

CE

MOD. 1385



Cafe' Reteo

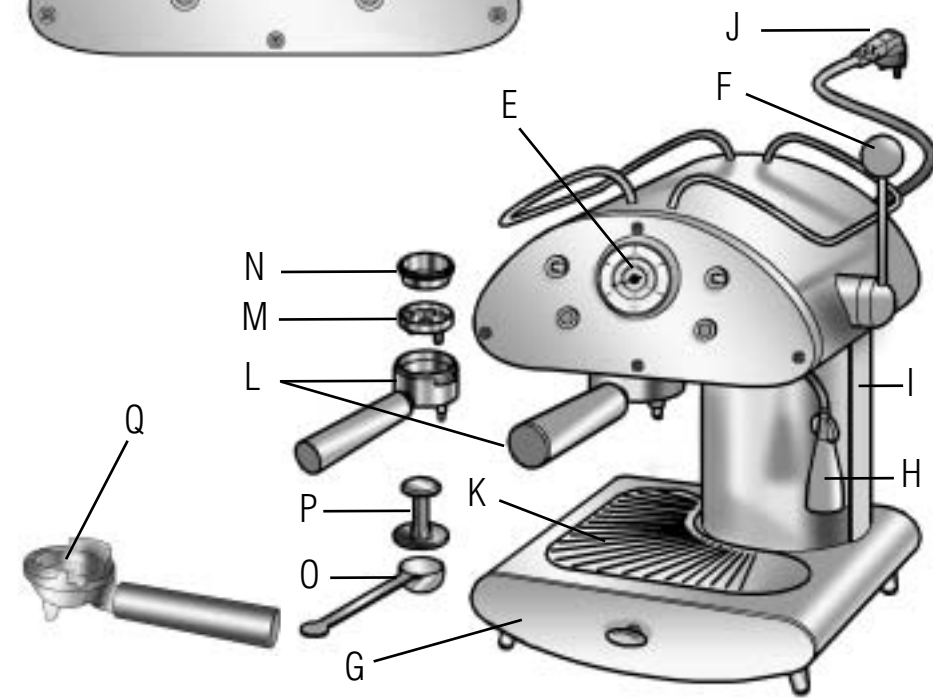
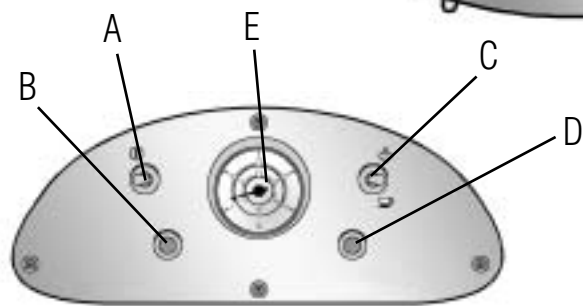
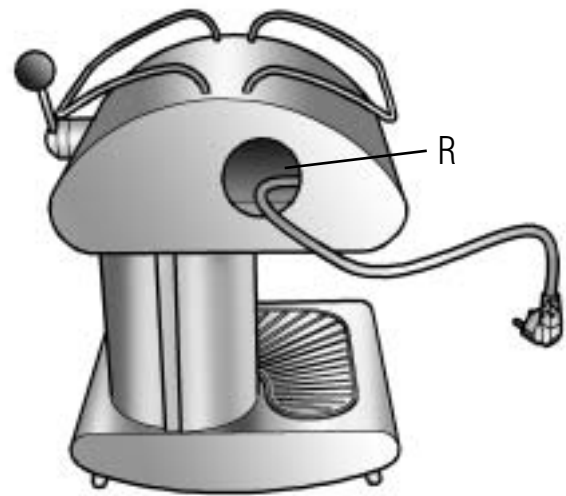


Espressione


Espressione

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

After Sales Service
Electra-Craft
250 Halsey Street
Newark, New Jersey USA 07102
Phone 973.623.9370
Fax 973.565.9822
info@electra-craft.com



IMPORTANT WARNINGS

- Carefully read the instructions before using
- Do not use the coffee maker without water because the pump will burn.
- The cord must not touch any hot parts of the coffee maker.
- Unplug before any maintenance or cleaning operations.
- Do not leave the coffee maker at a room temperature below 0° because the water remaining in the boiler could freeze and cause damage.
- Disconnect the appliance from the socket before filling with water.
- The appliance is only for domestic use.
- Keep the appliance out of the reach of children while it is operating.
- If the cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its Technical Assistance Service or by a person with similar professional training in order to avoid any possible risk.
- Do not touch the filter holder hook or the metal steam wand when operating the coffee maker because they may cause burns.
- Do not leave the cord in its housing during use. It must be completely unwound.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- The appliance must be cleaned, obviously after unplugging it and allowing the hot parts to cool, only with a non-abrasive cloth that has been slightly dampened with water, adding a few drops of neutral non-aggressive detergent (never use solvents that damage paint). **DO NOT IMMERSER THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**
- This appliance is in conformity with EC directive 89/336 concerning electromagnetic compatibility.



- ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS.


ESPRESSIONE coffee makers are for those who know how to enjoy the pleasures of life, beginning with a good cup of coffee. The innovative Thermocream® device gives you hot and rich coffee shop espresso, right at home. In fact, Thermocream® is designed with a filter that ensures coffee brewing at constant pressure.

In this manner it is possible to enjoy very creamy coffee with an intense aroma and full-bodied flavor, without the necessity of pressing energetically, and by using whatever type of blend as long as it is not too fine.

Espressione coffee makers also satisfy cappuccino lovers as they have a **MAXI CAPPUCCINO** attachment that allows you to obtain a rich and dense froth in less than ten seconds. Furthermore, the coffee is ready instantly with Espressione makers as they have an auto-priming system which allows a cup of coffee to be made immediately, even if the maker has not been used for a long time or after filling the water tank. Enjoy your coffee with **CAFE' RETRÓ ESPRESSIONE!**



DESCRIPTION OF THE CONTROLS AND COMPONENTS

- A. On/off switch
Lifted position () coffee maker on
Lowered position: coffee maker off
- B. On warning light
- C. Coffee brewer/steam switch
Central position: standby
Position (): steam distribution

Position (): coffee distribution
- D. Heating unit warning light
- E. Heating unit thermostat (°C and °F)
- F. Steam lever
- G. Water collector tray
- H. MAXI CAPPUCCINO attachment and wand for water and steam supply
- I. Removable water tank
- J. Cord + plug
- K. Removable coffee cup storage
- L. Filter ring
- M. Thermocream® disc
- N. Thermocream® filter
- O. Measure
- P. Coffee presser
- Q. Pod ring
- R. Cord housing


PRELIMINARY PHASES FOR USE


Check that the main voltage is the same as the one indicated on the appliance plate containing technical information. Place the coffee maker on a flat surface. Fill the tank with cold water (23½ ounces/0.7 liters MAXIMUM), then reinsert it carefully in its housing. Remove the cord from its housing (R) and unwind it completely. Insert the plug in a socket which must be equipped with a ground connection.

Start the coffee maker by lifting switch (A) into the () position. The warning light (B) will go on, indicating that the coffee maker is on and the heating unit will begin heating. The first time you use it, put switch (C) in the coffee () position until water comes out of the filter ring. **At least a cup of water should drain from the heating unit hydraulic circuit.** Once finished put switch (C) in the center position and wait until warning light (D) goes off. At this point the coffee maker is ready to brew coffee.

HOW TO BREW COFFEE

Measure out the coffee into the filter: for two coffees completely fill two measures, while for one coffee fill just one. Press the grounds in the filter with the press (P).

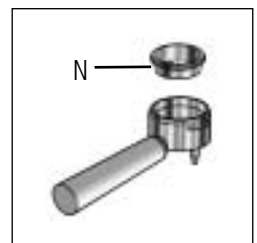
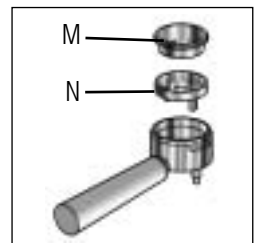
Insert the filter ring into its position. Turn the filter ring counterclockwise 40-45 degrees as far as possible, without forcing it too much. If too much coffee is put in the filter it may be difficult to turn the filter in its position, or coffee may leak out of the sides of the filter while brewing. The filter ring should be preheated for a few minutes to ensure a nice, hot cup of coffee. For the following coffees this is not necessary. The warning light (D) will go on and off at regular intervals indicating that the boiler's thermostat is keeping the water at the right temperature (around 212° F-100° C for brewing coffee and around 302° F-150° C for making steam). When using the coffee maker for the first time and thereafter, it is best to begin brewing coffee only when this light is off. Position the switch (C) to coffee brewing (): the coffee will begin coming out of the spouts in the filter holder. To stop the flow move the switch back to the central position.

NOTE: Like professional coffee makers, do not remove the filter ring when the coffee distribution switch is turned on (in coffee brewing position ); after making the coffee gradually loosen the filter ring by turning it clockwise. The maximum dose for one cup is 1½ ounces or 50 milliliters.

No special operation is necessary when the water in the tank runs out, because the coffee maker is equipped with a special self-priming valve. Just unplug the coffee maker, pull out the tank and fill it with water again.

ESPRESSIONE's Thermocream® system has been specifically designed to best meet the needs of consumers. It is composed of two parts: the Thermocream® filter (N) and the Thermocream® disc (M) which can be used as follows:

- Inserting both in the filter ring you obtain coffee with a finer crema
- Using only the filter (N) you obtain coffee with a higher crema



HOW TO MAKE A CAPPUCCINO

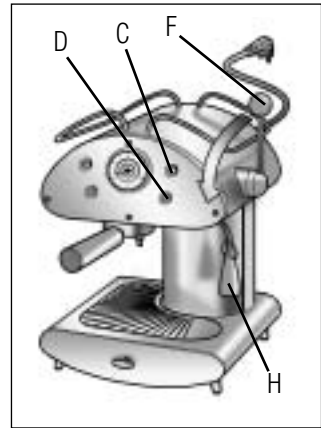
To make cappuccino, hot chocolate or heat any beverage, move switch (C) to the steam position (☄) and wait until the warning light (D) goes off, which indicates that the heating unit has reached the right temperature to produce steam (approximately 150° C).

WARNING: if small spurts of steam come out of the ring holder while waiting for the steam, this is completely normal.

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

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

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



RETURN TO BREW COFFEE

Move the switch (C) to the central position to cool off the heating unit. To cool the heating unit more quickly, proceed as follows: after placing the receptacle under the wand (H), move the switch (C) to position (☒) (for coffee brewing) and immediately lower the level (F) (for making steam): this will cause water to flow out, until the warning light (D) turns back on. At this point, release the lever (F) and move the right switch (C) to the central position. The coffee maker is now ready to brew coffee again.

RECOMMENDED REGULAR CLEANING

WARNING: all cleaning operations must be carried out with the coffee maker turned off.

Cleaning the filter containing the ground coffee. Make sure the tiny holes are not blocked and if necessary clean them with a brush. Make sure that the hole below them is not blocked, if necessary clean with a pin.

Cleaning the ring filter housing. With use a sediment of coffee grounds may form in the housing where the filter ring is placed. They can be removed with a toothpick. Periodically clean the perforated disc by running water without putting the filter ring in its housing.

Cleaning the MAXI CAPPUCCINO attachment.

Carry out this operation when the chromed tube is cool to avoid getting burned. Unscrew the device (H) from the wand and rinse under running water. The wand can be cleaned using a non-abrasive cloth.

Rescrew the cappuccino attachment until it reaches the end. If necessary clean the hole where the steam comes from with a pin.

Cleaning the tank. It is advisable to periodically clean the inside of the tank with a sponge or damp cloth.

USEFUL ADVICE FOR OBTAINING A GOOD ITALIAN ESPRESSO

The ground coffee in the filter ring must be lightly pressed. The strength of the coffee depends on the degree of grinding of the coffee, the quantity placed in the filter ring and the pressing. Only a few seconds are needed for the coffee to flow into the cups. If it takes any longer it means that the grind is too fine or the coffee has been pressed too much.

To obtain coffee with a finer crema, use filter (N) with disc (M); to obtain a higher crema use only the filter (N) after removing the disc (M) from the filter ring.

HOW TO MAKE TEA

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

HOW TO BREW COFFEE WITH PODS

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

1. Place the pod in the filter ring making sure that the part with the word "down" is facing down.
2. With your fingers, press the pod towards the lower part of the filter, making sure that the paper flaps adhere to the inner part of the filter.
3. The pod needs to be well centered and placed in the filter.
4. The filter ring can now be inserted in its housing. Turn the filter ring counterclockwise 40-45 degrees until it is completely tightened.
5. After brewing the coffee, the pod may stick to the upper part of the machine when you try to remove the filter ring. To remove the pod, tilt the filter ring, as shown in the figure, so that the pod falls on the filter. To always have excellent coffee, only buy E.S.E. compatible brands of pods.
6. If the pod is not properly inserted or the filter ring is not completely tightened, a few drops of water may come out of the filter ring.



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

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTIONS
The coffeemaker does not supply boiling water for hot tea.	Air has probably entered the circuit and deactivated the pump.	Make sure the tank is properly inserted and that the water is not below the minimum level. Repeat the operations described in the "Preliminary phases for use" paragraph.
The coffee maker does not supply steam.		Use a pin to unclog the wand. Make sure the water level in the tank is normal.
Coffee overflowing from the edges of the filter ring	Probably an excess amount of ground coffee has been placed in the filter ring preventing the filter ring from being correctly tightened into its housing.	Repeat the operation placing the correct quantity of coffee in the filter. Residues of coffee grounds have remained on the seal. If the problem persists after carrying out the above operations, go to an Authorized Assistance Center.
Outflow of the first coffee does not occur or occurs too slowly.	It is possible that the scarce outflow of coffee also depends on the insufficient emission of water from the perforated showerhead type disc in the filter ring housing. In fact it is possible that after a few months of use, oils or lime residues can obstruct the disc. There is not enough water and the pump does not suction.	Check the filter containing the grounds. If the holes are clogged, clean them with a brush, or use a utensil to hold the filter over the flame of a gas burner for a few seconds, the coffee grounds will burn, unclogging the holes. Operate the coffee maker without the filter ring making the water flow. If the water does not flow out uniformly from all the holes it means that the disc is clogged. In this case go to an Authorized Assistance Center to have it cleaned. Insert the tank properly by pushing it all the way down. Fill the tank.
The coffee is too watery and cold.	The blend has been ground too coarsely.	A more finely ground blend must be used to obtain a more concentrated and hotter coffee. The problem can be eliminated by using the Thermocream® Disc which always ensures an extremely hot coffee and rich crema, even with coarsely ground coffee.
There is little or no crema	Coffee is not fresh.	Use fresh coffee with finer grind &/or try Espresso coffee pods.
The coffee is not hot enough.	Brewing coffee in cold cups.	Preheat the cups & filter holder before brewing coffee.
The cups are not filled equally.	Ground coffee not evenly spread in the filter.	Lightly tamp coffee and be sure to keep filter clean.
There are coffee grounds in the cup.	Coffee stuck to filter holder	Clean filter holder with tap water after use
The pump is abnormally noisy.	Little or no water in pump	Fill the water tank
Machine not working.	Not connected	Check the connections and be sure it's plugged in

NOTES IMPORTANTES



- Lire attentivement les instructions avant l'utilisation;
- Ne pas utiliser la machine sans eau sinon, la pompe risque de se brûler;
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de la machine;
- Débrancher la machine avant toute opération de nettoyage ou bien d'entretien;
- Ne pas laisser la machine à température ambiante inférieure à 0°, étant donné que l'eau stagnante dans la chaudière risquerait de se congeler et par conséquent endommager la machine;
- Avant de procéder à l'opération de remplissage du réservoir de l'eau, débrancher l'appareil de la prise de courant;
- L'appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique;
- Ne pas laisser la machine en marche à la portée des enfants;
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou bien par le Service d'Assistance Technique ou dans tous les cas par une personne qualifiée dans la prévention de ce genre de risques;
- Ne pas toucher des parties métalliques dès que la machine est en marche, car cela pourrait provoquer des brûlures;
- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation dans son propre logement lors de l'utilisation. Le dérouler complètement;
- Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). A titre de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans la prise de courant murale. Si elle ne s'insère pas complètement dans la prise murale, tournez la fiche. Si elle ne s'insère pas encore, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier ce dispositif de sécurité.
- Après avoir débranché la machine et dès que les parties chaudes se sont refroidies, l'appareil pourra être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide, non abrasif, avec quelques gouttes d'un détergent neutre (ne jamais utiliser de solvants susceptibles d'abîmer la peinture); **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.**
- Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique;


**- TOUJOURS CONSERVER
CES INSTRUCTIONS.**

Les machines à café ESPRESSIONE sont idéales pour tous ceux qui savent apprécier les plaisirs de la vie, à commencer par un bon Espresso. Grâce au dispositif Thermocream®, on peut toujours obtenir, chez soi, un café chaud et crémeux comme au bar. En effet, le dispositif Thermocream® est muni d'un filtre qui assure le débit du café à une pression constante. De cette manière, on peut déguster un café très crémeux, d'un arôme très intense et d'une saveur pleine et forte, sans avoir besoin d'exercer de pression énergique et en utilisant n'importe quelle mélange de café dès qu'elle soit pas trop fine.

Les machines à café Espressione sont en mesure de satisfaire également les amateurs de cappuccino car grâce à son dispositif MAXI CAPPUCCINO, il est possible d'obtenir, en moins de 10 secondes, une crème riche et dense. En plus, les machines Espressione sont équipées d'un système d'auto amorçage, et elles sont ainsi toujours prêtes à préparer un café même en cas de longue inactivité ou après avoir rempli le réservoir d'eau. Profitez votre café avec CAFÉ RETRO ESPRESSIONE!

DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES COMPOSANTS

- A. Interrupteur marche/arrêt
Position vers le haut (): machine allumée
Position vers le bas: machine éteinte
- B. Témoin marche/arrêt
- C. Interrupteur café/vapeur
Position centrale: en attente
Position () débit vapeur

Position () débit café
- D. Témoin température d'eau
- E. Thermomètre température d'eau (°C et °F)
- F. Levier de commande vapeur
- G. Tiroir collecteur
- H. Dispositif MAXI CAPPUCCINO et distributeur eau/vapeur
- I. Réservoir d'eau amovible
- J. Cordon d'alimentation et prise
- K. Grille repose-tasses amovible
- L. Porte-filtres
- M. Disque Thermocream®
- N. Filtre Thermocream®
- O. Doseur
- P. Presse-café
- Q. Porte-filtre pour dosette papier
- R. Logement pour cordon d'alimentation

PHASES PRELIMINAIRES POUR L'EMPLOI

Contrôler que la tension du réseau est bien égale à celle indiquée sur la plaque des données techniques de l'appareil. Positionner la machine sur une superficie plate. Remplir le réservoir avec de l'eau froide (23 1/2 onces/0,7 litres MAXIMUM) en ayant bien soin de l'introduire convenablement dans son siège. Extraire le cordon d'alimentation de son logement (R) et le dérouler complètement. Brancher la prise de courant électrique, l'installation doit comporter la prise de terre.

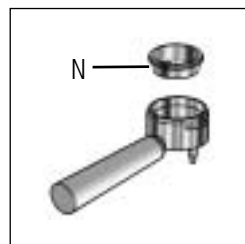
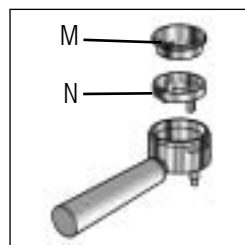
Mettre en marche la machine en actionnant l'interrupteur (A) sur la position (I) vers le haut. Le témoin (B) s'allumera et indiquera que la machine est allumée. Lors de la première utilisation, il faut positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☕) et faire sortir au minimum une tasse d'eau. Depuis, on doit faire retourner l'interrupteur (C) à la position centrale et attendre que le témoin (D) s'éteigne. A ce moment-là, la machine est prête pour préparer le café.

COMMENT FAIRE L'ESPRESSO

Doser le café dans le filtre: pour deux Espressos, remplir complètement deux doseurs alors que pour un Espresso, un seul suffit. Tasser la poudre à l'intérieur du filtre à l'aide du presse-café approprié (P). Introduire le porte-filtre dans le siège adéquat. Tourner le porte-filtre de 40-45 degrés dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusque là où il est possible, sans forcer de manière excessive. Si l'on introduit une quantité excessive de poudre de café à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre à l'intérieur de son logement peut être difficile et/ou lors du débit café, il peut y avoir des fuites. Il est conseillé de laisser chauffer le porte-filtre, inséré dans son siège, pendant quelques minutes de façon à obtenir le premier café bien chaud. Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés successifs. Le témoin (D) s'éteindra et s'allumera périodiquement, en montrant l'intervention du thermostat de la chaudière qui sert à maintenir à un niveau optimal la température de l'eau (autour de 212° F-100 C° pour faire le café et à environ 302° F-150 C° pour le débit de vapeur). Il est opportun, aussi bien pour le premier café que pour les successifs, de commencer la extraction du café seulement quand le témoin est éteint. Positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☕); le café commencera à s'écouler par les petits becs du porte-filtre. Pour l'interrompre, ramener la touche sur la position centrale. **N.B.** Comme dans le cas des machines professionnelles, ne pas retirer le porte-filtre quand l'interrupteur est en position café ☕; après avoir fait le café, relâcher graduellement le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. La dose maximum pour un café est de 1 1/2 onces/50 millilitres.

Aucune opération particulière n'est nécessaire quand l'eau s'épuise dans le réservoir, car la machine possède une soupape spéciale d'auto-amorçage. Il suffira, après avoir débranché la prise électrique, d'extraire le réservoir et de le remplir de nouveau. Le système Thermocream de ESPRESSIONE a été étudié exprès pour satisfaire au mieux toutes les exigences du consommateur; il se compose de deux éléments: le filtre Thermocream® (N) et le disque Thermocream® (M) qui peuvent être utilisés de la manière suivante:

- en les introduisant tous les deux dans le porte-filtre, on obtient un café avec une crème plus fine:
- en utilisant seulement le filtre (N), on obtient un café avec une crème plus épaisse.



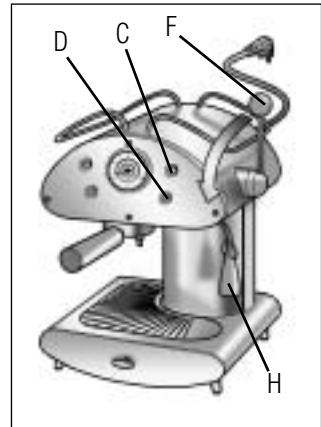
COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO

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

ATTENTION: si lors de la phase d'attente vapeur, il y a de petites bouffées de vapeur, il faut considérer tout cela absolument normal. A ce moment là, baisser le levier (F) de distribution vapeur, en ayant bien soin de placer un verre sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO (H); au début, un peu d'eau sortira et tout de suite après un gros jet de vapeur.

Ensuite, relever le levier (F) pour interrompre le jet de vapeur et placer sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO, le récipient du lait à monter. Introduire la sortie vapeur dans le récipient à lait et baisser de nouveau le levier de distribution (F) jusqu'à l'obtention du résultat désiré.

Lors de telles opérations, on pourra remarquer que le témoin (D) s'éteint et se ré-allume périodiquement, indiquant ainsi les interventions du thermostat qui maintient la température correcte de la chaudière pour le débit de la vapeur. Il est opportun de démarrer la vapeur seulement lorsque le témoin est éteint.



RE-UTILISATION DE LA MACHINE POUR ESPRESSO

Ramener l'interrupteur (C) en position centrale pour faire refroidir la chaudière. Si l'on veut accélérer le refroidissement de la chaudière, il est possible d'agir comme suit: après avoir placé un récipient sous la sortie vapeur (H), amener l'interrupteur (C) en position (☁) (comme pour la extraction du café) et baisser tout de suite le levier (F) (comme pour faire de la vapeur); cela provoquera l'écoulement d'eau, jusqu'à ce que le témoin (D) se ré-allume de nouveau. A ce moment là, relâcher le levier (F) et ramener l'interrupteur de droite (C) dans la position centrale. La machine est de nouveau prête pour faire le café.

NETTOYAGE PÉRIODIQUE RECOMMANDÉ

ATTENTION: toutes les opérations de nettoyage indiquées ci-dessous doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte.

Nettoyage du filtre contenant la poudre. Vérifier que les petits trous internes ne sont pas bouchés et si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une brosse. Vérifier que le trou situé dessous ne soit pas bouché et si nécessaire le nettoyer à l'aide d'une épingle.

Nettoyage du siège du porte-filtre. A force de l'utiliser, on peut apercevoir, dans le siège d'attache du porte-filtre, une sédimentation de fonds de café qui peuvent être éliminés à l'aide d'un cure-dent: en outre, il est possible de procéder au nettoyage du disque troué, en laissant couler de l'eau sans introduire le porte-filtre dans son siège.

Nettoyage du dispositif MAXI CAPPUCCINO

Effectuer l'opération lorsque le tube chromé est froid pour éviter des brûlures. Dévisser le dispositif (H) du petit tube et le laver à l'eau courante. Le petit tube peut être lavé à l'aide d'un chiffon non abrasif.

Re-visser le dispositif jusqu'à la fin de sa course. Si nécessaire nettoyer avec une épingle le petit trou de sortie de la vapeur.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON ESPRESSO A L'ITALIENNE

Le café moulu dans le porte-filtre devra être tassé légèrement. Un café plus fort ou moins fort dépend du degré de mouture du café, de la quantité versée dans le porte-filtre et du pressage. Peu de secondes suffisent pour que le café coule dans les tasses. Si le temps de débit est supérieur, cela signifie que la mouture est trop fine ou bien que la poudre versée dans le porte-filtre a été tassée de manière excessive.

Pour obtenir un bon café avec une crème plus fine, il est conseillé d'utiliser le filtre (N) en même temps que le disque (M); pour obtenir une crème plus épaisse, il est conseillé au contraire d'utiliser seulement le filtre (N) après avoir extrait le disque (M) du porte-filtre.

COMMENT FAIRE DU THÉ

Après avoir effectué les opérations décrites au chapitre PHASES PRÉLIMINAIRES POUR L'UTILISATION, placer une tasse sous la sortie vapeur (H) et amener l'interrupteur de distribution du café (C) en position (☞), baisser tout de suite le levier (F); de cette manière de l'eau chaude sortira du petit bec. La dose maximum pour deux tasses est de 6½ onces/200 millilitres.

COMMENT FAIRE L'ESPRESSO AVEC DES DOSETTES PAPIER

Pour faire le café avec des dosettes papier, il faut utiliser le porte-filtre approprié fourni de la manière suivante:

1. Placer la dosette à café dans le porte-filtre en s'assurant que la partie indiquant l'inscription "Down" est bien dirigée vers le bas.
2. Pousser la dosette à café avec les doigts vers la partie inférieure du filtre, en s'assurant que les bords en papier adhèrent bien à la partie intérieure du filtre.
3. La dosette à café doit être bien centré et placé à l'intérieur du filtre.
4. Maintenant il est possible d'introduire le porte-filtre dans son siège. Tourner le porte-filtre dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre de 40-45 degrés jusqu'à serrer complètement.
5. Après avoir préparé le café, lorsque l'on enlève le porte-filtre, le papier filtre risque de rester encastré dans la partie supérieure de la machine. Pour l'extraire, incliner le porte-filtre, ainsi qu'il est indiqué sur la figure, et faire en sorte que le papier tombe dessus.



Pour obtenir un excellent café, il est nécessaire d'acheter un papier filtre qui possède la marque de compatibilité E.S.E.

6. Si le papier n'est pas bien introduit ou le porte-filtre n'est pas bien serré, quelques gouttes d'eau du porte filtre pourraient s'écouler.

NOUS CONSEILLONS L'UTILISATION DES DOSETTES À CAFÉ ITALIENNES À LA MARQUE ESPRESSIONE, DISPONIBLES EN 100% ARABICA, CLASSIC ESPRESSO ET DECAFFEINÉ.

COMMENT RÉSOUDRE LES PROBLÈMES SUIVANTS

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne débite pas d'eau bouillante pour les infusions.	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcer la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas descendu sous le niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief
La machine ne débite pas de vapeur		Déboucher à l'aide d'une épingle les incrustations éventuelles qui se sont formées dans le trou du bec de la sortie vapeur.
Écoulement de café des bords du porte-filtre	Il est probable que l'on ait versé une quantité excessive de café moulu dans le porte-filtre, ce qui a empêché de serrer à fond le porte-filtre dans son siège.	Répéter l'opération, en versant dans le filtre la quantité correcte de café. Sur le joint du siège du porte-filtre, il y a des restes de café moulu. Procéder au nettoyage de la garniture à l'aide d'un cure-dents. Si malgré l'exécution des opérations suggérées ci-dessus, le problème persiste, s'adresser à un Centre d'Assistance Agréé.
Le débit du premier café n'a pas lieu ou a lieu trop lentement	Il est possible que le mauvais débit du café dépende également de l'écoulement insuffisant d'eau du disque troué à douche dans le porte-filtre. Il est possible, en effet, qu'après quelques mois d'utilisation, les restes de graisse ou de calcaire puissent boucher les orifices du disque troué à douche. Le réservoir n'est pas bien inséré. Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler le filtre contenant le café moulu. Si les trous sont bouchés, les nettoyer à l'aide d'une brosse, ou bien à l'aide d'un outil, suspendre le filtre sur la flamme du gaz pendant quelques secondes; les restes des fonds de café seront brûlés et les petits trous seront tout de suite débouchés. Actionner la machine sans porte-filtre en faisant couler l'eau. Si l'eau ne sort pas de manière uniforme de tous les trous, cela signifie que le disque est bouché. Dans ce cas, il est opportun de s'adresser au centre d'Assistance Agréé le plus près pour faire effectuer le nettoyage. Bien introduire le réservoir en le poussant bien à fond. Remplir le réservoir.
Le café est trop aqueux et froid.	Le grain de la mouture est trop gros.	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, utiliser un mélange de grain fin. Dans tous les cas, ce problème peut être éliminé en utilisant le disque Thermocream®, qui assure toujours un café bouillant et une crème riche, même avec un café moulu à gros grains.
Il n'y a pas ou il y a peu de mousse.	Le café n'est pas fraîche	Utilisez café fraîche avec une mouture fine et / ou essayez des dosettes à café Espresso.
Le café n'est pas assez chaud.	Extraction du café dans des tasses froides.	Chauffez les tasses et le porte-filtre avant de faire votre café.
Différent remplissage des tasses.	Le café moulu n'est pas bien distribué dans le filtre.	Tassez le café moulu et nettoyez le porte-filtre.
Il y a du café moulu dans la tasse.	Le porte-filtre a du café moulu.	Nettoyez le porte-filtre après l'utilisation.
La pompe fait trop de bruit.	Pas d'eau suffisant dans le réservoir.	Remplissez le réservoir d'eau.
La machine ne travaille pas.	La machine n'est pas branchée.	Vérifiez le branchement.


ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Leer atentamente las instrucciones antes de usar el aparato
- No usar la máquina sin agua, se quemaría la bomba.
- El cable no debe tocar las partes calientes de la máquina.
- Quitar el enchufe de la toma de corriente antes de realizar la limpieza o la manutención.
- No dejar la máquina a temperatura ambiente inferior a 0°C, puesto que el agua que queda en la caldera podría congelarse y provocar daños.
- Antes de llenar con agua el depósito, desconectar el aparato de la toma de corriente.
- El aparato es únicamente para uso particular.
- No dejar nunca la máquina en función al alcance de los niños.
- Si el cable de la alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de Asistencia Técnica o de todas maneras por personas cualificadas para evitar riesgos.
- No tocar el enganche del porta filtro y el tubo de metal del preparador de cappuccino cuando el aparato está en función, puesto que podría provocar quemaduras.
- No dejar nunca el cable de la alimentación dentro de su alojamiento durante el uso del aparato. Desenroscarlo completamente.
- El aparato tiene un enchufe polarizado (una punta es más grande que la otra). Como mecanismo de seguridad, este enchufe se introduce en una toma polarizada sólo en un sentido. Si el enchufe no entra completamente en la toma, girar el enchufe. Si de todas formas no entra tampoco de esta manera, dirigirse a un electricista especializado. No probar a evitar este mecanismo de seguridad.
- Después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente y después que las partes calientes se hayan enfriado, el aparato se debe limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo apenas húmedo, agregando unas pocas gotas de detergente neutro no agresivo (no usar nunca disolventes que dañen la pintura); NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA O OTROS LIQUIDOS.
- Este aparato es conforme a la directiva 89/336 CEE relativa a la compatibilidad electromagnética.


**CONSERVAR SIEMPRE
ESTAS INSTRUCCIONES**

Las máquinas para la preparación del café ESPRESSIONE son ideales para el que sabe satisfacer los placeres de la vida, empezando por un buen café. Gracias al dispositivo Thermocream® se puede obtener en la propia casa un café caliente y cremoso como el del bar. En efecto, el dispositivo Thermocream® está equipado con un filtro que garantiza la suministración del café a una presión constante. De esta manera se puede saborear un café con mucha crema, de aroma intenso y de gusto pleno y consistente, sin la necesidad de presionar enérgicamente y utilizando cualquier tipo de café con tal que no sea demasiado fino. Las máquinas para la preparación de café Espresso satisfacen también a quienes adoran el cappuccino, puesto que gracias al dispositivo MAXI CAPPUCCINO se puede obtener, en menos de diez segundos, una espuma rica y densa. Además con las máquinas Espresso café inmediatamente disponible puesto que está equipada con el sistema de auto conexión el cual permite preparar inmediatamente un café aún en el caso de larga tiempo sin utilizar las máquinas o después del llenado del depósito del agua. Buen café a todos con CAFÉ RETRÒ Espresso!

DESCRIPCION DE LOS MANDOS Y LOS COMPONENTES

- A. Interruptor de encendido
- B. Posición arriba (

FASES PRELIMINARES AL USO

Comprobar que la tensión de alimentación sea la indicada en la etiqueta de los datos técnicos del aparato. Luego colocar la máquina en una superficie plana. Llenar el depósito con agua fría, 0,7 litros (MAX) y prestar mucha atención en la correcta introducción en su alojamiento. Extraer el cable de alimentación de su alojamiento (R) y desenroscarlo completamente. Introducir el enchufe en la toma de corriente, la cual debe tener cable de masa. Encender la máquina colocando el interruptor (A) en la posición () hacia arriba. Se prende-

rá el indicador (B) que indica que la máquina está prendida y que la caldera interna comienza a calentarse. La primera vez que se utiliza la máquina es necesario desplazar el interruptor (C) en la posición café (☕) hasta que no se vea salir agua por el asiento del alojamiento del filtro. **Se recomienda dejar salir por lo menos una taza de agua del circuito hidráulico de la caldera.** Una vez acabado el suministro desplazar nuevamente en interruptor (C) en la posición central y esperar que la luz (D) se apague. En este momento la máquina está lista para preparar el café.

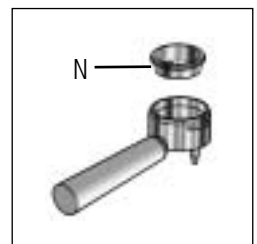
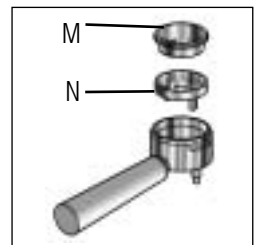
COMO PREPARAR EL CAFÉ

Dosificar el café en el filtro: para dos cafés llenar completamente dos medidas, mientras que para un solo café llenar solamente uno. Prensar el polvo en el interior del filtro con el prensador de café (P). Colocar el porta-filtro en su alojamiento. Girar el mismo de 40+45 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta donde es posible, sin esforzar demasiado. Si se coloca una cantidad de polvo de café excesiva en el interior del filtro, la rotación del porta-filtro en el interior del alojamiento del mismo puede ser dificultosa y/o durante la suministración del café se pueden producir pérdidas por el porta-filtro. Se recomienda dejar que el porta-filtro se caliente, dentro su alojamiento, por algunos minutos para obtener, también el primer café bien caliente. Esto no será necesario para los demás cafés. La luz testigo (D) se apagará y prenderá periódicamente, mostrando de esta manera la intervención del termostato de la caldera, que sirve para mantener la temperatura del agua siempre a un óptimo nivel (alrededor de 100°C para preparar un café, y a alrededor de 150°C para suministrar vapor). Es conveniente, sea para el primer café sea para los sucesivos, iniciar la suministración del café únicamente cuando dicha luz se encuentra apagada. Desplazar el interruptor (C) en la posición café (☕): iniciará a salir café por los pitones del porta-filtro. Para interrumpir desplazar nuevamente el botón en la posición central.

NOTA: de la misma manera que en las máquinas para la preparación del café profesionales, no quitar el porta-filtro cuando el interruptor para el suministro se encuentra accionado (en posición café ☕); después de haber preparado el café, aflojar en forma gradual el porta-filtro girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. La dosis máxima para preparar un café es de 50 ml.

No es necesario realizar ninguna operación especial cuando se agota el agua del deposito, la máquina posee una válvula especial para el auto-conexión. Será suficiente, después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente, extraer el deposito y llenarlo nuevamente. El sistema Thermocream® de ESPRESSO ha sido diseñado para satisfacer al máximo las exigencias del consumidor, y se compone de dos elementos: el filtro Thermocream® (N) y el disco Thermocream® (M) los cuales pueden ser utilizados de la siguiente manera:

- Introduciendo ambos en el porta-filtro se obtiene un café con una crema mas fina.
- Utilizando un solo filtro (N) se obtiene un café con una crema más alta.

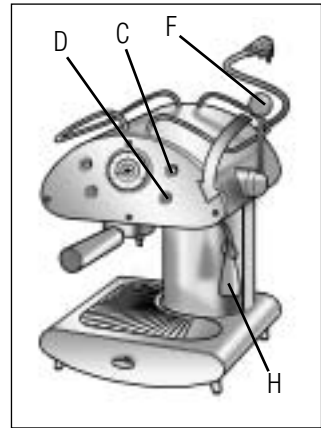


COMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

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

ATENCIÓN: si durante la fase de espera del vapor se produjese pequeñas salidas de vapor del porta-filtro, esto debe retenerse normal; A este punto bajar la palanca (F) de suministro de vapor, recordándose de colocar debajo del dispositivo MAXI CAPPUCCINO (H) un vaso: Primero saldrá un poco de agua y enseguida después un fuerte chorro de vapor. Levantar entonces la palanca (F) para interrumpir el chorro de vapor y colocar debajo del dispositivo MAXI CAPPUCCINO el recipiente con la leche. Sumergir hasta el fondo del recipiente con la leche el grifo y bajar nuevamente la palanca para el suministro (F) hasta obtener el resultado deseado.

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



NUEVA UTILIZACION PARA EL CAFÉ

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

LIMPIEZA PERIODICA

ATENCIÓN: todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación deben realizarse con la máquina apagada.

Limpieza del filtro que contiene el café molido. Comprobar que los orificios pequeños en su interior no se obstruyan y si fuese necesario limpiarlos con un cepillo. Comprobar que el orificio ubicado abajo no se obstruya y si fuese necesario limpiarlo con una aguja.

Limpieza del alojamiento del porte-filtro. Con el uso podría verificarse, en el asiento de apoyo del porta-filtro una sedimentación de fondo de café, la cual se puede eliminar con un palillo de dientes, además periódicamente efectuar la limpieza del disco agujereado, dejando escurrir agua sin introducir el porta-filtro en su alojamiento.

Limpieza del dispositivo MAXI CAPPUCCINO

Efectuar la operación cuando el tubo cromado esté frío para evitar quemaduras. Desenroscar el dispositivo (H) del tubo, y lavarlo con agua corriente. El tubo se puede limpiar con un paño no abrasivo. Enroscar nuevamente el preparador del cappuccino hasta el tope. Si fuese necesario limpiar con una aguja el orificio de salida del vapor.

Limpieza del deposito. Se recomienda limpiar periódicamente el interior del deposito con una esponja y un paño húmedo.

CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN ESPRESSO A LA ITALIANA

El café molido deberá ser prensado en forma ligera en el interior del porta-filtro. Un café más o menos fuerte depende de la molidura del café, de la cantidad colocada en el porta-filtro y del prensado. Son necesarios pocos segundos para que el café caiga en la taza. Si el tiempo de suministro es superior esto quiere decir que la molidura es muy fina o que el polvo colocado en el porta-filtro ha sido prensado demasiado.

Para obtener un café con una crema más fina, se recomienda utilizar el filtro (N) junto con el disco (M); para obtener una crema más alta recomendamos en cambio utilizar únicamente el filtro (N) después de haber quitado el disco (M) del porta-filtro.

COMO PREPARAR UN TÉ O INFUSOS

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

COMO PREPARAR UN CAFÉ MONODOSIS

Para preparar un café monodosis es necesario utilizar un porta-filtro especial para monodosis (caldas) del equipamiento de la máquina de la siguiente manera:

1. Colocar la monodosis en el porta-filtro asegurándose que la parte con la palabra "down" esté hacia abajo.
2. Empujar la monodosis con los dedos hacia la parte inferior del filtro, asegurándose que los bordes de papel adhieran en la parte interna del filtro.
3. La monodosis debe estar bien centrada y colocada en el interior del filtro. Se recomienda doblar las esquinas hacia el interior.
4. En este momento es posible colocar el porta-filtro en su alojamiento. Girar el porta-filtro en el sentido contrario a las agujas del reloj de 40-45 grados hasta que cierre totalmente.
5. Después de haber preparado el café, no quitar el porta-filtro, la monodosis podría quedar encajada en la parte superior de la máquina. Para extraerla, inclinar el porta-filtro, como muestra la figura, dejando que la cialda caiga en el mismo.



Para obtener siempre un óptimo café es necesario adquirir las monodosis que tenga la marca de compatibilidad E.S.E.

6. Si la monodosis no está bien colocada o el porta-filtro no está bien ajustado, podrían salir algunas gotas de agua por el mismo porta-filtro.

COMO SOLUCIONAR LOS SIGUIENTES INCONVENIENTES

PROBLEMAS	CAUSA	REMEDIOS
La máquina no suministra agua hirviendo para infusos	Probablemente ha entrado aire en el circuito y esto ha desconectado la bomba	Comprobar que el deposito esté bien colocado y que el nivel no esté por debajo del mínimo indicado por la referencia en relieve en el mismo deposito. Repetir las operaciones descritas en el párrafo "Fases preliminares al uso"
La máquina no suministra vapor		Quitar con una aguja eventuales incrustaciones que se puedan haber formado en el orificio del tubo de suministro. Comprobar que el nivel del agua en el deposito sea normal.
Salida de café por los bordes del porta-filtro	Probablemente se haya colocado en el porta-filtro una cantidad excesiva de café molido lo cual ha impedido de ajustar hasta el tope el porta-filtro en su alojamiento.	Repetir la operación, colocando en el filtro la correcta cantidad de café. En la junta del asiento del porta-filtro han quedado residuos de café molido. Si no obstante las operaciones sugeridas no eliminamos el problema, dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado.
El suministro del 1° café no se produce o se produce muy lentamente	Es posible que el escaso suministro del café depende también de la salida insuficiente de agua por el disco agujereado en el alojamiento del porta-filtro. Es posible que después de algunos meses de uso, residuos de grasa o calcáreos puedan obstruir los agujeros del disco. El deposito no está colocado correctamente. Hay poca agua y la bomba no aspira.	Comprobar el filtro que contiene el café molido. Si los agujeros están obstruidos, se deben limpiar con un cepillo o también con una herramienta sujetar el filtro sobre la llama del gas por algunos segundos: los residuos del fondo del café se quemaran y los agujeros quedaran perfectamente libres. Accionar la máquina sin el porta-filtro y dejar que salga el agua. Si el agua no sale de forma uniforme por todos los agujeros esto quiere decir que el disco está obstruido. En este caso es conveniente dirigirse al más cercano centro de Asistencia Autorizado para efectuar la limpieza. Introducir bien el deposito empujando hasta el fondo. Llenar el deposito.
El café contiene mucha agua y está frío	El café ha sido molido demasiado grueso	Para obtener un café más concentrado y más caliente, se debe usar una mezcla de café molido más fino. De todas maneras este problema se elimina usando el Disco Thermocream®, que garantiza siempre un café hirviendo y una crema muy rica, aún con café molido grueso.