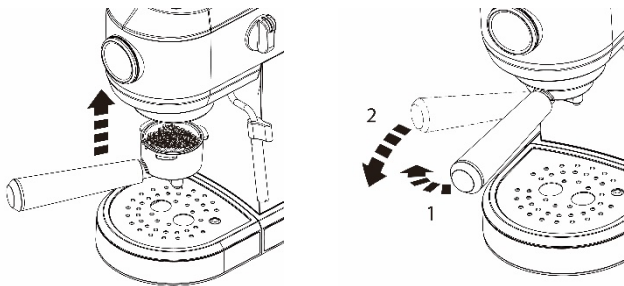
- El tiempo predeterminado para preparar un espresso es de 25 segundos para una taza y de 38 segundos para dos tazas.
- Para detener un chorro de café a mitad del proceso, pulse el mismo botón que pulsó al empezar a preparar el café.
- Si el **botón de agua caliente/vapor (8)** está en la posición ON y pulsa uno de los botones de café la máquina generará una alarma y las luces indicadores parpadearán. Gire el **mando de agua caliente/vapor (8)** a la posición OFF para eliminar la alarma.

## Preparación de cápsulas espresso

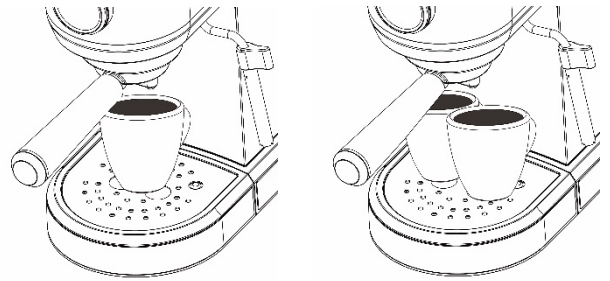
1. Coloque una cápsula Nespresso®\* o compatible en la **cesta para cápsulas (18)** y, a continuación, coloque la tapa de la cápsula.
2. Coloque la **cesta para cápsulas (18)** en el **portafiltro para cápsulas (19)**.



3. Fije el **portafiltro (19)** a la máquina conectándolo en la posición INSERT y, a continuación, girándolo hacia la derecha hasta la posición LOCKED.



4. Coloque 1 ó 2 tazas debajo de la salida de café.

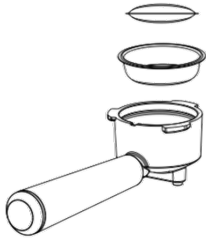


5. Pulse el botón correspondiente al tipo de taza que desee. Por ejemplo:
  - a. Pulse el botón de taza individual (2).
  - b. El indicador luminoso de **taza individual (2)** parpadea mientras que el indicador luminoso de **taza doble (3)** permanece apagado. (Al preparar una **taza doble (3)**, el piloto indicador de **taza individual (2)** permanece apagado).
6. La máquina prepara el café. Cuando haya terminado, el zumbador emitirá 3 pitidos.

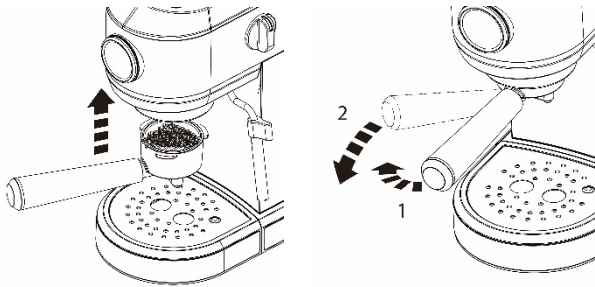
\* La marca Nespresso®\* es propiedad de Société des Produits Nestlé S.A.

## Preparación de monodosis ESE de tela

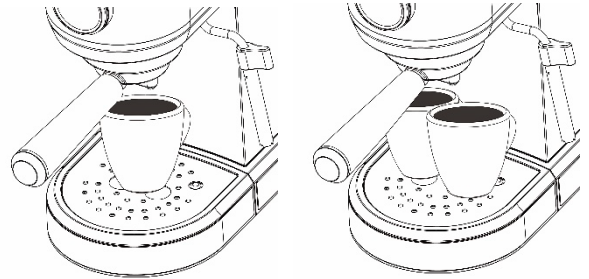
1. Coloque una cápsula ESE en la **cesta para filtro de monodosis ESE de tela (13)** y, a continuación, coloque la cesta del filtro en el **portafiltro (16)**.



2. Fije el **portafiltro (19)** a la máquina conectándolo en la posición INSERT y, a continuación, girándolo hacia la derecha hasta la posición LOCKED.



3. Coloque 1 ó 2 tazas debajo de la salida de café.



4. Pulse el botón correspondiente al tipo de taza que desee. Por ejemplo:
  - a. Pulse el **botón de taza individual (2)**.
  - b. El indicador luminoso de **taza individual (2)** parpadea mientras que el indicador luminoso de **taza doble (3)** permanece apagado. (Al preparar una **taza doble (3)**, el piloto indicador de **taza individual (2)** permanece apagado).
5. La máquina prepara el café. Cuando haya terminado, el zumbador emitirá 3 pitidos.

## Cómo preparar cafés de fantasía (recetas)

El espresso tiene un sabor rico e intenso, más potente que el café normal, ligeramente amargo, pero con un final naturalmente dulce. Cuando se prepara correctamente, es espeso y cremoso, con una capa de espuma -llamada "crema"- sobre el espresso líquido. El espresso conserva su sabor cuando se mezcla con leche u otros alimentos, lo que da lugar a una maravillosa variedad de "cafés de fantasía".

Los cafés de fantasía se elaboran añadiendo distintas combinaciones de leche, espuma de leche, nata y otros ingredientes a una base de espresso. Para obtener el mejor sabor, las proporciones deben ser las correctas. Utilice la siguiente ilustración, junto con las siguientes recetas, para crear los cafés de fantasía más populares.



### Opciones de ingredientes:

Espresso	Leche fresca
Espuma de leche	Mitad y mitad
Crema batida	Jarabe de chocolate
Leche al vapor	Agua

NOTA: Algunas proporciones se expresan como relaciones. Cada número significa una parte o porción. Por ejemplo: 6:1 indica 6 partes de leche por 1 parte de espresso, mientras que 1:1:1 indica partes iguales de espresso, leche y espuma de leche.

### Espresso Macchiato

El Espresso macchiato se compone de espresso con una "mancha", o una pequeña cantidad, de espuma de leche en la parte superior del espresso.

1. Calentar un recipiente con leche a 66 °C (150 °F) hasta que produzca una capa de espuma densa sobre la leche.
2. Vierta el espresso en una taza.
3. Utilice una cuchara para colocar una pequeña cantidad de espuma en la parte superior del espresso.

### Espresso Con Panna

El Espresso Con Panna se elabora con café expreso y crema batida.

1. Vierta el espresso en una taza.
2. Colocar encima una cucharada pequeña de crema batida.

### Caffé Latte

El café con leche se compone de 6 partes de leche al vapor y 1 parte de espresso (6:1). Los cafés con leche tradicionales no incluyen espuma de leche.

1. Vierta la leche en un recipiente -unas 6 veces la cantidad de espresso que vaya a utilizar- y caliéntela al vapor, pero sin dejar que haga espuma.
2. Al mismo tiempo, vierta la leche y el café expreso en una taza desde ambos lados para que se mezclen.

### Flat White

El Flat White es 1/3 de espresso y 2/3 de leche al vapor (1:2). La leche al vapor debe tener una capa de microespuma, pero no una capa de espuma densa como la de un capuchino.

1. Calentar al vapor un recipiente de leche a 66 °C (150 °F) hasta que produzca una capa de espuma densa sobre la leche.
2. Vierta el espresso en una taza.
3. Vierta la leche en una taza y añada una fina capa de espuma. SUGERENCIA: Utilice una cuchara para retener la espuma mientras vierte la leche y, a continuación, añada la espuma con la cuchara.

### Breve

El breve contiene partes iguales de espresso y de mitad y mitad, con una fina capa de espuma (1:1).

1. Caliente al vapor un recipiente de mitad y mitad a 66 °C (150 °F) hasta que produzca una capa de espuma densa sobre la leche.
2. Vierta el espresso en la taza.
3. Vierta la mitad y mitad en la taza, en la misma cantidad que el espresso. SUGERENCIA: Utilice una cuchara para retener la espuma mientras la vierte.
4. Utilice una cuchara para colocar una capa muy fina de espuma sobre la bebida.

### Capuchino

El capuchino es 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma de leche (en otras palabras, 1:1:1).

1. Caliente al vapor un recipiente de leche a 66 °C (150 °F) hasta que produzca una capa de espuma densa sobre la leche.
2. Vierta el espresso en la taza.
3. Vierta en la taza la misma cantidad de leche que de café espresso. SUGERENCIA: Utilice una cuchara para retener la espuma mientras la vierte.
4. Utilice una cuchara para colocar espuma sobre el espresso y la leche, de nuevo, una cantidad igual a la del espresso.
5. Añadir azúcar, canela o cacao en polvo.

### Caffe Mocha

El Caffe mocha se prepara con 1/3 de espresso, 1/3 de salsa de chocolate y 1/3 de leche al vapor y espuma de leche.

1. Caliente al vapor un recipiente de leche a 66 °C (150 °F) hasta que produzca una capa de espuma densa sobre la leche.
2. Vierta el espresso en una taza.
3. Vierte la salsa de chocolate en la taza. SUGERENCIA: Si utiliza una taza transparente, vierta el chocolate desde el borde de la taza, creando un efecto de "cascada".
4. Vierta la leche en la taza y, a continuación, añada la espuma.

### Americano

Un Americano se prepara con 1/3 de espresso y 2/3 de agua caliente (1:2).

1. Vierta el café expreso en una taza.
2. Caliente al vapor un recipiente con agua a 66 °C (150 °F).
3. Vierta el agua en la taza, aproximadamente el doble que el espresso.

### Agua hirviendo

El espumador de leche puede utilizarse para preparar agua caliente.

1. Después de precalentar la máquina, coloque un recipiente debajo del espumador de leche.
2. Gire el botón de vapor a la posición ON.
3. La máquina comenzará a descargar agua caliente. La descarga nunca durará más de 120 segundos.
4. Cuando tenga la cantidad de agua que necesita, gire el botón de vapor a la posición OFF.

## Consejos para hacer mejor café (Preguntas frecuentes)

Pregunta	Consejo
¿Qué tipos de café molido son adecuados para esta máquina?	Examine la textura del café molido: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la textura es pulposa, la molienda fue demasiado fina.</li> <li>• Si la textura es suelta como la arena, la molienda fue demasiado gruesa.</li> <li>• Si la textura se amolda fácilmente a la forma de un pastel, la molienda es la adecuada.</li> </ul>
¿Cuánto café debo poner en el filtro?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para preparar un solo café únicamente: coloque una medida rasa (<math>\leq 8\text{g}</math>) de café molido en el filtro.</li> <li>• Para preparar un café doble únicamente: coloque una medida rasa (<math>\leq 15\text{g}</math>) de café molido en el filtro.</li> </ul>
¿Cuánta fuerza necesito para apisonar el café molido en el filtro?	Para ser precisos, hay que utilizar unas 8 libras (3,6 kg) al compactar el café molido, y esto puede hacerse a mano. Sin embargo, la mayoría de la gente tiene dificultades para regular la cantidad de fuerza que utiliza. En su lugar, apisone el café hasta que adquiera la forma de un disco, sin que quede café suelto. A continuación, inicie la preparación. Siga practicando hasta que el resultado sea un café espeso y rico con crema. Véase también <a href="#">Solución de problemas</a> .
¿Para qué sirve el pequeño gancho del asa del café?	Cuando vierta el café molido, utilice este gancho para evitar que la cesta del filtro se caiga.
¿Para qué sirve la zona de calentamiento de tazas?	Calentar la taza antes de preparar el café reduce la pérdida de calor cuando el café llega a la taza, lo que garantiza una mejor calidad del sabor del café.
¿Para qué sirve el manguito de acero inoxidable del tubo de vapor?	Este manguito crea un efecto de convección de vórtice, que da como resultado una espuma de leche más rica y fina.
¿Por qué la leche no hace espuma cuando utilizo el espumador de leche?	Espumar leche es un arte, así que no se rinda si no lo consigue al primer intento. Siga practicando. Además, comience siempre con leche fría, refrigerada, ya que la leche ya caliente tiende a no espumar.
¿Qué pasa si mi leche forma burbujas grandes en lugar de espuma fina?	Tome el recipiente que utiliza para espumar la leche y golpéelo con fuerza sobre la mesa unas cuantas veces. A continuación, gírelo unas cuantas vueltas en el sentido de las agujas del reloj. Esto eliminará las burbujas grandes y le dará una espuma más suave y densa.
¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?	Se puede utilizar leche desnatada, leche entera, leche semidesnatada, nata espesa y leches no lácteas, pero tenga en cuenta que la densidad de la espuma puede variar en función del contenido de grasa de la leche. Además, algunas leches no lácteas son más espumosas que otras.
¿Qué debo hacer si no sale vapor del tubo?	Normalmente, esto ocurre cuando el tubo no se ha limpiado en algún tiempo. Puede usar algo pequeño como un clip para limpiar el tubo. También puede poner una mezcla 1:1 de agua y vinagre en el depósito de agua y cambiar el mando a vapor para limpiarlo. Si ninguna de las sugerencias anteriores funciona, póngase en contacto con el Centro de Servicio autorizado ESPRESSIONE.

# Limpeza y mantenimiento

## Prácticas de limpieza general

- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- No utilice solventes ni detergentes para limpiar la cafetera. Utilice un paño suave y húmedo.
- Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela con regularidad.
- Limpie el depósito con regularidad.
- Gire hacia la izquierda para retirar el filtro y la cesta del filtro, descarte la borra de café y, a continuación, limpie ambos con agua jabonosa tibia. Enjuáguelos con agua limpia y séquelos.
- Limpie todas las piezas desmontables con agua tibia, jabonosa y limpia, y séquelas bien.
- NO introduzca ninguna pieza o accesorio en un lavavajillas automático.

3. La máquina iniciará el proceso de descalcificación. Este proceso dura unos 5 minutos, aunque la duración real puede depender de la dureza del agua que utilice habitualmente.

NOTA: Durante el proceso de descalcificación, si es necesario limpiar la salida de café, puede desconectar el mando de vapor y dejar que el agua salga por la salida de café. Después del proceso de descalcificación, saque el depósito y enjuáguelo con agua limpia. A continuación, llene el depósito hasta el nivel máximo con agua limpia. Limpie la máquina con la función de eliminación de cal activada. Cuando se acabe el agua, el proceso de descalcificación habrá finalizado y la máquina estará lista para su uso normal.

## Descalcificación de la máquina

Para que el aparato funcione correctamente debe mantenerse libre de depósitos de cal o magnesio causados por el uso de agua dura. Para evitar este tipo de problemas, recomendamos utilizar agua purificada o embotellada. Si se acumulan minerales, el aparato le avisará de que es necesario descalcificarlo encendiendo las tres luces (sin parpadear) y emitiendo un pitido. Cuando esto ocurra, simplemente:

Añada un agente desincrustante (1 oz de ácido cítrico y 33 oz de agua) al depósito y coloque un recipiente debajo del espumador de leche.

1. Mantenga pulsado el botón de vapor durante al menos 5 segundos hasta que las tres luces indicadoras parpaddeen sucesivamente.
2. A continuación, abra el mando de agua caliente/vapor a la posición ON y pulse de nuevo el botón de vapor.

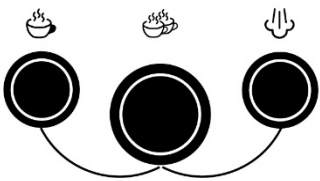
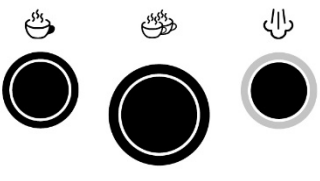
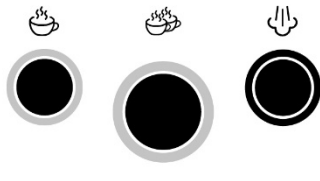
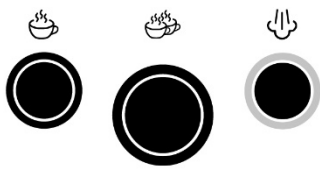
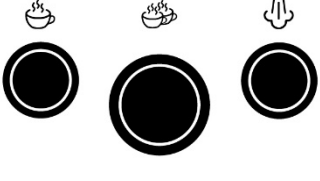


## Solución de problemas

### Fallas comunes

Fallo	Posible causa	Solución
El café se derrama por el hueco del embudo.	Hay residuos en el interior del anillo de estanqueidad.	Limpie los residuos del interior del anillo de estanqueidad.
	La molienda del café es demasiado fina.	Sustituya la molienda actual por una relativamente más gruesa.
	El café molido se compactó demasiado.	Sustituya el café molido y compactelo de nuevo, con unas 8 libras (3,6 kg) de fuerza.
	El anillo de sellado se está desgastando.	Póngase en contacto con el Centro de Servicio autorizado ESPRESSIONE.
	Hay borra de café en la parte superior de la cesta para filtro.	Limpie la parte superior del cesta para filtro antes de introducirlo en la máquina.
No es posible empujar el asa de café hasta la posición de bloqueo.	La cantidad de café molido en el embudo ha superado el máximo.	Disminuya la cantidad de café en polvo.
	No se ha añadido café al embudo y no se puede empujar el asa hasta la posición de bloqueo.	Póngase en contacto con el Centro de Servicio autorizado ESPRESSIONE.
El café está frío.	El indicador luminoso no está encendido.	Utilice la máquina solo cuando el indicador luminoso esté encendido.
	La cafetera no estaba precalentada.	Precaliente la cafetera.
	La taza de café no estaba precalentada.	Precaliente la taza de café.
La bomba de agua es demasiado ruidosa.	El depósito de agua tiene poca agua o no tiene agua.	Añade agua al depósito de agua.
	El depósito de agua está mal montado.	Retire el depósito de agua y vuelva a montarlo de la forma correcta.
El color del café es demasiado claro.	El café molido no se compactó lo suficiente.	Vuelve a compactar el café molido, esta vez con un poco más de fuerza.
	No hay suficiente café molido.	Añada más café molido y vuélvalo a compactar.
	La molienda es demasiado gruesa.	Retire el café molido y sustitúyalo por café molido para espresso.
El color del café es demasiado oscuro.	El café molido está demasiado compactado.	Sustituya el café molido y vuélvalo a compactar, esta vez con un poco menos de fuerza.
	Demasiado café molido.	Quite algo de café.
	El filtro está obstruido.	Limpie la cesta para filtro.
	La molienda es demasiado fina.	Retire el café molido y sustitúyalo por café molido para espresso.
	La salida de agua está obstruida.	Limpie la salida de agua.
No se puede espumar leche (se puede hacer café normalmente).	La salida de vapor está obstruida.	Utilice un clip para despejar la salida de vapor.
		Añada una pequeña cantidad de vinagre al depósito de agua y haga funcionar el vaporizador para limpiar la salida de vapor.



## Luces indicadoras y su significado

Indicador luminoso	Cuándo ocurre	Descripción y significado
	Cuando se enciende el botón de encendido	<b>Los tres indicadores luminosos</b> se encienden sucesivamente. La máquina está realizando una autocomprobación. Espere hasta que termine.
	Justo antes de preparar el café	Los indicadores luminosos de <b>taza individual</b> y <b>taza doble</b> parpadean. Esto indica que la máquina se está precalentando. Espere a que termine para continuar. Los indicadores luminosos de <b>taza individual</b> y <b>taza doble</b> están encendidos de forma fija (sin parpadeo). La máquina está lista para preparar café; proceda.
	Justo antes de calentar la leche al vapor	Las luces <b>indicadoras de vapor</b> parpadean. Esto indica que la máquina se está precalentando. Espere a que termine para continuar. Las luces <b>indicadoras de vapor</b> están encendidas de forma fija (sin parpadear). La máquina está lista para producir vapor; proceda.
	Cuando es necesario apagar el mando de vapor	Los indicadores luminosos de <b>taza individual</b> y <b>taza doble</b> parpadean. Gire el botón de vapor a la posición OFF.
	Cuando la caldera ha alcanzado una temperatura excesivamente alta	Los indicadores luminosos de <b>taza individual</b> y <b>taza doble</b> parpadean. Apague la máquina y deje que la caldera se enfríe.
	Cuando llega el momento de realizar la descalcificación	<b>Los tres indicadores luminosos</b> están encendidos simultáneamente, pero no parpadean. Realice el mantenimiento de descalcificación (consulte <a href="#">Descalcificación de la máquina</a> ).
	Cuando hay una falla eléctrica*	<b>Las tres luces indicadoras</b> parpadean simultáneamente, lo que indica una anomalía en algún lugar (por ejemplo, cortocircuito, circuito abierto, etc.). La máquina no funciona. Diríjase al Centro de Servicio ESPRESSIONE autorizado.

**⚠ Importante:** Si no puede encontrar el motivo de una avería o alarma, póngase en contacto con el Centro de Servicio ESPRESSIONE autorizado. Tenga en cuenta que si intenta desmontar y reparar la máquina usted mismo, anulará la garantía (ver página siguiente) y perderá cualquier servicio post-venta.

## Limited 2 Year Warranty

Register your purchase within 30 days of purchase at [www.espressioneNA.com](http://www.espressioneNA.com).

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

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

For the Period of:	ESPRESSIONE NA Will Cover:	ESPRESSIONE NA Will NOT Cover:
<b>First Year</b> From the date of the original purchase	If the espresso machine fails due to a defect in materials or workmanship during the limited one-year warranty, ESPRESSIONE NA will either repair or replace your product at the sole discretion of ESPRESSIONE NA.  Parts and Labor and return shipping back to you are covered.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper installation, delivery, or maintenance.</li> <li>• Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.</li> <li>• Damage caused after delivery.</li> <li>• Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.</li> <li>• Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.</li> <li>• Labor and other charges to install and/or remove the product</li> </ul>
<b>Second Year +</b> From the date of the original purchase	For the 2nd year of the warranty, ESPRESSIONE NA will cover <b>PARTS ONLY</b> . If your unit should require service, email us and we will advise where to send it, and cover only the parts for the repair.	

**For sale in the 50 United States and District of Columbia, only. Please note:**

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

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