



ELEKTRONIKA PROFI



Bedienungsanleitung • Instruction manual • Handleiding • Οδηγίες χρήσης

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Elektronika Profi** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben. Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino in perfekter Qualität. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

with the **Elektronika Profi**, you have purchased a high-quality espresso coffee machine. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine. Read the instruction manual carefully before using the machine. If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual ready to hand for future reference.

Geachte Klant,

met de **Elektronika Profi**, heeft u voor een topklasse espressomachine gekozen. Wij danken u voor deze keuze en wensen u veel plezier met uw machine en uiteraard met het bereiden van de perfecte espresso en cappuccino. Wij verzoeken u, deze handleiding vóór gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen. Mocht er iets niet duidelijk zijn, of wenst u aanvullende informatie, neem dan contact met de plaatselijke vakhandel op, alvorens het apparaat in gebruik te nemen. Bewaar deze handleiding op een vaste, makkelijk bereikbare plaats om deze bij eventuele problemen snel bij de hand te hebben.

Αγαπητέ πελάτη,

Με την **Elektronika Profi**, αγοράσατε μια υψηλής ποιότητας μηχανή καφέ espresso. Σας ευχαριστούμε για την επιλογή σας και ευχόμαστε να ευχαριστηθείτε πολύ την παρασκευή τέλειου espresso και cappuccino με την μηχανή καφέ espresso. Διαβάστε προσεκτικά το χειριρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή. Εάν έχετε επιπλέον απορίες ή εάν επιθυμείτε οποιοσδήποτε επιπλέον πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή καφέ espresso. Παρακαλούμε φυλάξτε το χειριρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά.











ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany /
Duitsland / Γερμανία
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / stempel van plaatselijke vakhandel / σφραγίδα εξειδικευμένου αντιπροσώπου)

09 - 2009

Technische Änderungen vorbehalten / Data subject to change without notice /
Technische wijzigingen voorbehouden / Τα στοιχεία υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen/ Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.
	Caution! Important notes on safety for the user. Pay attention to these notes to avoid injuries.
	Attention! Important note for the correct use of the machine.
	Waarschuwing! Belangrijk voor de veiligheid van de gebruiker. Neem deze handleiding aandachtig door om letsel te voorkomen.
	Attentie! Belangrijk voor het juiste gebruik van de machine.
	Προσοχή! Σημαντικές σημειώσεις σχετικά με την ασφάλεια του χρήστη. Δώστε προσοχή σε αυτές τις σημειώσεις για να αποφύγετε τραυματισμούς.
	Προσοχή! Σημαντική σημείωση σχετικά με τη σωστή χρήση της μηχανής.

INHALT / INDEX / INHOUD / Ευετήριο

Inhalt - DEUTSCH

1.	LIEFERUMFANG	6
2.	ALLGEMEINE HINWEISE	6
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
3.	GERÄTEBESCHREIBUNG	7
3.1	Geräteteile	7
3.2	Bedienfeld	7
3.3	Technische Daten	8
4.	INSTALLATION DER MASCHINE	8
4.1	Vorbereitungen zur Installation	8
4.2	Stromanschluss	8
4.3	Anschluss an die Wasserversorgung	8
4.4	Anschluss an den Abfluss	9
5.	ERSTINBETRIEBNAHME	9
5.1	Erstinbetriebnahme	9
5.2	Einstellung der Programmierung	10
6.	BETRIEB DER MASCHINE	10
6.1	Vorbereitung der Maschine	10
6.2	Zubereitung von Kaffee	11
6.3	Heißwasserentnahme	11
6.4	Dampfentnahme	11
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	12
7.1	Allgemeine Reinigung	12
7.2	Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe	12
7.3	Vorbeugende Entkalkung (für Wassertankmaschinen)	13
7.4	Kleine technische Servicearbeiten	14
8.	TRANSPORT UND LAGERUNG	15
8.1	Verpackung	15
8.2	Transport	15
8.3	Lagerung	16
9.	ENTSORGUNG	16
10.	CE-KONFORMITÄT	16
11.	RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	16
12.	EMPFOHLENES ZUBEHÖR	17

Index - ENGLISH

1	PRODUCT DELIVERY	19
2	GENERAL ADVICE	19
2.1	General safety notes	19
3	MACHINE DESCRIPTION	20
3.1	Machine parts	20
3.2	Control panel	20
3.3	Technical data	20
4	MACHINE INSTALLATION	21
4.1	Preparation for the installation	21
4.2	Electrical connection	21
4.3	Water supply connection	21
4.4	Drain connection	21
5	FIRST USE	22
5.1	First use	22
5.2	Dose programming	22
6	USE OF THE MACHINE	23
6.1	Preparation of the machine	23
6.2	Preparing coffee	23
6.3	Dispensing hot water	24
6.4	Dispensing steam	24
7	CLEANING AND MAINTENANCE	25
7.1	General cleaning	25

7.2	Automatic group cleaning and degreasing	25
7.3	Prophylactic descaling (for water tank machines)	26
7.4	Maintenance	27
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	28
8.1	Packing	28
8.2	Transport	28
8.3	Warehousing	29
9	DISPOSAL	29
10	CE CONFORMITY	29
11	TROUBLE SHOOTING	29
12	RECOMMENDED ACCESSORIES	30

Inhoud - NEDERLANDS

1	INHOUD	32
2	ALGEMEEN ADVIES	32
2.1	Algemene veiligheidsvoorschriften	32
3	PRODUCTBESCHRIJVING	33
3.1	Onderdelen	33
3.2	Bedieningspaneel	33
3.3	Technische gegevens	33
4	INSTALLATIE	34
4.1	Vorbereiding voor installatie	34
4.2	Stroom aansluiting	34
4.3	Direct water aansluiting	34
4.4	Afvoer aansluiting	34
5	HET EERSTE GEBRUIK	35
5.1	Het eerste gebruik	35
5.2	Dosering programmeren	35
6	GEBRUIK VAN HET APPARAAT	36
6.1	Vorbereiding in gebruikname apparaat	36
6.2	Bereiding van koffie	36
6.3	Heetwater	37
6.4	Afname van stoom	37
7	REINIGING EN ONDERHOUD	37
7.1	Algemene reiniging	38
7.2	Automatische reiniging en ontvetting van broeikop	38
7.3	Preventief ontkalken (voor apparaten met water tank)	39
7.4	Onderhoud	39
8	TRANSPORT EN OPSLAG	41
8.1	Verpakking	41
8.2	Transport	41
8.3	Opslag	41
9	VERWIJDERING VAN DE MACHINE	41
10	CERTIFICATIE	41
11	TIPS EN OPLOSSINGEN	42
12	AANBEVOLEN ACCESSOIRES	43

Ευρετήριο - Ελληνικά

1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	44
2	ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	44
2.1	Γενικές σημειώσεις ασφαλείας	44
3	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ	45
3.1	Τμήματα μηχανής	45
3.2	Πίνακας ελέγχου	45
3.3	Τεχνικά στοιχεία	46
4	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ	46
4.1	Προετοιμασία για την εγκατάσταση	46
4.2	Ηλεκτρική σύνδεση	46
4.3	Σύνδεση με την παροχή νερού	46
4.4	Σύνδεση με την αποχέτευση	47
5	ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	47



5.1	Πρώτη χρήση	47
5.2	Προγραμματισμός δοσολογίας	48
6	ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ	48
6.1	Προετοιμασία της μηχανής	48
6.2	Παρασκευή καφέ	49
6.3.	Παροχή ζεστού νερού	49
6.4	Παροχή ατμού	49
7	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	50
7.1	Γενικός καθαρισμός	50
7.2	Αυτόματος καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης	50
7.3	Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού)	51
7.4	Συντήρηση	52
8	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	53
8.1	Συσκευασία	53
8.2	Μεταφορά	54
8.3	Αποθήκευση	54
9	ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	54
10	ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE	54
11	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	54
12	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	56

1. LIEFERUMFANG

- 1 Filterträger mit 1 Auslauf
- 1 Filterträger mit 2 Ausläufen
- 1 Zweitassensieb
- 1 Eintassensieb
- 1 Blindsieb
- 1 Messlöffel
- 1 Tamper
- 1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE


2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
--	--

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten ECM Manufacture-Fachhändler oder unserem Zentralkundendienst in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

	<p>Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 13) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.</p>
---	--

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Elektronika Profi darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Tassenablagegedeckel (nach hinten kippbar)
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablagegedeckel)*
3. Bedienfeld
4. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
5. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr
6. Pumpendruckmanometer
7. Kesseldruckmanometer
8. Brühgruppe
9. Filterträger
10. Kontrolllampe grün
11. Ein- und Ausschalter
12. Wasserauffangschale
13. Kaffeeauslauf

* Diese Komponente fehlt bei Geräten mit Wasseranschluss.

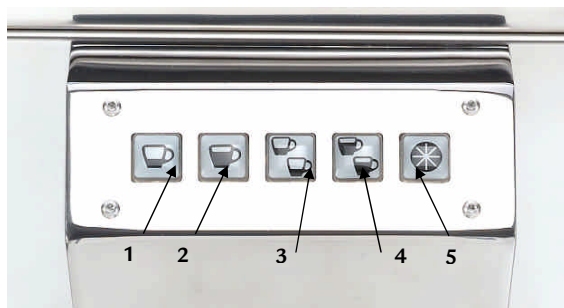


Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Hebelventile
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Siebträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Bedienfeld



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

1. 1 Espresso („Taste 1“)
2. große Tasse Kaffee
3. 2 Espresso
4. 2 große Tassen Kaffee
5. Ein-/Aus-Schalter zur manuellen Dosierung der Füllmenge („Stern taste“)

3.3 Technische Daten

Spannung/ Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Frequenz:	60 Hz
Leistung/ Watt:	1.200 W
Wasserbehälter:	ca. 3,0 l
Abmessungen:	B x T x H / 322 mm x 472 mm x 380 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 322 mm x 570 mm x 380 mm
Gewicht:	23 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE



Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen erfolgen.

Im Folgenden werden Vorbereitung, Stromanschluss, Wasseranschluss und Abflussanschluss der Maschine erläutert. Bitte beachten Sie, dass für Maschinen mit Wassertank ausschließlich die Unterkapitel „Vorbereitung“ und „Stromanschluss“ relevant sind.

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.



- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung



Wichtig!

Überprüfen Sie, ob die Wasserleitung an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 0 und 3 bar angeschlossen ist. Sollte der Druck 3 bar überschreiten, verwenden Sie einen Druckminderer. Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt. Sobald eine zeitweise Überschreitung von 3 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer.

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch der Maschine an das Ventil Ihres Wasseranschlusses an und verschrauben Sie diesen.



Wichtig!

- Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen.
- Zu Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärter/ Wasserfilters. Konventionelle Wasserenthärter/ Wasserfilter können bei uns erworben werden. Bitte beachten Sie jedoch, dass die Verwendung eines derartigen Filters nicht eine regelmäßige Entkalkung Ihrer Maschine erspart.

4.4 Anschluss an den Abfluss

Standardmäßig wird auch bei Wasseranschlussmaschinen das Restwasser durch regelmäßiges Leeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt. Es gibt jedoch die Möglichkeit, nachträglich einen Direktanschluss an das Abflusssystem zu installieren. Hierzu finden Sie im Lieferumfang ein Fitting und einen Abflussschlauch.



Wichtig

Sollten Sie sich für einen Direktanschluss der Maschine an das Abflusssystem entscheiden, muss nachträglich in den Boden der Wasserauffangschale gebohrt werden. Diese Änderung kann durch entsprechendes Fachpersonal bzw. unseren Zentralkundendienst durchgeführt werden.

Schließen Sie einen Schlauch (Ø 10 mm) an das dafür vorgesehene Verbindungsstück auf der Rückseite und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss an.

5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.



Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass

- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen sind.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

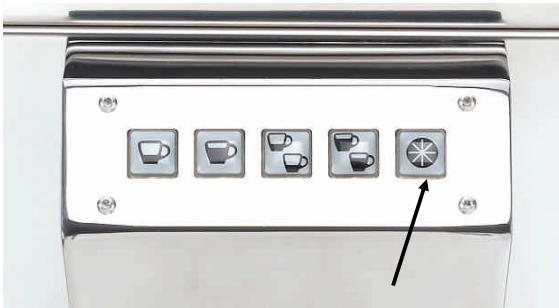
1. Bei Wassertankmaschinen: Tassenablagegedeckel nach hinten klappen.
2. Bei Wassertankmaschinen: Den Wasserbehälter herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Bei Wassertankmaschinen: Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und den Tassenablagegedeckel wieder schließen.
4. Stecker in die Steckdose einstecken und Metallkippschalter nach oben stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das Bedienfeld leuchtet auf.
8. Bei Wassertankmaschinen: Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Tasten des Bedienfelds blinken. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.



Sollte die Maschine nicht automatisch aufheizen, Gerät kurz aus- und anschalten.

9. Bei Wassertankmaschinen: Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
10. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruckmanometer einen Wert von ca. 1,0-1,2 bar anzeigt.
11. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der Elektronika Profi ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
12. Jetzt die Sterntaste drücken und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosiphonsystem gestartet.
13. Um den Wasserauslauf durch die Brühgruppe zu beenden, die Sterntaste erneut drücken.
Bei Wassertankmaschinen: Wassertank neu befüllen.
14. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf die Tassenablage, damit die Tassen immer vorgewärmt sind.

5.2 Einstellung der Programmierung



Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

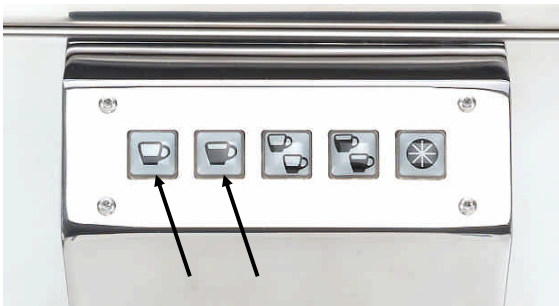
1. Entsprechenden Filterträger mit entsprechender Kaffeemenge vorbereiten, je nachdem welche Taste Sie belegen möchten (z. B. 1-er-Sieb des 1-er Filterträgers mit ca. 7 g Kaffee für Belegung Taste 1 verwenden). Tasse unter dem Filterträger platzieren.
2. Sterntaste gedrückt halten bis diese blinkt.
3. Taste auswählen, die eingestellt werden soll und diese kurz drücken. Der Kaffee fließt in die Tasse.
4. Ist die gewünschte Menge erreicht, Taste erneut drücken. Somit wurde die Füllmenge für die ausgewählte Taste gespeichert.



- Bei ungleichmäßiger Befüllung des Filterträgers mit Kaffeemehl oder unterschiedlichem Anpressen des Kaffees können unterschiedliche Füllmengen auftreten.
- Die einzelnen Tasten des Bedienfelds können jederzeit neu belegt werden.

Reset-Funktion:

Durch die Reset-Funktion können eventuelle Fehlfunktionen behoben werden (z. B. wenn die Maschine nicht hochheizt). Drücken Sie hierzu gleichzeitig die Tasten 1 und 2. Die Maschine wird neu gestartet.



6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:



1. Bei Wassertankmaschinen: Wassertank befüllen.
Bei Wasseranschlussmaschinen darauf achten, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
2. Maschine einschalten (Schalter nach oben).
3. Warten bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,2 bar anzeigt.
Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15-20 Minuten.

- Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
- Vor der ersten Kaffeezubereitung Filterträger einspannen und eine der Tasten des Bedienfelds drücken. Etwas heißes Wasser über den Filterträger entnehmen. Dadurch wird er optimal erwärmt.


6.2 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie den Filterträger mit einem Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit zwei Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.

- Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. (Ein **gestrichener** Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse.)


	<ul style="list-style-type: none"> Achten Sie darauf, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Bitte überfüllen Sie den Messlöffel nicht, wie abgebildet. 	
---	---	---


- Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper etwas andrücken ohne zu viel Druck auszuüben.
- Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.
- Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen. (Bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf stellen.)
- Taste mit der gewünschten voreingestellten Füllmenge drücken. Sobald die gewünschte Füllmenge erreicht hat, wird die Befüllung automatische gestoppt und das Restwasser in die Auffangschale abgelassen. Aus der unteren Abdeckung der Brühgruppe entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

	<ul style="list-style-type: none"> Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form. Zum Anpressen des Kaffeemeihls empfehlen wir Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.
---	---

6.3 Heißwasserentnahme

- Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Jetzt können Sie sprudelndes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen, wenn sie zuvor den Metall-Kippschalter nach unten gestellt haben.
- Nach der Entnahme schalten Sie die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.

	Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.
---	--

	Vorsicht! Den Perlator am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.
---	---

6.4 Dampfentnahme

Die Elektronika Profi ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie

deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfahh wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen, kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.



Verletzungsgefahr!

Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.



Wichtig!

Dampf Düse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärtet.



Verletzungsgefahr:

Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.



Vorsicht!

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.



Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.

Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

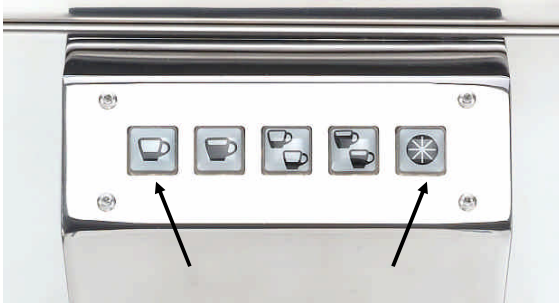
Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Gruppenreinigung mit unseren Reinigungstabletten kann wöchentlich durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels des im Lieferumfang enthaltenen Blindsiebs wie folgt:

1. Maschine aufheizen.
2. Blindsieb in den Filterträger setzen.

3. Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver befüllen bzw. eine Tablette einlegen.
4. Filterträger einsetzen.
5. Brühgruppen-Reinigungsmodus durch Gedrückthalten der Sterntaste und Drücken der Taste 1 (Espresso) starten.
Auf der Tastatur erscheint ein Lauflicht, das in mehreren Intervallen aufleuchtet. Bitte warten Sie bis alle Tasten des Bedienfelds wieder gleichzeitig aufleuchten.



6. Filterträger entnehmen und unter fließendem Wasser auswaschen und wieder in die Brühgruppe einsetzen.
7. Sterntaste kurz betätigen, um sicherzustellen, dass die Gruppe komplett von Entfettungsrückständen gereinigt ist.

**Vorsicht!**

Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Vorbeugende Entkalkung (für Wassertankmaschinen)

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, welche kein Metall angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen.

Bitte wie folgt vorgehen:

1. Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird (1-1,2 bar).
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Nach der Entleerung Heißwasserventil wieder schließen.
4. Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Sterntaste betätigen und warten bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Nochmals Sterntaste betätigen.
7. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und die Sterntaste drücken, für ca. 20 Sekunden Flüssigkeit entnehmen und Sterntaste nochmals betätigen, um Entnahme zu stoppen. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
8. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
9. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung der Sterntaste durch die Gruppe laufen lassen.
10. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Anschließend Heißwasserventil wieder schließen.



Wir empfehlen zur besseren Entkalkung das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz im Perlator ansammelt.

11. Wassertank von Kalk- bzw. Entkalkungsmittelrückständen reinigen.
12. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
13. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.

14. Frischwasserbehälter nachfüllen.
15. Um das Expansionsventil von den Rückständen des Entkalkungsmittels zu reinigen, den Reinigungsmodus mit Blindsieb starten. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
16. Sterntaste für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
17. Vorgang 9. bis 11. drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.

**Wichtig!**

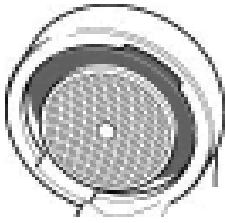
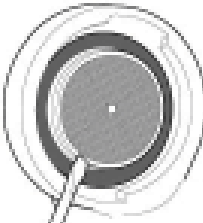
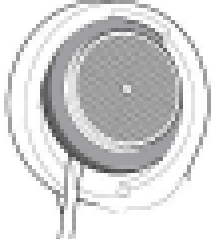



Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie. Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

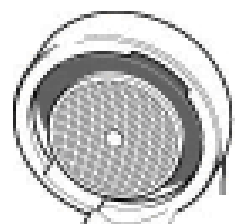
7.4 Kleine technische Servicearbeiten**Austausch der Gruppendichtung**

Gruppendichtung und Duschensieb sind gleichzeitig auszuwechseln.

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter nach unten stellen) und den Netzstecker ziehen.
2. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):


<p>1. Brühgruppe zu Beginn</p> 	<p>2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln</p> 	<p>3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehoben</p> 
<p>4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen</p> 	<p>5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung nach oben zu Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p> 

<p>7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger ohne Sieb nehmen</p> 	<p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt.</p> 
<p>10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt</p> 	<p>11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden</p> 	<p>12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit</p> 

Die Maschine wieder, wie auf Seite 10 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft



Die Löcher der Dampfdüse können vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer gesäubert werden. Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden. Die Düse anschließend wieder anschrauben.

	<p>Wichtig! Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!</p>
---	---


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die Elektronika Profi wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

	<p>Vorsicht! Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p>
	<p>Wichtig! Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.</p>

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal vier Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
---	--

8.3 Lagerung

- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Höchstens vier Verpackungseinheiten übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT

Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 98/37/EG
 Niederspannung: 73/23/EWG, 93/68/EWG
 EMC: 89/336/EWG, 93/68/EWG, 92/31/EWG
 PED: 97/23/EG
 EN-Normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen Das Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge nehmen: ca. 7 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee „tröpfelt“ nur.	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Wenig „Körper“	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht optimal	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern eventuell notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Tastatur blinkt: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, Tastatur blinkt immer noch	Gerät aus- und einschalten
	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt.	Den Frischwasserbehälter richtig einsetzen.

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Unterschiedliche Füllmengen bei der Zubereitung von 1 Espresso, 2 Espressi etc.	Unterschiedliche Kaffeemengen	Auf gleichbleibende Parameter achten
	Unterschiedlicher Mahlgrad	
	Ungleichmäßiges Tampen	
	Unterschiedliche Kaffeesorten	

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, wir empfehlen ..

.. **eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung Seite 12). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. **den Kessel zu entleeren.**

- Bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf in die untere Position stellen, um das Gerät ausschalten und Heißwasserhahn öffnen. Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert.
- Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen.

Die Wiederinbetriebnahme ist genau so wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

- Wenn möglich, frische kalte Milch mit 1,5 % oder 3 % Fettgehalt verwenden. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l verwenden. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr halten und dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch eintauchen.
- Langsam den Hebel nach oben bewegen. Der Dampf strömt in die Milch. Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.



Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C.
Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhebel zurückkippen.



Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.

- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug (zwischenzeitlich kühl aufbewahren) im Nachhinein noch einmal aufschäumen.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (im Fachhandel und bei uns erhältlich)

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer dem richtigen Kaffee eine gute Espressomaschine und Mühle. Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung, dieses Ergebnis zu erzielen.

Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



Mühle Casa



Mühle Casa Speciale



Kaffee-Sudschublade



Tamper, plan oder konvex



Filterträger Gran Crema





Gruppenreinigungs-
tabletten

1 PRODUCT DELIVERY

- 1 filter holder 1 spout
- 1 filter holder 2 spouts
- 1 filter 1 cup
- 1 filter 2 cups
- 1 blind filter
- 1 measuring-spoon
- 1 coffee tamper
- 1 instruction manual


2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4. • Plug the machine only into an earthed socket and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands • Machine should only be used by instructed adult persons. • Do not expose the machine to the effects of weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of the reach of children. • Only use original spare parts. • Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water. • Do not operate the machine without water.
--	---

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairing or change of single components must be carried out by an authorised specialised dealer. In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse. Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

	<p>Where necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine is possible. Contact your specialised dealer before undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 26). Doing so, you will protect your machine against expensive repairing.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembling of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	---

2.2 Proper use

The ELEKTRONIKA PROFI has to be used only for the preparation of coffee, hot water and steam. The machine is not intended for commercial use.
Every use of the machine other than the above mentioned purpose is strictly forbidden. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable to recourse.

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



- 1 Cup heater (cover flap)
- 2 Fresh water tank (under the cup heater)*
- 3 Control panel
- 4 Assembled steam dispenser
- 5 Assembled hot water dispenser
- 6 Pump pressure gauge
- 7 Boiler pressure gauge
- 8 Brewing group
- 9 Filter holder
- 10 Green control lamp
- 11 Power switch
- 12 Drip tray

* This component is not included in water connection models.

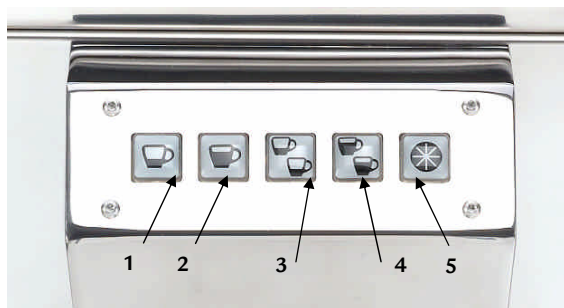


Caution!

Danger of injury: The following parts are hot or can become hot:

- range of the steam lever and the hot water lever
- steam and hot water tube
- filter holder
- brewing group
- body (upper part and side frames)

3.2 Control panel



Automatic programming of doses and quantity of cups:

- 1 Espresso ("button 1")
- 2 Big cup of coffee
- 3 2 espressos
- 4 2 big cups of coffee
- 5 Power switch for manual setting of different doses ("star key")

3.3 Technical data

Voltage:	EU/ UK/ NZ/ AU : 230 V US: 120V, Japan: 100 V
Frequency:	60 Hz
Power:	1,200 W
Water tank:	approx. 3.0 l
Dimensions:	w x d x h / 322 mm x 472 mm x 380 mm
Dimensions with filter holder:	w x d x h / 322 mm x 570 mm x 380 mm
Weight:	23 kg

4 MACHINE INSTALLATION



The installation is to be carried out exclusively by qualified staff and according to the following instructions and in compliance with valid laws.

The following chapters deal with the preparation of the machine, its electrical connection, water supply connection and drain connection. Please note that for water tank machines, only the subchapters “Preparation of the machine” and “Electrical connection” are relevant.

4.1 Preparation for the installation



- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Plug the machine only into an earthed socket and do not leave it unattended.



- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

4.3 Water supply connection



Important!

Make sure that the water supply installation is connected to potable water supply with an operating pressure ranging from 0 to 3 bar. In case of an operating pressure of more than 3 bar use a pressure regulator.
Please note that often the pressure of the water supply varies. If the water supply pressure temporarily exceeds 3 bar, use a pressure regulator.

Connect the water connecting hose of the machine to the water supply valve and bolt them together.



Important!

- The connection of the machine to the water supply and the installation of the pressure regulator is to be carried out by expert staff.
- To avoid an early calcification of the machine we recommend to use a water softener/ water filter. Conventional water softener/ water filter can be purchased at your specialised dealer. However, please note that even when using a water softener/ water filter the machine needs to be descaled regularly.

4.4 Drain connection

By default, also in machines with water connection the user can dispose of the excessive water by regularly emptying the drip tray.

However, it is possible to belatedly install a direct connection to the drain system. Therefore, find a fitting and a drain hose in the product delivery.



Important!

In case you should go for a direct connection of the machine to the drain system, a hole has to be drilled in the drip tray. This work can be carried out by expert specialised staff or by ECM Manufacture service.

Connect a hose (Ø 10 mm) to the designated connector on the back side of the machine and to a preinstalled siphoned drain.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully before operating the machine.



Before starting the machine, check if:

- the steam and hot water valves are closed.
- the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

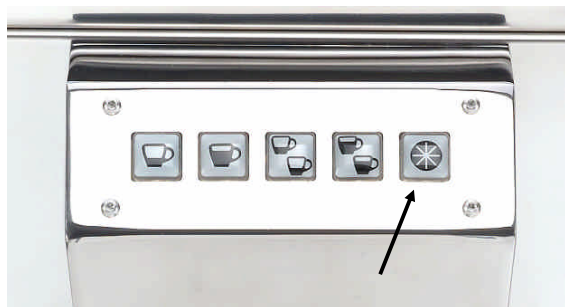
- 1 Water tank machines: Open the cup warmer tray by flipping it open.
- 2 Water tank machines: Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Water tank machines: Fill the water tank with fresh water deficient in lime and put it back into the water tank guides and close the cup warmer tray again.
- 4 Plug the power cord into the power outlet and move the power switch into the upper position. Now the machine is switched on.
- 5 The green control lamp lights up.
- 6 The pump starts to work and fills the boiler with fresh water.
- 7 As soon as the filling of the boiler, no pump noise is hearable anymore and the control panel lights up.
- 8 Water tank machines: As soon as the fresh water in the water tank drops to a certain level, the machine is switched off automatically and the buttons of the control panel flash. Refill fresh water into the water tank. The machine will heat up automatically.



In case the machine does not heat up automatically, briefly switch off the machine. Then switch it on again.

- 9 Water tank machines: As a large amount of water is required for the first filling of the boiler, refill the water tank with fresh water.
- 10 Wait until the boiler pressure gauge indicated approx. 1.0-1.2 bar.
- 11 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the Elektronika Profi is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler in the heat-up phase.
- 12 Press the star key and dispense approx. 250 ml. Thus, the heat exchanger ist filled and the water circulation in the thermosyphon system begins.
- 13 Press the star key again to end the water outlet from the brewing group.
- 14 Water tank machines: Refill the water tank.
- 15 The machine is now ready for use. Place the cups on the cup heater tray in order to preheat them.

5.2 Dose programming



To program the doses proceed as follows:

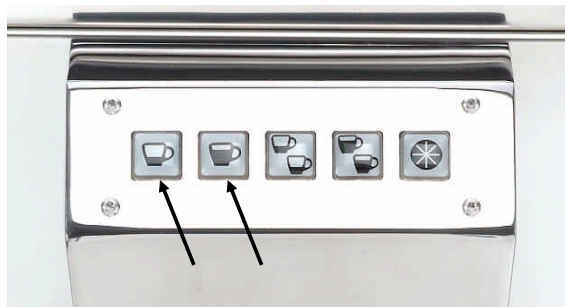
- 1 Choose a filter holder and fill it with the suitable quantity of coffee according to the button you would like to program (e. g. filter 1 cup for filter holder 1 cup: 7g coffee, button no. 1). Place a cup under the filter holder.
- 2 Press the star key and keep it pressed until it flashes.
- 3 Choose the button you would like to program and press it shortly. Coffee is released into the cup.
- 4 As soon as the desired quantity of coffee is reached, press the button again. Thus, the dose for the chosen button has been programmed.



- Please note that the doses can vary if different quantities of coffee are used for coffee preparation or if the imposed pressure on the coffee is different while tamping.
- Every button can be reprogrammed at any time.

Reset function:

With the reset function possible failures can be resolved (e.g. if the machine does not heat up etc.). To reset the machine press button 1 and 2 at the same time. Thus, the machine will be restarted.

**6 USE OF THE MACHINE****6.1 Preparation of the machine**

The switched off machine can be put into operation as follows:



- 1 Water tank machines: Fill water into the water tank.
- 2 Water connection machines: Make sure that there is always water pressure in the conduit.
- 3 Switch on the machine. (Power switch in upper position.)
- 4 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.2 bar.
- 5 Usually, the heat-up phase takes approx. 15-20 minutes depending on the ambient temperature.
- 6 Now the machine is ready for use.
- 7 Before preparing coffee insert the filter, press one of the buttons of the control panel and release some hot water. Thus, the filter holder will be completely heated.

6.2 Preparing coffee


Use the filter holder with 1 spout and the correspondent filter (1 cup) for the preparation of 1 cup.

Use the filter holder with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups.

- 1 Put the ground coffee (with the respective grinding degree for espresso or Café Crème) into the filter. (**1 level measuring-spoon** (approx. 7 g) per cup.)
- 2 Slightly compress the ground coffee with the tamper.


	<p>Make sure that the filter is clamped firmly into the filter holder. Do not overfill the measuring-spoon, like shown in the figure aside!</p>	
---	---	---


- 3 Clamp the filter holder firmly into the group.
- 4 Put the cup under the spout of the filter holder. (For the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout.)
- 5 Press the button with the programmed dose of coffee you would like to consume. As soon as the programmed dose is reached, the filling stops automatically. The remaining pressure / water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder.

	<ul style="list-style-type: none"> • Only freshly ground coffee allows an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders. • We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.
---	--

6.3 Dispensing hot water

- 1 Place an adequate water container (with a heat-insulating handle) under the hot water dispenser. After having moved the power switch in lower position, you can dispense water (e. g. for tea) by opening the hot water lever.
- 2 After dispensing water, switch the machine on again. The boiler will be filled with fresh water automatically.


	<p>When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing water.</p>
---	--

	<p>Caution! Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water spillings.</p>
---	--

6.4 Dispensing steam

With the Elektronika Profi, you can generate a large amount of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. It is a professional and compact espresso coffee machine with an enormous steam volume. Therefore, within a few seconds you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions noted below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

- 1 **Important:** In order to get the best result when frothing the milk, open the steam lever for approx. 5 seconds to release the condensation water in the pipe.
- 2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) in the liquid.
- 3 Re-open the steam handle / steam lever.
- 4 Heat and/or froth the liquid.
- 5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the slots of the steam nozzle clean.

	<p>Risk of injury! Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid spillings.</p>
---	---

**Important!**

Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every application with a non abrasive damp cloth; this you can remove possible liquid residues.

**Risk of injury!**

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the long lifetime and the safety of your machine.

**Caution!**

Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to ambient temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

7.1 General cleaning**Daily cleaning:**

Filter holder, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Use warm water and/or with food safe detergent for cleaning.

Clean the shower and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without disassembling the parts.

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water valve after every use.

Clean the body when the machine is switched off and cold.



Use a soft and damp cloth for cleaning.
Never use abrasive or chloric detergents!

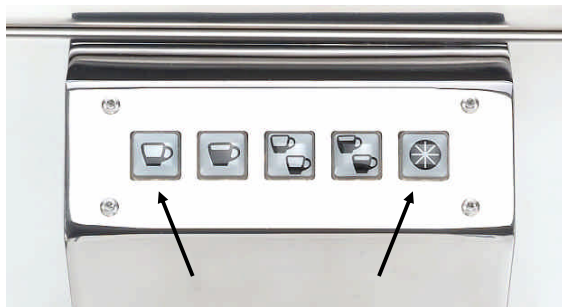
Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

7.2 Automatic group cleaning and degreasing

Group cleaner in powder or tablet form for easy cleaning and degreasing of the brewing group is available at your specialised dealer. The group cleaning with our tablets can be carried out every week.

The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Put the blind filter into the filter holder.
- 3 Fill the blind filter with ½ sachet of group cleaning powder or insert one tablet.
- 4 Place the filter holder in the housing of the group.
- 5 Start the brewing group cleaning mode by keeping the star key pressed and pressing button 1 (espresso).
A running light appears on the control panel. Please wait until the running light has stopped and all buttons of the control panel light up again



- 6 Remove the filter holder and rinse it. Then place it in to the housing of the group again.
- 7 Press the star key shortly to make sure that the degreasing residues in the group are removed completely.

**Caution!**

Beware of hot spillings while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling (for water tank machines)

A regular descaling of the machine is recommended to avoid strong calcification and expensive repairing. While descaling, always take into account the hardness degree of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. At your specialised dealer, you can purchase a descaler (in powder or tablet form) which is perfectly suited for your machine. Just fill the water tank with fresh water and dissolve the descaler in it. Then proceed as follows:

- 1 Heat up the machine until the operative pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Switch off the machine.
- 3 Empty the boiler, operating the hot water dispensing. Then close the hot water dispenser again.
- 4 Mix the descaler with water according to the instructions and put it into the water tank.
- 5 Switch on the machine. Thus, the empty boiler is filled automatically with descaler liquid.
- 6 Press the star key and wait until liquid is released from the group. Thus, the heat exchanger is filled with descaler liquid. Press the star key again.
- 7 Clamp the filter holder with the blind filter into the group and press the star key. Dispense liquid for approx. 20 seconds and press star key again to stop dispensing. Thus, the expansion valve is descaled. Repeat this process 3 times.
- 8 After this procedure let the descaler work for **approx. ½ hour**.
- 9 Make the descaling liquid circulate through the group by pressing the star key.
- 10 Switch off the machine and empty the boiler by dispensing hot water. Then close hot water valve again.



It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt can be accumulated inside the nozzle.

- 11 Rinse the water tank and remove lime or descaler residues.
- 12 Fill fresh water into the water tank.
- 13 Switch on the machine. Thus, the boiler is automatically filled with fresh water.
- 14 Refill water into the water tank.
- 15 Start the cleaning mode with the blind filter to remove descaler residues from the expansion valve. **Then remove blind filter from the filter holder.**
- 16 Press star key for approx. 60 seconds to rinse the heat exchanger.
- 17 Repeat point 9 to 11 three to five times to rinse the boiler.

**Important!**

These descaling instructions are only meant for prophylactic descaling. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug several components, like valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boiler and tubing.

Damage to persons or to the material, caused by calcification in and at your machine, is not subject to the producer's liability.

In this case, also the warranty expires. Machines will be only accepted for repair after foregoing technical advice and written acknowledgement.

Please do not enclose loose parts e. g. filter holder or drip tray when sending in the machine for repairs / maintenance.

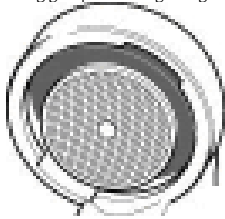
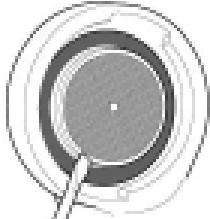
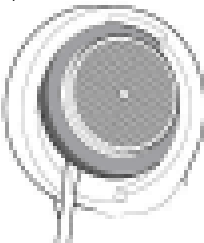



7.4 Maintenance**Replacing the group gasket**


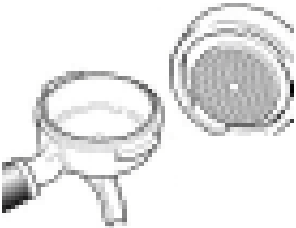
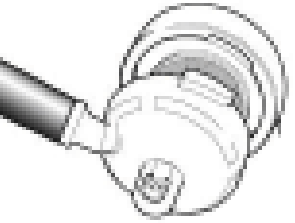


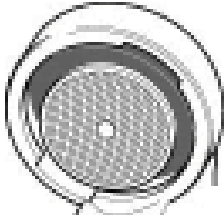
Simultaneously replace group gasket and net filter.

1 Switch off the machine (power switch in lower position) and disconnect power cord.

2 Let the machine cool down to ambient temperature.

3 Follow the steps as indicated below:

<p>1 Brewing group in the beginning.</p> 	<p>2 Use a flat screwdriver to lever out the net filter and the group gasket.</p> 	<p>3 The net filter and the gasket are now nearly removed.</p> 
<p>4 Remove the net filter and the gasket completely.</p> 	<p>5 Keep the new spare parts ready at hand (the chamfered side of the group faced upwards to the brewing group).</p> 	<p>6 Clean the group with a brush. Lock the net filter firmly into the gasket.</p> 

<p>7 Insert the net filter into the gasket.</p> 	<p>8 Take the filter holder without filter.</p> 	<p>9 Clamp the filter holder to the group.</p> 
<p>10 Therefore, move the filter holder until the net filter is locked firmly into the gasket.</p> 	<p>11 Now you can easily lock the filter holder into place.</p> 	<p>12 The group is ready for use.</p> 

The machine can be used again, as described at page 23 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked

Clean the slots of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip.

You can unscrew for this purpose also the steam nozzle.

Replace the steam nozzle.



Important!

Do not lose the small gasket between the steam nozzle and the winding!

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Elektronika Profi is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.



Caution!

Keep packing out of the reach of children!



Important!

Keep packing and packing material for possible transport! Do not through it away!

8.2 Transport



- Transport the machine only upright, if possible on a pallet.
- Do not tilt or turn over the machine.
- Do not stack more than four items of the same kind.
- Do not place heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

- Keep the machine packed in a dry place.
- Do not stack more than four items of the same kind.
- Do not place heavy items on the packing.

9 DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY

The product complies with the following EU Directives:

Machine: 98/37/EC
 Low Voltage: 73/23/EEC, 93/68/EEC
 EMC: 89/336/EEC, 93/68/EEC, 92/31/EEC
 PED: 97/23/EC

EN-Directives: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Trouble shooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grinding degree is not fine enough	Use a finer grinding degree. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee mixture is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Take the right coffee amount: Use approx. 7 g of coffee for each cup.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The net filter is dirty.	Clean the brewing group.
	The grinding is too fine.	Increase the grinding degree. Tamp the ground coffee only slightly.
Weak "body"	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
	The grinding degree is not fine enough.	Reduce the grinding degree.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
Foam instead of crema	The net filter is dirty.	Clean the net filter.
	The coffee mixture is improper	Use another coffee mixture
	The grinding degree of the coffee grinder is not suited for the coffee mixture in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee mixture, changing the grinding degree can also be necessary)

Problem	Possible Cause	Trouble shooting
The machine is switched on, but the machine does not go into service.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine.
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Different doses when preparing 1 espresso, 2 espresso etc.	Different quantities of coffee.	Make sure to maintain the same parameters.
	Different grinding degree	
	Irregular tamping	
	Different types of coffee.	

If the machine has not been used for a longer period of time, it is recommended to

.. **clean the group** (see instructions, page 25); After this, please do not clamp the filter holder back to the group.

.. **empty the boiler.**

1 Switch the machine off (power switch in lower position) and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser.

2 Close the hot water lever again after emptying the boiler.

To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a "barista"

1 If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even UHT-milk is suitable, if preferred.

2 Use a milk jug (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too large. A small and high container is perfect.

3 Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.

4 Fill 1/3 of the jug with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the milk jug.

5 Slowly open the steam lever. The steam pervades the milk.

6 Keep the milk jug still.

7 After a few seconds, you will notice a light suction in the milk jug. The proper frothing begins. Move the milk jug downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothing milk.



Milk proteins "froth" with a temperature up to 77°C.
If this temperature is exceeded, the milk does not froth anymore.

8 When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the milk jug and close the steam lever.



When the milk frothing is finished, just agitate the milk jug a little bit in order make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.

9 If there is some milk left in the milk jug, let it cool down; it can be re-used later.

10 After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid the steam nozzle to be blocked.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for group cleaning (included in delivery)
- Detergent for group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer)
- Descaler powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer)

For a perfect coffee-result a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee. Our professional espresso coffee machines and grinders are the best basis to achieve this result.

The coffee basement perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



Casa grinder



Casa-Speciale grinder



Coffee basement



Tamper, flat or convex



Gran Crema filter holder





Group cleaning tablets

1 INHOUD

- 1 Filterdrager met 1 uitloop
- 1 Filterdrager met 2 uitlopen
- 1 1-kops filter
- 1 2-kops filter
- 1 Blindfilter
- 1 Maatlepel
- 1 Tamper
- 1 Handleiding

2 ALGEMEEN ADVIES

2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje aan de voorzijde van het espresso apparaat. • Voer de instructies voor installatie nauwgezet uit, zoals beschreven in hoofdstuk 4. • Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht. • Buig of rol het elektriciteits snoer niet op. • Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos. • Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen. • Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron. • Dompel het espresso apparaat nooit onder water, houd deze niet onder de waterkraan en bedien de machine niet met natte handen. • Het apparaat mag alleen bediend worden door geïnstrueerde volwassenen. • Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (vorst, sneeuw, regen) of lage temperaturen en gebruik het niet in de buitenlucht. • Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. • Gebruik alleen originele onderdelen. • Het apparaat mag nooit met koolzuurhoudend water in gebruik genomen worden, maar altijd met zacht water. • Gebruik de machine niet zonder water.
--	---


Mochten er nog onduidelijkheden zijn of is aanvullende informatie gewenst, dan verzoeken wij u contact op te nemen met de leverancier, alvorens het apparaat te gebruiken.

Onze apparaten voldoen aan de algemeen geldende veiligheidsvoorschriften

Reparaties of vervanging van componenten mogen uitsluitend door onze servicedienst uit gevoerd te worden.

Wij nemen geen verantwoordelijkheid en kunnen niet aansprakelijk gesteld worden, bij het niet navolgen van deze voorschriften. Bij het niet in acht nemen van de voorschriften vervalt de garantie.

Adressen van geautoriseerde servicepunten buiten Europa kunt u bij ons opvragen.

	<p>Gebruik altijd een waterfilter / waterontharder. Als dit niet voldoende is, ontkalk het apparaat dan periodiek. Neem contact op met de leverancier, voor het starten met ontkalken. Lees voor ontkalking eerst aandachtig de instructies (zie pagina 39) door, om dure reparaties te voorkomen.</p> <p>Is een apparaat al verkalkt, dan dient de machine door een geautoriseerde servicedienst ontkalkt te worden. Dit omdat hiertoe het demonteren van de ketel en van de leidingen nodig is, om een verstopping van het complete systeem door kalkdeeltjes te voorkomen. Bij een te late ontkalking van de machine kan aanzienlijke schade aan het apparaat ontstaan.</p>
---	--

2.2 Correct gebruik

De Elektronika Profi mag slechts gebruikt worden voor koffiebereiding, heetwater- of stoomafname. Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik.

Ieder gebruik van het apparaat, anders vermeld dan bovenstaand is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen door onjuist gebruik en is niet aansprakelijk te stellen.

3 PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Onderdelen



1. Warmhoudplaat
2. Waterreservoir*
3. Bedieningspaneel
4. Hendel voor stoom met stoompijp
5. Hendel voor heet water
6. Werkdruk Manometer
7. Manometer voor keteldruk
8. Drukgroep
9. Controlelampje (groen)
10. Aan- en uitschakelaar
11. Lekbak en rooster

* Dit onderdeel is niet van toepassing bij een direct wateraansluiting

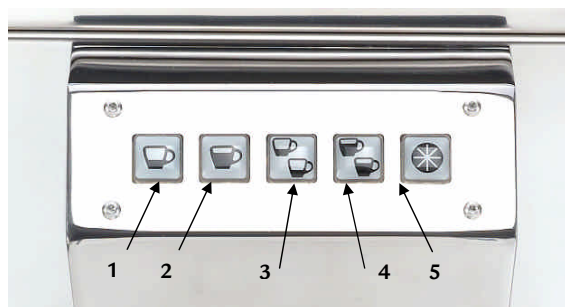


Waarschuwing!

De volgende onderdelen zijn heet of kunnen heet worden (kans op letsel):

- Metalen delen van de stoom- en heet waterhendel
- Stoompijpe en heet wateruitloop
- filterdrager
- drukgroep
- behuizing, bovenzijde en zijkanten

3.2 Bedieningspaneel



Instelbare dosering en aantal koppen:

1. Espresso ("knop 1")
2. Grote koffie
3. 2 Espresso
4. 2 Grote koffie
5. Handmatige instelling voor dosering ("ster knop")

3.3 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	230 V
Watt:	1.200 W
Waterinhoud:	ca. 3,0 liter
Afmetingen:	HxBxD / 322 mm x 472 mm x 380 mm
Afmetingen met filterdrager:	HxBxD / 322 mm x 570 mm x 380 mm
Gewicht:	23 kg

4 INSTALLATIE



De installatie dient te geschieden door een gekwalificeerd danwel vakbekwaam persoon volgens de onderstaande instructies en in overeenstemming met de geldige wetgeving.

In onderstaande hoofdstukken wordt beschreven; stroom aansluiting, wateraansluiting, en afvoer. Let erop dat voor de aansluiting van een apparaat met watertank alleen de subhoofdstukken “voorbereitung van het apparaat” en “stroom aansluiting” van toepassing zijn.

4.1 Voorbereiding voor installatie



- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron.

4.2 Stroom aansluiting



- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje aan de voorzijde van het espresso apparaat.
- Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht.
- Buig of rol het elektriciteits snoer niet op.
- Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos.

4.3 Direct water aansluiting



Belangrijk!

- Zorg ervoor dat het apparaat wordt aangesloten op drinkbaar water met een constante waterdruk tussen de 0 tot 3 bar. Mocht de waterdruk hoger zijn dan 3 bar, plaats dan een drukregulator.
- Houd er rekening meer dat de waterdruk vaak wisseld. Ook als de watertoevoer tijdelijk meer dan 3 bar is, plaats dan een drukregelaar.
- Om verkalking aan het apparaat te voorkomen raden wij aan om een waterfilter te gebruiken. Een geschikte waterfilter voorkomt de kalkafzetting niet, ontkalk uw apparaat daarom regelmatig.

Sluit de waterslang van het apparaat aan op de watertoevoer en vergrendel deze.



Belangrijk!

De aansluiting van het apparaat op de watertoevoer en de installatie van de drukregelaar dient te geschieden door een gekwalificeerd danwel vakbekwaam persoon.

4.4 Afvoer aansluiting

Standaard, ook bij apparaten met een direct wateraansluiting, dient de lekbak met regelmaat geleegd en gereinigd te worden.

Echter, het is ook mogelijk om een afvoerslang aan te sluiten voor het legen van de lekbak. Afvoerslang en aansluiting zijn bijgeleverd.



Belangrijk!


Voor het aansluiten van de afvoerslang aan de lekbak, dient een gat te worden geboord in de lekbak. Dit dient te geschieden door een gekwalificeerd danwel vakbekwaam persoon.

Sluit de slang (Ø 10 mm) aan op de aansluiting aan de achterkant van het apparaat en daarna op de afvoer.

5 HET EERSTE GEBRUIK


5.1 Het eerste gebruik

Leest u alstublieft deze handleiding zorgvuldig door, vóórdat u het apparaat in gebruik neemt.

	<p>Vóór ingebruikname controleer a.u.b. eerst of:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de stoom- en heet waterhendel dicht staat. • de aan/uitschakelaar uitgeschakeld is (staat op “0”) • de stekker uit het stopcontact is • de lekbak juist geplaatst is
---	---

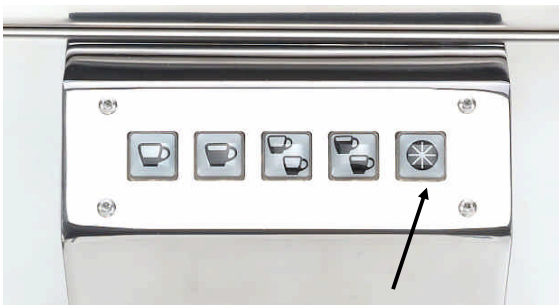
Beginnen met het in gebruik nemen van het apparaat:

1. Watertank machines: Open het deksel.
2. Watertank machines: Neem de watertank uit, en reinig deze zorgvuldig.
3. Watertank machines: Vul de watertank met vers zacht ontkalkt water en plaats deze terug. Sluit het deksel.
4. Steek de stekker in het stopcontact en de aan- en uitschakelaar op “1” zetten. Nu is het apparaat ingeschakeld.
5. Het groene controlelampje gaat branden.
6. De waterpomp slaat aan en vult de ketel van het apparaat met vers water.
7. Zodra de ketel gevuld is, stopt de pomp en gaat het controlelampje branden.
8. Watertank machines: Zodra het water in de tank onder een bepaald niveau komt, schakelt het apparaat automatisch uit en de controlelampjes gaan knipperen. Vul de watertank met vers water, het apparaat warmt het water automatisch op.

	<p>Mocht het apparaat het water niet automatisch verwarmen, schakel dan het apparaat korte tijd uit. Schakel daarna het apparaat weer in.</p>
---	---

9. Watertank machines: Omdat er bij het eerste maal vullen van de boiler bijzonder veel water uit het reservoir wordt gebruikt, raden wij aan deze direct bij te vullen.
10. Wacht a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,2 bar aangeeft.
11. Het handmatig ontluichten van de ketel is niet nodig, omdat de Elektronika / Elektronika Profi van een professioneel anti-vacuumventiel is voorzien, dat de ketel automatisch ontluicht tijdens de opwarmfase.
12. Druk op de ster knop en laat ca. 250 ml water uitlopen. Hierdoor wordt de warmtewisselaar gevuld en de watercirculatie in het thermosyphonsysteem gestart.
13. Druk op de ster knop om de wateruitloop uit de broeikop te stoppen.
Watertank machines: Vul het waterreservoir.
14. Het apparaat is nu gebruiksklaar. Plaats de kopjes op de daarvoor bestemde warmhoudplaat, zodat deze altijd voorverwarmd zijn. Het genieten van een heerlijke espresso kan beginnen.

5.2 Dosering programmeren



Om de dosering te programmeren volg de onderstaande instructies:

1. Kies een filterdrager en vul deze met de juiste hoeveelheid koffie, refererend aan de te programmeren keuze (bijv. Filterbakje voor 1 kop; 7g koffie, knop nr 1). Plaats een kopje onder de uitloop.

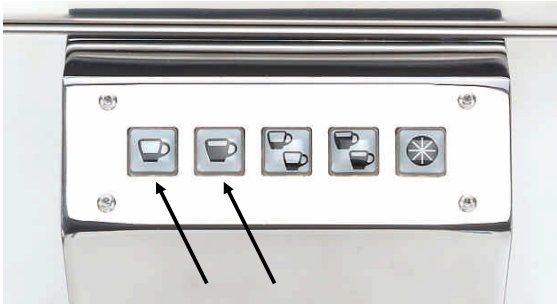
2. Druk de ster knop in en houd vast totdat deze gaat knippen.
3. Kies de te programmeren knop en druk deze kort in. Koffie loopt nu in het kopje.
4. Zodra de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt, druk de knop weer kort in. De dossering voor de knop is nu ingesteld.



- Let op, de geprogrammeerde dosering kan afwijken doordat de koffie hard is aangeduwd of meer of minder koffie is gebruikt.
- Iedere knop kan opnieuw geprogrammeerd worden.

Reset functie:

Gebruik de reset functie bij eventuele storingen (bijvoorbeeld als het apparaat niet opwarmt, etc.). Druk knop 1 en 2 tegelijk in om het apparaat te resetten. Het apparaat schakelt automatisch opnieuw aan.



6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat

Het uitgeschakelde apparaat kan als volgt in gebruik worden genomen:

1. Watertank: Vul de watertank.
Direct wateraansluiting: Zorg ervoor dat er druk op de leiding staat.
2. Schakel het apparaat in. (Schakelaar omhoog.)
3. Wacht totdat de ketelmanometer ca. 1,0-1,2 bar aangeeft.
4. De opwarmtijd is ca. 15-20 minuten, afhankelijk van de omgevingstemperatuur.
5. Het apparaat is klaar voor gebruik.

6.2 Bereiding van koffie

Voor het bereiden van één kopje gebruikt u de filterdrager met één uitloop en de bijbehorende 1-kops filter.

Voor het bereiden van twee kopjes gebruikt u de filterdrager met 2 uitlopen en de 2-kops filter.


1. Vul de betreffende filter met gemalen koffie in de juiste maling voor espresso of café crème.
Eén afgestreken maatlepel (ca. 7 gram) per kopje.
2. Druk de koffie stevig en recht aan met de bijgeleverde tamper.



- Het is belangrijk dat de betreffende filter stevig in de filterdrager geplaatst is.
- Zorg er dus voor dat de maatlepel niet overvol is, zoals afgebeeld.





3. De filterdrager in de groep plaatsen.
4. Plaats het kopje onder de koffie-uitloop. Voor het bereiden van twee kopjes, één kopje onder elke koffie-uitloop.
5. Druk op een voorgeprogrammeerde knop voor de gewenste hoeveelheid koffie. Zodra de geprogrammeerde dosering is bereikt, stopt deze automatisch. Het resterende water komt in het lekbakje.

	<ul style="list-style-type: none"> • Vers gemalen koffie geeft een optimaal koffie resultaat. Gebruik daarom een professionele bonenmolen. Wij hebben diverse bonenmolens in ons assortiment. • We adviseren een roestvrijstalen tamper te gebruiken met een diameter van 58mm.
---	--

6.3 Heetwater

1. Zet de heet water hendel open om water af te tappen (bijvoorbeeld voor thee).
2. Na het aftappen van heet water, wordt de ketel automatisch met vers water gevuld.


	Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, kan er heet water worden getapt. Het apparaat kan ook ingeschakeld blijven om heet water af te tappen.
---	---



	<p>Belangrijk! Zet de stoompijp en heet wateruitloop richting de lekbak na ieder gebruik om eventueel letsel te voorkomen</p>
---	--

6.4 Afname van stoom

De Elektronika Profi heeft de mogelijkheid stoom te produceren voor het opschuimen van melk. Neem onderstaande punten in acht, zodat de melk door te lange stoomafname niet aan de kook gebracht wordt, hierdoor is het niet mogelijk om goed schuim te verkrijgen. Voor het bereiden van cappuccino of koffie met warme melk, wordt eerst de koffie gezet en dan kan aansluitend overgeschakeld worden naar stoom. Om met de juiste druk stoom af te kunnen nemen, moet het water in de ketel verhit worden tot meer dan 100 graden.

1. **Belangrijk:** Open de stoomhendel ca. 5 seconden om het stoompijpe te ontdoen van condenswater voor droge stoom.
2. Houdt het stoomuiteinde in de melk.
3. Open de stoomkraan/ stoomhendel.
4. Verwarm of schuim de melk op.
5. Reinig het stoompijpe na ieder gebruik, door deze richting het lekbakje te zetten en de kraan even open te zetten en reinigen met een vochtige doek.

	<p>Risico op letsel! Houd het stoomuiteinde altijd onder het oppervlak, zodat de melk niet kan opspatten.</p>
---	--

	<p>Belangrijk! Reinig het stoompijpe na ieder gebruik, door deze richting het lekbakje te zetten en de kraan even open te zetten en reinigen met een vochtige doek.</p>
	<p>Gevaar voor verwonding! Bij het reinigen dient huidcontact met de stoompijp vermeden te worden.</p>

7 REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatig en zorgvuldig onderhoud is zeer belangrijk voor de prestatie, de levensduur en de betrouwbaarheid van het apparaat.



Belangrijk!

Schakel altijd het apparaat uit (schakelaar omlaag), de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur (ca. 30 minuten), alvorens het schoonmaken.

7.1 Algemene reiniging

Dagelijkse reiniging:

Filterdrager, filters, water tank, lekbakje en rooster, maatlepel en tamper dienen dagelijks schoongemaakt te worden. Reinig de broeikop, douchezeef en rubber o-ring zonder deze te demonteren.

Reiniging indien noodzakelijk:

Maak na elk gebruik het stoompijpe en heetwateruitloop schoon.

Schakel het apparaat uit, poets het afgekoelde apparaat met een zachte vochtige doek en droog na met een droge doek.



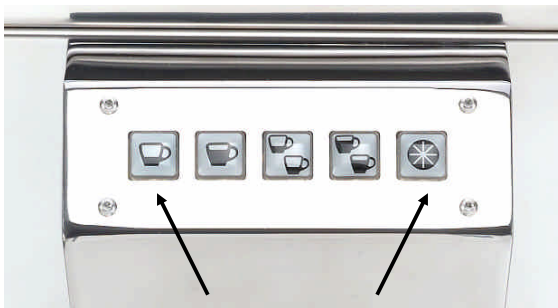
Gebruik een zachte vochtige doek voor reiniging.
Gebruik nooit schuurmiddel of agressieve schoonmaakmiddelen!

Leeg en reinig het lekbakje regelmatig, wacht niet tot deze vol is.

7.2 Automatische reiniging en ontvetting van broeikop

Reinigingspoeder en reinigingstabletten voor het schoonmaken en ontvetten van de broeikop zijn verkrijgbaar bij de ECM verkooppunten. Ca. 1 maal in de week uitvoeren, gebruik hiervoor de bijgeleverde blindfilter (bakje zonder gaatjes).

1. Schakel het apparaat in en verwarm.
2. Plaats het blindfilter in de filterdrager.
3. Vul het blindfilter met een half zakje reinigingspoeder of één reinigingstablet.
4. Plaats de filterdrager in de broeikop.
5. Start de reiniging door de ster knop en knop 1 (voor espresso) tegelijk in te drukken.
Een lampje begint te knipperen op het bedieningspaneel. Wacht tot het lampje stopt met knipperen en alle lampjes op het bedieningspaneel gaan branden.



6. Verwijder de filterdrager en maak deze schoon. Na reiniging terugplaatsen.
7. Druk de ster knop kort in, voor een laatste spoeling.



Belangrijk!

Pas op voor opspatten tijdens reiniging.

7.3 Preventief ontkalken (voor apparaten met water tank)

Wij adviseren om altijd ECM waterfilters te gebruiken. U kunt dan volstaan met een professionele ontkalking door ons servicepunt eens per 3 jaar. Dit komt de werking en levensduur van kostbare apparatuur ten goede.

Bij geen gebruik van een waterfilter en om verkalking te voorkomen, adviseren wij, het apparaat regelmatig te ontkalken met inachtneming van de waterhardheid, om dure reparaties te voorkomen. Het is van belang een zacht ontkalkingsmiddel te gebruiken, dat geen aanslag geeft op metaal. Een perfect op het apparaat afgestemd ontkalkingsmiddel is bij ons verkrijgbaar.

Voer volgens onderstaande instructie uit:

1. Schakel het apparaat in en verwarmen totdat een keteldruk van ca. 1.0-1.2 bar bereikt is.
2. Schakel het apparaat uit.
3. Leeg de ketel door heet water af te tappen. Sluit de heet waterhendel.
4. Meng volgens de voorschriften het water met ontkalkingsmiddel en giet dit in het waterreservoir.
5. Schakel het apparaat in. De lege ketel wordt gevuld met ontkalkingsvloeistof.
6. Druk op de ster knop en wacht totdat de vloeistof uit de broeikop loopt. De warmtewisselaar is gevuld met de vloeistof. Druk weer op de ster knop.
7. Plaats de filterdrager met blindfilter in het apparaat en druk op de ster knop. Laat de vloeistof ca. 20 seconden doorlopen en druk weer op de ster knop om het doorlopen te stoppen. Het restdrukventiel is nu ontkalkt. Herhaal dit 3 maal.
8. Laat de ontkalkingsvloeistof ca. 30 minuten inwerken.
9. Druk op de ster knop om de vloeistof door te laten lopen.
10. Schakel de machine uit en leeg de ketel door heet water af te tappen. Sluit daarna de heet waterhendel.



Draai het uiteinde van de heet wateruitloop, zodat er geen deeltjes kunnen achterblijven in het uiteinde.

11. Ontdoe de watertank van kalk en ontkalkingsvloeistof door reiniging.
12. Vul de tank met vers water.
13. Schakel de machine in. De ketel vult zich automatisch met vers water.
14. Vul het water in de watertank bij.
15. Plaats het blindfilter in de filterdrager en druk op de ster knop, laat ca. 20 seconden doorlopen en druk weer op de ster knop. Het restdrukventiel wordt nu gereinigd. **Neem het blindfilter uit de filterdrager.**
16. Druk ca. 60 seconden op de ster knop om de warmtewisselaar te reinigen.
17. Herhaal stap 9 tot 13 drie tot vijf keer om de ketel te reinigen.



Belangrijk!

Deze handleiding dient alleen voor de preventieve ontkalking. Bij al verkalkte apparaten, a.u.b. zelf geen ontkalking uitvoeren. Losgekomen kalkdeeltjes kunnen verschillende delen van het apparaat verstopen, zoals de manometer, ventielen, leidingen etc. waardoor schade aan het apparaat kan ontstaan. Indien dit bij uw apparaat het geval is, neem dan contact op met onze klantenservice, zodat een professionele ontkalking kan worden uitgevoerd. Schade ontstaan door kalkafzetting in het apparaat valt niet onder de garantie. Neemt u voor reparatiezendingen telefonisch contact op met onze servicedienst. Voeg a.u.b. geen losse onderdelen zoals een filterdrager en wateropvangbak bij. Gebruik a.u.b. uitsluitend de originele en complete verpakking voor het insturen van het apparaat.

7.4 Onderhoud

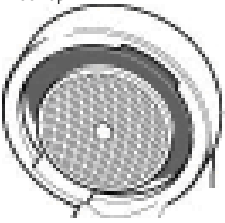
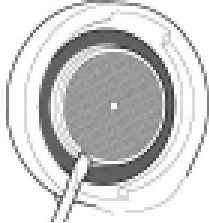
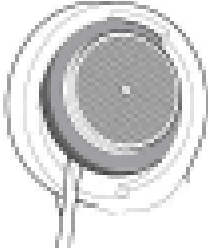


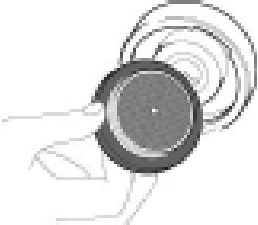

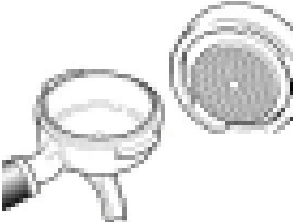



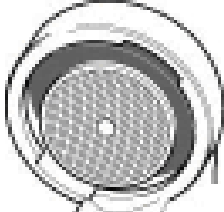
Vervangen van de afdichtring.



Vervang gelijktijdig de afdichtring en het doucheplaatje.

1. Schakel het apparaat uit (schakelaar op "0"), neem stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur.


Hieronder zijn de verdere handelingen afgebeeld en beschreven:

<p>1. Broeikop</p> 	<p>2. Met een platte schroevendraaier het doucheplaatje en de afdichtring uitnemen</p> 	<p>3. Doucheplaatje en afdichtring zijn nu bijna uitgelicht</p> 
<p>4. Doucheplaatje en afdichtring uit de zetgroep nemen en doucheplaatje zorgvuldig reinigen met een zachte borstel</p> 	<p>5. De nieuwe onderdelen gereed maken</p> 	<p>6. Groep met een borstel reinigen. Doucheplaatje stevig in de afdichtring plaatsen</p> 
<p>7. Het doucheplaatje met de afdichtring handmatig terugplaatsen</p> 	<p>8. Filterdrager zonder filterhouder nemen</p> 	<p>9. Beginnen met draaien voor een goede bevestiging</p> 
<p>10. Draaien tot het doucheplaatje met de afdichtring goed vast zit</p> 	<p>11. Nu kan de filterdrager met filter zonder problemen stevig ingezet worden</p> 	<p>12. De broeikop is weer klaar voor gebruik.</p> 

Het apparaat weer in gebruik nemen, zoals beschreven op blz. 36 van deze handleiding.

De stoomuitloop is verstopt



Schakel het apparaat uit en laat het stoompijpe goed afkoelen. Draai de sproeier voorzichtig van het stoompijpe. Reinig de gaatjes van de stoomsproeier voorzichtig met een naald en borstel deze af. Spoel goed af en draai de sproeier weer terug.

	<p>Belangrijk! De kleine afdichting tussen sproeier en schroefdraad niet kwijtraken!</p>
---	---


8 TRANSPORT EN OPSLAG

8.1 Verpakking


De Elektronika Profi wordt zorgvuldig verpakt en geleverd in een nauwsluitende kartonnen doos.

	<p>Let op! Houd verpakkingen buiten het bereik van kinderen!</p>
	<p>Belangrijk! Bewaar verpakking en verpakkingsmateriaal voor transport. Gooi dit dus niet weg!</p>

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Vervoer het apparaat altijd rechtop, indien mogelijk op een pallet. • Hel of keer het apparaat niet. • Stapel niet meer dan 4 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.
---	---

8.3 Opslag

	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats verpakt op een droge plaats. • Stapel niet meer dan 4 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.
---	---

9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dit product is conform de EU-richtlijn 2002/96/EC en is geregistreerd volgens de wet op de elektronische en electronica-apparatuur (BEA).

10 CERTIFICATIE



Dit product voldoet aan de algemene richtlijnen

Apparaat: 98/37/EC
 Netspanning: 73/23/EEC, 93/68/EEC
 EMC: 89/336/EEC, 93/68/EEC, 92/31/EEC
 PED: 97/23/EC

EN-normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 of EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Weinig of geen crema op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie steviger aandrukken
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Teveel chloor in het water	Een chloorfilter plaatsen
	Te weinig gemalen koffie	Juiste hoeveelheid koffie gebruiken ca. 7 gr per kopje
Koffie druppelt	Doucheplaatje niet schoon/ verstopt	Doucheplaatje/ groep reinigen
	Maling te fijn	Koffie grover malen Koffie niet te stevig aandrukken
Weinig smaak	Teveel koffie	Juiste hoeveelheid koffie gebruiken ca. 7 gr. per kopje
	Grove maling	Instellen fijner malen
	Oude koffie(bonen)	Verse koffie(bonen) gebruiken
	Te weinig koffie	Juiste hoeveelheid koffie gebruiken: ca. 7 gr. per kopje
Schuim in plaats van crema	Doucheplaatje verstopt	Doucheplaatje reinigen
	Niet de juiste koffie	Andere koffie gebruiken
Machine is ingeschakeld, maar werkt niet	Maalgraad van de molen niet goed voor de gebruikte koffie	Koffiemolen opnieuw instellen (bij het gebruiken van een andere koffie-soort de maalgraad wijzigen, indien nodig)
	Niet voldoende water in het reservoir	Water bijvullen
	Water bijgevoeld	Apparaat in- en uitschakelen
Verschillende doseringen bij bereiding.	Het reservoir is niet juist geplaatst	Controleren of het contact onder het reservoir werkt. Het reservoir juist op het apparaat plaatsen
	Verschillende hoeveelheden koffie	Zorg voor gelijke omstandigheden bij iedere bereiding.
	Verschillende maal graden	
	Onregelmatig aangedrukt	
	Verschillende type koffie	

Indien het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, adviseren wij,

- de broeikop te reinigen (voor instructies zie blz. 38). De filterdrager niet in het apparaat geplaatst te laten.
- leeg de ketel.

1. Het apparaat uitschakelen (schakelaar op “0”) en open de heet waterhendel. De ketel wordt geleegd, door de druk die opgebouwd wordt.
2. Sluit de heet waterhendel zodra de ketel leeg is.

Ingebruikname van het apparaat wordt op dezelfde wijze uitgevoerd als bij het eerste gebruik (zie hoofdstuk 37).

Tips voor het beste resultaat bij het bereiden van een cappuccino:

1. Gebruik koude verse melk met een vetgehalte van 1,5% of 3%. Lang houdbare melk is ook zeer geschikt.
2. Gebruik een goede RVS melkkan waarvan de grootte is afgestemd op de hoeveelheid op te schuimen melk (bijvoorbeeld: 0,6 / 0,75 of 1 liter voor respectievelijk 1 tot 3 cappuccino's.). Het model is breed van onder en loopt smal naar boven en heeft een goede schenktuit.
3. De kan ongeveer voor 1/3 vullen met melk. Draai even de stoomkraan open, richting de lekbak, tot er droge stoom uitkomt. De stoompijp in het midden van de kan in de melk houden.
4. Langzaam de stoomhendel openzetten tot volle stoom. Houd het stoomende onder het oppervlak, zodat de melk niet kan opspatten.
5. De kan stil houden.
6. Na korte tijd komt er een werveling in de melk. Het eigenlijke schuimen begint nu. De melkkan langzaam naar beneden bewegen en heel licht lucht laten happen (sissend geluid) rond het oppervlak van de melk. Teveel lucht happen zal grote bellen veroorzaken. De stoom dient de melk rond te draaien.

7. Na korte tijd zal de melk in volume zijn toegenomen. Wanneer de melk voldoende volume heeft de stoompijp dieper in de melk houden en wachten tot de onderzijde van de kan goed warm is. Bij maximaal 75°C is de juiste temperatuur bereikt. Indien de melk heter wordt zal deze inzakken.



Melkeiwitten “schuimen” tot ca. 75 graden. Wordt deze temperatuur overschreden, dan schuimt de melk niet meer.

8. Sluit de stoomhendel.
 9. Beweeg de opschuimende melk in de kan rustig rond zodat een glanzende, lobbige schuim ontstaat.
 10. Schenk nu het melkschuim op de espresso. Tijdens het schenken laat u de kan met een tikje op de rand van het kopje zakken waardoor u een mooie combinatie krijgt van de warme melke en het melkschuim.
 11. Overgebleven melk kan korte tijd (maximal een dag) bewaard blijven en opnieuw gebruikt worden mits gekoeld bewaard.
 12. Na het opschuimen, de stoompijp richting de lekbak zetten en de stoomkraan opendraaien. Even wat stoom doorblazen en met een schone vochtige doek het uiteinde reinigen om verstoppingen te voorkomen. **Let op is heet, vermijdt huidcontact!**

12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES

- Blindfilter voor de broeikopreining (standaard bijgeleverd)
- Broeikopreinigingsmiddel voor het reinigen met de blindfilter (verkrijgbaar bij ECM verkooppunt)
- Ontkalkingsmiddel voor het **regelmatig** preventief ontkalken van het apparaat (verkrijgbaar bij ECM Verkooppunt)

Om een perfecte espresso te bereiden, dient men, naast de juiste bonen, te beschikken over een goed espressoapparaat en koffiemolen. Hiervoor bieden wij een lijn van professionele espressomachines en molens. De gehele set aangevuld met de ECM afkloplade en ECM tamper, nu staat niets de basis voor een heerlijke espresso meer in de weg.



Molen Casa



Molen Casa Speciale



Afkloplade voor het koffieresidu



Tamper
RVS met een bolle of vlakke onderzijde



Filterdrager Gran Crema





Reinigingstabletten

1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 1 θήκη φίλτρου με 1 στόμιο
- 1 θήκη φίλτρου με 2 στόμια
- 1 φίλτρο 1 φλυτζανιού
- 1 φίλτρο 2 φλυτζανιών
- 1 τυφλό φίλτρο
- 1 δοσομετρητής
- 1 πιεστήρας καφέ
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών

2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

2.1 Γενικές σημειώσεις ασφαλείας


 	<ul style="list-style-type: none"> • Βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναγράφονται στον τυπωμένο πίνακα που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της μηχανής καφέ espresso. • Να διεξάγετε την εγκατάσταση της μηχανής σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο 4. • Συνδέετε τη μηχανή μόνο σε γειωμένη πρίζα και μην την αφήνετε ανεπιτήρητη. • Μην τυλίγετε ή λυγίζετε το καλώδιο ρεύματος. • Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης/ μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο. • Τοποθετήστε τη μηχανή πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ύψος της μηχανής ρυθμίζοντας τα πόδια. • Μην τοποθετείτε ποτέ τη μηχανή πάνω σε ζεστές επιφάνειες. • Μη βυθίζετε ποτέ τη μηχανή σε νερό. Μην λειτουργείτε τη μηχανή με βρεγμένα χέρια. • Η μηχανή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες που γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης. • Μην εκθέτετε τη μηχανή στις επιδράσεις του καιρού (πάγος, χιόνι, βροχή) και μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους. • Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά. • Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά. • Μην λειτουργείτε τη μηχανή με ανθρακούχο νερό, αλλά με μαλακό πόσιμο νερό. • Μην λειτουργείτε τη μηχανή χωρίς νερό.
--	---

Εάν έχετε επιπλέον απορίες ή εάν επιθυμείτε οποιοσδήποτε επιπλέον πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή καφέ espresso. Οι μηχανές μας συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας.

Οποιαδήποτε επισκευή ή αντικατάσταση των μεμονωμένων τμημάτων της συσκευής πρέπει να διεξάγεται από κάποιον εξουσιοδοτημένο, εξειδικευμένο αντιπρόσωπο.

Σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει οποιαδήποτε ευθύνη και δεν είναι υπεύθυνος να παρέχει λύση.

Αναζητήστε τα εξουσιοδοτημένα service, ανατρέχοντας στη σελίδα 18 για τα στοιχεία επικοινωνίας του εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου.

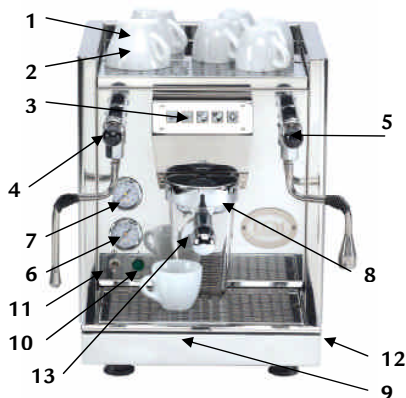
	<p>Όπου είναι απαραίτητο, κάντε χρήση ενός αποσκληρυντικού νερού / φίλτρου νερού έτσι ώστε να φτάσετε σε έναν ικανοποιητικό βαθμό σκληρότητας νερού. Εάν αυτό δεν είναι αρκετό, είναι δυνατή η προληπτική αφαλάτωση της μηχανής κατά διαστήματα. Επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο πριν πραγματοποιήσετε αυτή τη διαδικασία. Ακολουθήστε τις οδηγίες αφαλάτωσης (δείτε σελίδα 51). Κάνοντάς το, θα προστατεύσετε τη μηχανή σας από ακριβή επισκευή.</p> <p>Μια μηχανή που έχει ήδη άλατα μπορεί να αφαλατωθεί μόνο από τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο γιατί θα χρειαστεί μια μερική αποσυναρμολόγηση του μπότλερ και των σωληνώσεων για την αποφυγή μπλοκαρίσματος του συστήματος από υπολείμματα αλάτων. Η καθυστερημένη αφαλάτωση μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στη μηχανή.</p>
---	---

2.2 Σωστή χρήση

Η ELEKTRONIKA PROFÍ πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή καφέ, ζεστού νερού και ατμού. Η μηχανή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Κάθε χρήση της μηχανής διαφορετική από τον σκοπό που αναφέρεται παραπάνω, απαγορεύεται αυστηρά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται εξαιτίας ακατάλληλης χρήσης της μηχανής και δεν φέρει ευθύνη για την αποκατάστασή τους.

3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ

3.1 Τμήματα μηχανής



1. Θέση προθέρμανσης φλυτζανιών (αποσπώμενο κάλυμμα δοχείου νερού)
2. Δοχείο φρέσκου νερού (κάτω από αποσπώμενο κάλυμμα)*
3. Πίνακας ελέγχου
4. Διανομέας ατμού
5. Διανομέας ζεστού νερού
6. Μετρητής πίεσης αντλίας
7. Μετρητής πίεσης μπόιλερ
8. Μονάδα απόσταξης
9. Πράσινη ενδεικτική λυχνία
10. Διακόπτης λειτουργίας
11. Δίσκος σταξίματος

* Αυτό το εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα μοντέλα με σύνδεση νερού.

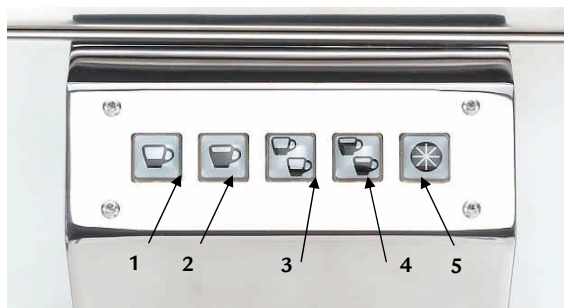


Προσοχή!

Κίνδυνος τραυματισμού: Τα ακόλουθα τμήματα της μηχανής είναι ζεστά ή μπορεί να γίνουν ζεστά:

- Η περιοχή του μοχλού ατμού και του μοχλού ζεστού νερού
- το σωληνάκι ατμού και ζεστού νερού
- η θήκη φίλτρου
- η μονάδα απόσταξης
- το σώμα (άνω τμήμα και πλαϊνά πλαίσια)

3.2 Πίνακας ελέγχου



Αυτόματος προγραμματισμός δοσολογίας και ποσότητας φλυτζανιών:

1. Espresso ("πλήκτρο 1")
2. Μεγάλο φλυτζάνι καφέ
3. 2 espresso
4. 2 μεγάλα φλυτζάνια καφέ
5. Πλήκτρο λειτουργίας για χειροκίνητη ρύθμιση διαφορετικών δόσεων ("πλήκτρο με αστέρι")

3.3 Τεχνικά στοιχεία

Τάση:	EU/ UK/ NZ/ AU/ : 230 V, US: 120V, Japan: 100 V
Συχνότητα:	60 Hz
Ισχύς:	1,200 W
Δοχείο νερού:	περίπου 3.0 λίτρα
Διαστάσεις:	μήκος x πλάτος x ύψος / 322 χιλ. x 472 χιλ. x 380 χιλ.
Διαστάσεις με τη θήκη φίλτρου:	μήκος x πλάτος x ύψος / 322 χιλ. x 570 χιλ. x 380 χιλ.
Βάρος:	23 κιλά

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ



Η εγκατάσταση πρέπει να διεξάγεται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό και σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες και σε συμμόρφωση με τους ισχύοντες νόμους.

Τα ακόλουθα κεφάλαια ασχολούνται με την προετοιμασία της μηχανής, την ηλεκτρική της σύνδεση, τη σύνδεση με την παροχή νερού και τη σύνδεση με την αποχέτευση. Παρακαλούμε σημειώστε ότι για τις μηχανές με δοχείο νερού, είναι σχετικά μόνο τα υποκεφάλαια “Προετοιμασία της μηχανής” και “Ηλεκτρική σύνδεση”.

4.1 Προετοιμασία για την εγκατάσταση



- Τοποθετήστε τη μηχανή πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ύψος της μηχανής ρυθμίζοντας τα πόδια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη μηχανή πάνω σε ζεστές επιφάνειες.

4.2 Ηλεκτρική σύνδεση



- Βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναγράφονται πάνω στον τυπωμένο πίνακα που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της μηχανής καφέ espresso.



- Συνδέστε τη μηχανή μόνο σε γειωμένη πρίζα και μην την αφήνετε ανεπιτήρητη.
- Μην τυλίγετε ή λυγίζετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης / μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο.

4.3 Σύνδεση με την παροχή νερού



Σημαντικό!

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της παροχής νερού είναι συνδεδεμένη σε παροχή πόσιμου νερού με μια κλίμακα πίεσης λειτουργίας από 0 έως 3 bar. Σε περίπτωση που η πίεση λειτουργίας είναι μεγαλύτερη από 3 bar χρησιμοποιήστε ρυθμιστή πίεσης. Παρακαλούμε σημειώστε ότι συχνά η πίεση της παροχής νερού αλλάζει. Εάν η πίεση της παροχής νερού υπερβαίνει προσωρινά τα 3 bar, χρησιμοποιήστε ρυθμιστή πίεσης.

Συνδέστε τον σωλήνα σύνδεσης νερού της μηχανής στη βαλβίδα παροχής νερού και βιδώστε τα.



Σημαντικό!

- Η σύνδεση της μηχανής στην παροχή νερού και η εγκατάσταση του ρυθμιστή πίεσης πρέπει να διεξάγονται από εξειδικευμένο προσωπικό. Για να αποφύγετε τον γρήγορο σχηματισμό αλάτων στην μηχανή, σας συνηγορούμε την χρήση ενός αποσκληρυντή νερού / φίλτρου νερού.
- Κατάλληλο αποσκληρυντή νερού / φίλτρο νερού μπορείτε να προμηθευθείτε από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο. Όμως, παρακαλούμε λάβετε υπόψη σας ότι ακόμη και όταν χρησιμοποιείτε αποσκληρυντή νερού / φίλτρο νερού, είναι απαραίτητη η αφαλάτωση της μηχανής τακτικά.

4.4 Σύνδεση με την αποχέτευση

Από προεπιλογή, ακόμα και στις μηχανές με σύνδεση νερού ο χρήστης μπορεί να απορρίψει το επιπλέον νερό αδειάζοντας τακτικά τον δίσκο σταξίματος. Παρόλα αυτά, έχετε τη δυνατότητα να εγκαταστήσετε αργότερα απευθείας σύνδεση με το σύστημα αποχέτευσης. Επομένως, βρείτε ένα συνδεδεμένο και έναν σωλήνα αποχέτευσης κατά την παραλαβή του προϊόντος.



Σημαντικό!

Σε περίπτωση που πραγματοποιήσετε απευθείας σύνδεση της μηχανής στο σύστημα αποχέτευσης, θα πρέπει να ανοίξετε μια τρύπα στον δίσκο σταξίματος. Αυτή η εργασία μπορεί να διεξαχθεί από εξειδικευμένο προσωπικό ή από το εξουσιοδοτημένο service της ECM.

Συνδέστε έναν σωλήνα (Ø 10 χιλ.) στην καθορισμένη υποδοχή που βρίσκεται στο πίσω τμήμα της μηχανής και στο προεγκατεστημένο σιφόνι της αποχέτευσης.

5 ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

5.1 Πρώτη χρήση

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν λειτουργήσετε τη μηχανή.



Πριν θέσετε τη μηχανή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν:

- οι βαλβίδες ατμού και ζεστού νερού είναι κλειστές.
- η μηχανή είναι κλειστή.
- το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
- Ο δίσκος σταξίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.

Τώρα μπορείτε να θέσετε τη μηχανή σας σε λειτουργία:

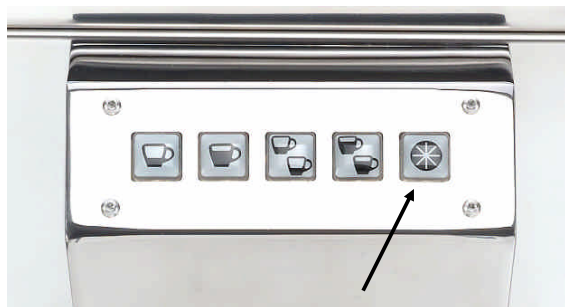
1. Μηχανές με δοχείο νερού: Ανοίξτε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
2. Μηχανές με δοχείο νερού: Αφαιρέστε το δοχείο νερού και καθαρίστε το σχολαστικά..
3. Μηχανές με δοχείο νερού: Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό χωρίς άλατα και επανατοποθετήστε το στους οδηγούς του δοχείου νερού και κλείστε ξανά το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
4. Βάλτε το φιν στην πρίζα και μετακινήστε τον διακόπτη λειτουργίας στην επάνω θέση. μηχανή είναι τώρα αναμμένη. Η πράσινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
5. Η αντλία αρχίζει να λειτουργεί και γεμίζει το μπόιλερ με φρέσκο νερό.
6. Μόλις τελειώσει το γέμισμα του μπόιλερ, δεν θα ακούγεται πια ο ήχος της αντλίας και θα ανάψει ο πίνακας ελέγχου.
7. Μηχανές με δοχείο νερού: Μόλις το φρέσκο νερό μέσα στο δοχείο κατέβει σε μια συγκεκριμένη στάθμη, η μηχανή θα κλείσει αυτόματα και τα πλήκτρα του πίνακα ελέγχου θα αναβοσβήνουν. Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με φρέσκο νερό. Η μηχανή θα προθερμανθεί αυτόματα.



Σε περίπτωση που η μηχανή δεν προθερμαίνεται αυτόματα, κλείστε την και ανάψτε την ξανά.

8. Μηχανές με δοχείο νερού: Καθώς απαιτείται μια μεγάλη ποσότητα νερού για το πρώτο γέμισμα του μπόιλερ, γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό.
9. Περιμένετε έως ότου ο μετρητής πίεσης του μπόιλερ δείξει περίπου 1.0-1.2 bar.
10. Δεν είναι απαραίτητος ο “εξαερισμός του μπόιλερ” χειροκίνητα, γιατί η Elektronika Profi είναι εξοπλισμένη με μια επαγγελματική βαλβίδα αποσυμπίεσης που φροντίζει για τον εξαερισμό του μπόιλερ στη φάση προθέρμανσης.
11. Πιέστε το πλήκτρο με το αστέρι και αφήστε να τρέξουν περίπου 250 ml νερό. Με αυτόν τον τρόπο, ο αναλλακτής θερμότητας θα γεμίσει με νερό και αρχίζει η κυκλοφορία του νερού μέσα στο σύστημα “θερμοσίφωνα”.
12. Πιέστε ξανά το πλήκτρο με το αστέρι για να σταματήσετε τη ροή του νερού από τη μονάδα απόσταξης.
13. Μηχανές με δοχείο νερού: Γεμίστε το δοχείο νερού.
14. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση. Βάλτε τα φλυτζάνια πάνω στη θέση προθέρμανσης φλυτζανιών για να τα προθερμάνετε.

5.2 Προγραμματισμός δοσολογίας



Για να προγραμματίσετε τις δόσεις προχωρήστε όπως αναφέρεται παρακάτω:

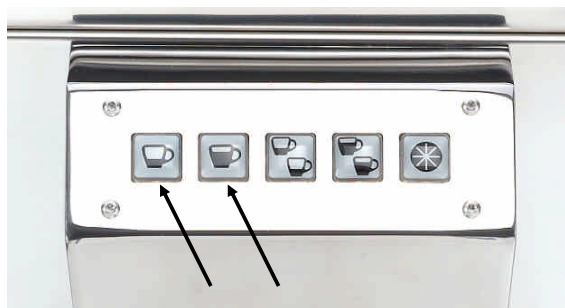
1. Επιλέξτε μια θήκη φίλτρου και γεμίστε την με την κατάλληλη ποσότητα καφέ σύμφωνα με το πλήκτρο που θέλετε να προγραμματίσετε (π.χ. φίλτρο 1 φλυτζανιού για θήκη φίλτρου 1 φλυτζανιού: 7γρ. καφέ, πλήκτρο 1). Τοποθετήστε ένα φλυτζάνι κάτω από τη θήκη φίλτρου.
2. Πιέστε το πλήκτρο με το αστέρι και κρατήστε το πατημένο μέχρι να αναβοσβήνει.
3. Επιλέξτε το πλήκτρο που θέλετε να προγραμματίσετε και πιέστε το σύντομα. Θα τρέξει καφές μέσα στο φλυτζάνι.
4. Μόλις διανεμηθεί η επιθυμητή ποσότητα καφέ, πιέστε ξανά το πλήκτρο. Με αυτόν τον τρόπο, η δοσολογία για το επιλεγμένο πλήκτρο έχει προγραμματιστεί.



- Παρακαλώ σημειώστε ότι οι δόσεις μπορεί να ποικίλουν εάν χρησιμοποιούνται διαφορετικές ποσότητες καφέ για την παρασκευή καφέ ή εάν η πίεση πάνω στον καφέ είναι διαφορετική κατά το πάτημα με τον πιεστήρα.
- Κάθε πλήκτρο μπορεί να επαναπρογραμματιστεί ανά πάσα στιγμή.

Λειτουργία επαναφοράς:

Με την λειτουργία επαναφοράς των αρχικών ρυθμίσεων, πιθανά προβλήματα μπορεί να επιλυθούν (π.χ. εάν η μηχανή δεν ζεσταίνεται κ.λ.π.). Για την επαναφορά των αρχικών ρυθμίσεων πιέστε τα πλήκτρα 1 και 2 ταυτόχρονα. Έτσι η μηχανή θα κάνει επανεκκίνηση.



6 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

6.1 Προετοιμασία της μηχανής

Μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία την κλειστή μηχανή όπως αναφέρεται παρακάτω:

1. Μηχανές με δοχείο νερού: Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.
2. Μηχανές με παροχή νερού: Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντα πίεση νερού στην παροχή.
3. Ανάψτε τη μηχανή. (Διακόπτης λειτουργίας στην επάνω θέση).

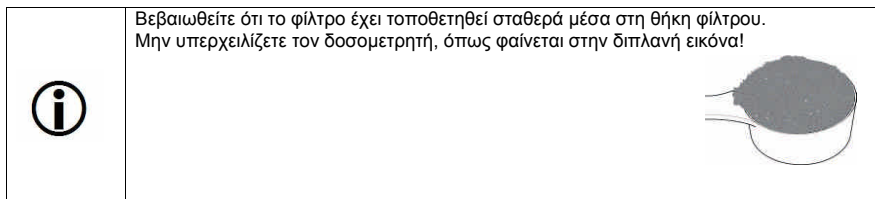
4. Περιμένετε έως ότου ο μετρητής πίεσης του μπόϊλερ δείξει περίπου 1.0-1.2 bar.
5. Συνήθως, η φάση προθέρμανσης διαρκεί περίπου 15-20 λεπτά ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
6. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.

6.2 Παρασκευή καφέ

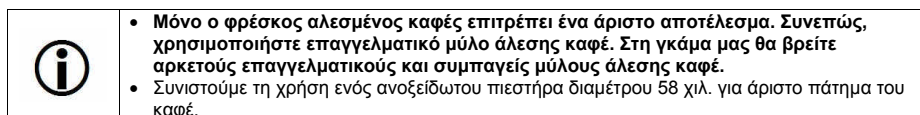
Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου με 1 στόμιο και το αντίστοιχο φίλτρο (1 φλυτζανιού) για την παρασκευή 1 φλυτζανιού καφέ.

Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου με 2 στόμια και το μεγάλο φίλτρο (2 φλυτζανιών) για την παρασκευή 2 φλυτζανιών καφέ.

1. Βάλτε τον αλεσμένο καφέ (με τον αντίστοιχο βαθμό άλεσης για espresso ή Café Crème) μέσα στο φίλτρο. (1 **επίπεδη μεζούρα** καφέ (περίπου 7 γραμ.) ανά φλυτζάνι).
2. Πατήστε ελαφρά τον αλεσμένο καφέ με τον πιεστήρα.

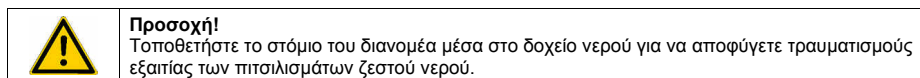
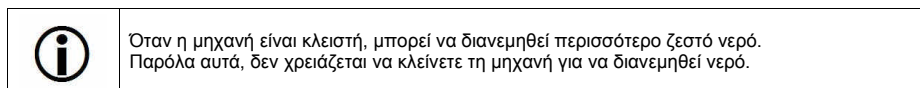


3. Σφίγγετε γερά τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.
4. Βάλτε το φλυτζάνι κάτω από το στόμιο της θήκης φίλτρου. (Για την παρασκευή 2 φλυτζανιών, βάλτε 1 φλυτζάνι κάτω από κάθε στόμιο.)
5. Πιέστε το πλήκτρο με την προγραμματισμένη δόση καφέ που θέλετε να καταναλώσετε. Μόλις τρέξει η προγραμματισμένη δόση, το γέμισμα σταματάει αυτόματα. Η υπολειπόμενη πίεση / νερό θα εκτονωθεί στο δίσκο σταζιματος από το κάτω τμήμα του εμβόλου υπερχειλίσης.



6.3. Παροχή ζεστού νερού

1. Τοποθετήστε ένα δοχείο νερού (με θερμομονωτική λαβή) κάτω από τον διανομέα ζεστού νερού. Αφού έχετε μετακινήσει τον διακόπτη λειτουργίας στην κάτω θέση, μπορείτε να διανείμετε νερό (π.χ. για τσάι) ανοίγοντας το μοχλό ζεστού νερού.
2. Μετά την παροχή νερού, θέστε ξανά τη μηχανή σε λειτουργία. Το μπόϊλερ θα γεμίσει αυτόματα με φρέσκο νερό.



6.4 Παροχή ατμού

Με την Elektronika Profi, μπορείτε να παράγετε μεγάλη ποσότητα ατμού για να ζεσάνετε ή να αφροποιήσετε αφηψήματα, π.χ. γάλα ή ποντς. Είναι μια επαγγελματική και συμπαγής μηχανή καφέ espresso με τεράστια ποσότητα ατμού. Επομένως, μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα μπορείτε να παρασκευάσετε αφρόγαλα.

Παρακαλούμε δώστε προσοχή στις οδηγίες που αναφέρονται παρακάτω. Μην βράζετε το γάλα, διαφορετικά δεν θα είναι δυνατόν να παρασκευάσετε αφρόγαλα.

1. Σημαντικό: Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν παρασκευάζετε αφρόγαλα, ανοίξτε το μοχλό ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα για να απελευθερώσετε το συμπυκνωμένο νερό μέσα από τον σωλήνα.
2. Βυθίστε το στόμιο ατμού (στο άκρο του διανομέα ατμού) μέσα στο υγρό.
3. Ανοίξτε ξανά τη λαβή ατμού / το μοχλό ατμού.
4. Ζεστώνετε και/ή αφροποιήστε το υγρό.
5. Μετά την αφροποίηση ή το ζέσταμα, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για να διατηρήσετε τις εγκοπές του στομίου ατμού καθαρές.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Τοποθετείτε πάντα το στόμιο ατμού κάτω από την επιφάνεια του υγρού κατά το ζέσταμα ή την αφροποίηση για να αποφύγετε πιτσιλίσματα.



Σημαντικό!

Καθαρίστε το στόμιο ατμού και τον διανομέα ατμού μετά από κάθε εφαρμογή με ένα μη λειαντικό νωπό πανί. Έτσι μπορεί να αφαιρέσετε πιθανά υπολείμματα υγρού.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Κατά τον καθαρισμό αποφύγετε την επαφή του δέρματος με τον διανομέα ατμού!

7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η τακτική και σωστή φροντίδα είναι πολύ σημαντική για την απόδοση, τη μεγάλη διάρκεια ζωής και την ασφάλεια της μηχανής σας.



Προσοχή!

Κλείνετε πάντα τη μηχανή (Διακόπτης λειτουργίας στην κάτω θέση), αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήνετε τη μηχανή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (για τουλάχιστον 30 λεπτά) πριν τον καθαρισμό.

7.1 Γενικός καθαρισμός

Καθημερινός καθαρισμός:

Η θήκη φίλτρου, τα φίλτρα, το δοχείο νερού, ο δίσκος σταξίματος, η σχάρα του δίσκου σταξίματος, ο δοσομετρητής και ο πιεστήρας απαιτούν καθημερινό καθαρισμό. Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό και ασφαλές για τρόφιμα απορρυπαντικό, για τον καθαρισμό.

Καθαρίστε το φίλτρο και τη φλάντζα στο κάτω μέρος της μονάδας απόσταξης και αφαιρέστε τα ορατά υπολείμματα χωρίς να αποσυναρμολογήσετε τα τμήματα.

Καθαρισμός όπως απαιτείται:

Καθαρίστε τη βαλβίδα ατμού και ζεστού νερού μετά από κάθε χρήση.
Καθαρίστε το σώμα όταν η μηχανή είναι εκτός λειτουργίας και κρύα.



Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό και νωπό πανί για τον καθαρισμό.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά με χλώριο!

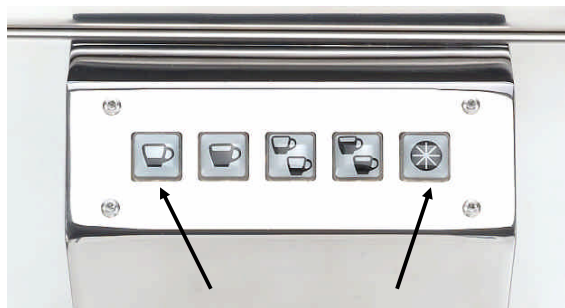
Αδειάζετε τον δίσκο σταξίματος τακτικά και μην περιμένετε μέχρι να γεμίσει.

7.2 Αυτόματος καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης

Στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο, είναι διαθέσιμο ένα καθαριστικό της μονάδας απόσταξης σε μορφή σκόνης ή ταμπλέτας για τον εύκολο καθαρισμό και αφαίρεση του λίπους από τη μονάδα. Ο καθαρισμός με τις ταμπλέτες μπορεί να διεξάγεται κάθε βδομάδα.

Ο καθαρισμός πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας το τυφλό φίλτρο που περιλαμβάνεται κατά την παράδοση του προϊόντος:

1. Προθερμάνετε τη μηχανή.
2. Βάλτε το τυφλό φίλτρο στη θήκη φίλτρου.
3. Γεμίστε το τυφλό φίλτρο με ½ σακουλάκι καθαριστικής σκόνης ή εισάγετε μια ταμπλέτα.
4. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης.
5. Ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού της μονάδας απόσταξης κρατώντας πατημένο το πλήκτρο με το αστέρι και πιέζοντας το πλήκτρο 1 (espresso).
Μία ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει στον πίνακα ελέγχου. Παρακαλούμε περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία και να ανάψουν ξανά όλα τα πλήκτρα του πίνακα ελέγχου.



6. Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και ξεπλύνετε την. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε την στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης.
7. Πιέστε σύντομα το πλήκτρο με το αστέρι για να βεβαιωθείτε ότι τα υπολείμματα λίπους έχουν αφαιρεθεί πλήρως από τη μονάδα απόσταξης.



Προσοχή!

Προφυλαχτείτε από τα ζεστά πιτσιλίσματα κατά τον καθαρισμό της μονάδας απόσταξης.

7.3 Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού)

Συνιστάται τακτική αφαλάτωση της μηχανής για την αποφυγή έντονης συσσώρευσης αλάτων και ακριβής επισκευής. Κατά την αφαλάτωση, λαμβάνετε πάντα υπόψη το βαθμό σκληρότητας του νερού. Είναι πολύ σημαντικό να χρησιμοποιείτε ένα ήπιο μέσο αφαλάτωσης το οποίο δεν επηρεάζει το μέταλλο. Από τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο, μπορείτε να αγοράσετε ένα μέσο αφαλάτωσης (σε μορφή σκόνης ή ταμπλέτας) το οποίο είναι απόλυτα κατάλληλο για τη μηχανή σας. Απλά γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό και διαλύστε το μέσο αφαλάτωσης μέσα σε αυτό. Στη συνέχεια προχωρήστε όπως αναφέρεται παρακάτω:

1. Προθερμάνετε τη μηχανή έως ότου επιτευχθεί η πίεση λειτουργίας (1.0-1.2 bar).
2. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας.
3. Αδειάστε το μπόϊλερ, ανοίγοντας την παροχή ζεστού νερού. Στη συνέχεια κλείστε ξανά την παροχή ζεστού νερού.
4. Διαλύστε το μέσο αφαλάτωσης σε νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και αδειάστε το διάλυμα μέσα στο δοχείο νερού.
5. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία. Έτσι, το άδειο μπόϊλερ θα γεμίσει αυτόματα με το υγρό διάλυμα αφαλάτωσης.
6. Πιέστε το πλήκτρο με το αστέρι και περιμένετε μέχρι να τρέξει υγρό από τη μονάδα απόσταξης. Έτσι, ο εναλλακτής θερμότητας θα γεμίσει με το διάλυμα αφαλάτωσης. Πιέστε ξανά το πλήκτρο με το αστέρι.
7. Σφίξτε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο στη μονάδα απόσταξης και πιέστε το πλήκτρο με το αστέρι. Αφήστε να τρέξει υγρό για περίπου 20 δευτερόλεπτα και πιέστε ξανά το πλήκτρο με το αστέρι για να σταματήσετε την παροχή. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα αφαλατωθεί. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία 3 φορές.
8. Μετά από αυτή τη διαδικασία αφήστε το μέσο αφαλάτωσης να δράσει για **περίπου ½ ώρα**.
9. Αφήστε το υγρό διάλυμα αφαλάτωσης να κυκλοφορήσει μέσα από τη μονάδα απόσταξης πιέζοντας το πλήκτρο με το αστέρι.

10. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας και αδειάστε το μπόϊλερ διανέμοντας ζεστό νερό. Στη συνέχεια κλείστε ξανά τη βαλβίδα ζεστού νερού.



Συνιστάται να ξεβιδώσετε και να αφαιρέσετε το στόμιο του διανομέα ζεστού νερού έτσι ώστε να μην συσσωρευτούν υπολείμματα μέσα στο στόμιο.

11. Ξεπλύνετε το δοχείο νερού και αφαιρέστε τα υπολείμματα άλατος ή μέσου αφαλάτωσης.
12. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό.
13. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία. Έτσι, το μπόϊλερ θα γεμίσει αυτόματα με φρέσκο νερό.
14. Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με νερό.
15. Ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού με το τυφλό φίλτρο για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα του μέσου αφαλάτωσης από τη βαλβίδα εκτόνωσης. **Στη συνέχεια αφαιρέστε το τυφλό φίλτρο από τη θήκη φίλτρου.**
16. Πιέστε το πλήκτρο με το αστέρι για περίπου 60 δευτερόλεπτα για να ξεπλύνετε τον εναλλάκτη θερμότητας.
17. Επαναλάβετε τα σημεία 9 έως 11 τρεις με πέντε φορές για να ξεπλύνετε το μπόϊλερ.



Σημαντικό!

Αυτές οι οδηγίες αφαλάτωσης προορίζονται μόνο για προληπτική αφαλάτωση. Παρακαλούμε μην αφαλατώνετε τη μηχανή εάν είναι ήδη αφαλατωμένη. Ενώ αφαλατώνετε τη μηχανή, τα υπολείμματα αλάτων μπορεί να φράξουν διάφορα τμήματα της συσκευής όπως τις βαλβίδες, τους μετρητές κλπ., προκαλώντας ζημιά στη μηχανή καφέ espresso. Σε αυτήν την περίπτωση παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο. Είναι πιθανόν να χρειαστεί επαγγελματική αφαλάτωση η οποία απαιτεί αποσυναρμολόγηση του μπόϊλερ και των σωληνώσεων.

Ζημιά σε άτομα ή στο υλικό, που προκαλείται από τη συσσώρευση αλάτων μέσα και στη μηχανή σας, δεν υπόκειται στην ευθύνη του κατασκευαστή.

Σε αυτήν την περίπτωση επίσης, η εγγύηση δεν ισχύει. Οι μηχανές θα γίνονται δεκτές για επισκευή αφού πρώτα έχουν δοθεί τεχνικές συμβουλές και γραπτή ανάλυση του προβλήματος.

Παρακαλούμε μην εσωκλείετε ασυσκευάστα τα εξαρτήματα π.χ. θήκη φίλτρου ή δίσκος σταξίματος όταν αποστέλλετε τη μηχανή για επισκευή / συντήρηση.

7.4 Συντήρηση

Αντικατάσταση της φλάντζας της μονάδας απόσταξης





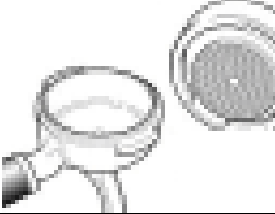
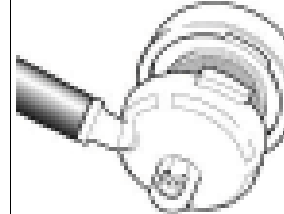

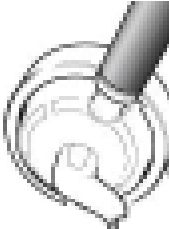
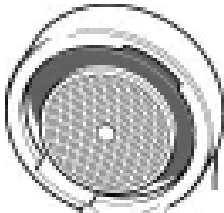


Αντικαταστήστε ταυτόχρονα τη φλάντζα και το φίλτρο της μονάδας απόσταξης.

1. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας (Διακόπτης λειτουργίας στην κάτω θέση) αι αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος.
2. Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ακολουθήστε τα βήματα όπως υποδεικνύονται παρακάτω:



<p>4 Αφαιρέστε εντελώς το φίλτρο και τη φλάντζα.</p> 	<p>5 Κρατήστε τα νέα ανταλλακτικά στο χέρι σας (Θυμηθείτε τον τρόπο αφαίρεσης του φίλτρου από τη φλάντζα ώστε να μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά τα καινούρια ανταλλακτικά)</p> 	<p>6 Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης με μια βούρτσα.. Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στη φλάντζα.</p> 
<p>7 Εισάγετε το φίλτρο και τη φλάντζα στη μονάδα απόσταξης.</p> 	<p>8 Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου χωρίς το φίλτρο.</p> 	<p>9 Σφίγγετε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.</p> 
<p>10 Μετακινήστε τη θήκη φίλτρου μέχρι το φίλτρο να ασφαλίσει γερά μέσα στη φλάντζα.</p> 	<p>11 Τώρα μπορείτε εύκολα να ασφαλίσετε τη θήκη φίλτρου στη θέση της.</p> 	<p>12 Η μονάδα απόσταξης είναι έτοιμη για χρήση.</p> 

Η μηχανή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά, όπως περιγράφεται στη σελίδα 48 του εγχειριδίου οδηγιών.

Το στόμιο ατμού έχει μπλοκάρει

Καθαρίστε τις εγχοπές του στόμιου ατμού προσεκτικά με μια βελόνα ή με έναν συνδετήρα.

Για αυτό το σκοπό, μπορείτε επίσης να ξεβιδώσετε και το στόμιο ατμού.

Επανατοποθετήστε το στόμιο ατμού.



Σημαντικό!

Μην χάσετε τη μικρή φλάντζα ανάμεσα στο στόμιο ατμού και το στερίωμα!

8 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

8.1 Συσσκευασία

Η Elektronika Profi διανέμεται σε ένα ειδικό κουτί και προστατεύεται από ένα πλαστικό κάλυμμα και αφρολέξ.



Προσοχή!
Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά!



Σημαντικό!
Φυλάξτε τη συσκευασία και τα υλικά συσκευασίας για πιθανή μεταφορά! Μην τα πετάξετε!

8.2 Μεταφορά



- Μεταφέρετε τη μηχανή μόνο σε όρθια θέση, εάν είναι δυνατόν πάνω σε μία παλέτα.
- Μην γέρνετε ή αναποδογυρίζετε τη μηχανή.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από 4 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.

8.3 Αποθήκευση



- Φυλάξτε τη μηχανή συσκευασμένη σε ένα στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από 4 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.

9 ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Αριθμός εγγραφής WEEE (ΑΗΗΕ): DE69510123
ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη Α.Ε.Β.Ε.: (ΑΗΗΕ) 00043

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης 2002/96/EC και είναι καταγεγραμμένο σύμφωνα με το WEEE (ΑΗΗΕ – Απόρριψη Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού).

10 ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE



Συμμόρφωση

Το προϊόν συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

Μηχανή: 98/37/EC
Χαμηλή Τάση: 73/23/EEC, 93/68/EEC
EMC: 89/336/EEC, 93/68/EEC, 92/31/EEC
PED: 97/23/EC

EN-Οδηγίες: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 ή EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Υπάρχει λίγη ή καθόλου κρέμα στην επιφάνεια του καφέ	Ο βαθμός άλεσης δεν είναι αρκετά λεπτός	Χρησιμοποιήστε ένα λεπτότερο βαθμό άλεσης. Πατήστε τον αλεσμένο καφέ πιο σταθερά.
	Το μείγμα καφέ είναι πολύ παλιό	Χρησιμοποιήστε φρέσκο καφέ
	Υπάρχει πολύ χλώριο στο νερό	Χρησιμοποιήστε φίλτρο για το χλώριο
	Η ποσότητα αλεσμένου καφέ δεν είναι αρκετή.	Βάλτε τη σωστή ποσότητα καφέ: Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι
	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο	Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Ο καφές τρέχει σταγόνα-σταγόνα	Η άλεση είναι πολύ λεπτή	Αυξήστε το βαθμό άλεσης. Πατήστε πιο ελαφρά τον αλεσμένο καφέ
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ	Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι
Αδύνατη γεύση	Ο βαθμός άλεσης δεν είναι αρκετά λεπτός	Μειώστε το βαθμό άλεσης
	Ο καφές είναι παλιός	Χρησιμοποιήστε φρέσκο καφέ
	Η ποσότητα αλεσμένου καφέ δεν είναι αρκετή	Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι
Αφρός αντί για κρέμα	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο	Καθαρίστε το φίλτρο της μονάδας απόσταξης
	Το μείγμα καφέ δεν είναι σωστό	Χρησιμοποιήστε άλλο μείγμα καφέ
Η μηχανή είναι αναμμένη, αλλά δεν λειτουργεί	Ο βαθμός άλεσης του μύλου καφέ δεν είναι κατάλληλος για το μείγμα καφέ που χρησιμοποιείτε	Ρυθμίστε το μύλο άλεσης καφέ (Όταν αλλάζετε το μείγμα καφέ, μπορεί να είναι επίσης απαραίτητη και η αλλαγή του βαθμού άλεσης.)
	Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου είναι σβηστή; δεν υπάρχει αρκετό νερό μέσα στο δοχείο νερού	Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού
	Έχετε γεμίσει το δοχείο νερού αλλά η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου είναι σβηστή	Κλείστε και ανοίξτε τη μηχανή
Διαφορετικές δόσεις όταν παρασκευάζετε 1 espresso, 2 espresso κλπ.	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού
	Διαφορετικές ποσότητες καφέ Διαφορετικός βαθμός άλεσης Ακανόνιστο πάτημα του καφέ Διαφορετικοί τύποι καφέ	Βεβαιωθείτε ότι διατηρείτε τις ίδιες παραμέτρους.

Εάν η μηχανή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να

.. καθαρίσετε τη μονάδα απόσταξης (δείτε τις οδηγίες στη σελίδα 50); Μετά από αυτό, παρακαλούμε μην τοποθετείτε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.

.. αδειάστε το μπόϊλερ.

1. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας (Διακόπτης λειτουργίας στην κάτω θέση) και ανοίξτε τον διανομέα ζεστού νερού. Εξαίτιας της πίεσης του μπόϊλερ, το νερό του μπόϊλερ εκτονώνεται τώρα από τον διανομέα ζεστού νερού.
2. Κλείστε ξανά το μοχλό ζεστού νερού μετά το άδειασμα του μπόϊλερ.
Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της μηχανής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Πρώτη χρήση".

Πώς να παρασκευάσετε αφρόγαλα όπως ένας ειδικός "barista"

1. Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε κρύο και φρέσκο γάλα με περιεκτικότητα λίπους περίπου 1.5 % ή 3 %. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γάλα μακράς διάρκειας.
2. Χρησιμοποιήστε μια κανάτα για γάλα (μεταλλική) με ελάχιστη χωρητικότητα 0.5 λίτρα. Το μέγεθος του δοχείου δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο. Ένα μικρό και ψηλό δοχείο είναι ιδανικό.
3. Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα για να τρέξει το συμπυκνωμένο νερό και να δημιουργηθεί ξηρός ατμός.
4. Γεμίστε το 1/3 της κανάτας με γάλα και τοποθετήστε την κάτω από το στόμιο ατμού. Το στόμιο πρέπει να βυθίζεται στη μέση της ποσότητας.
5. Ανοίξτε αργά τη λαβή ατμού (Elektronika) ή το μοχλό ατμού (Elektronika Profi). Ο ατμός εισχωρεί στο γάλα.
6. Κρατήστε την κανάτα ακίνητη.
7. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, θα παρατηρήσετε μια ελαφριά ανάδευση στην επιφάνεια του γάλακτος. Η σωστή αφροποίηση ξεκινάει. Μετακινήστε την κανάτα προς τα κάτω ενώ η στάθμη γάλακτος θα αυξάνεται. Το στόμιο ατμού πρέπει να διατηρείται κάτω από την επιφάνεια του αφροποιημένου γάλακτος.



Οι πρωτεΐνες του γάλακτος “αφροποιούνται” σε θερμοκρασία έως και 77°C. Εάν υπερβείτε αυτή τη θερμοκρασία, το γάλα δεν αφροποιείται πλέον.

8. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα αφροποιημένου γάλακτος, βυθίστε ολόκληρο το στόμιο ατμού μέσα στην κανάτα και κλείστε τη λαβή ατμού (Elektronika) ή το μοχλό ατμού (Elektronika Profi).



Όταν τελειώσει η αφροποίηση του γάλακτος, απλά ανακινήστε λίγο την κανάτα για να κάνετε τις φυσαλίδες γάλακτος να ανέλθουν στην επιφάνεια και να έχετε ένα συμπαγές αφρόγαλα.

9. Εάν περισσέψει λίγο γάλα μέσα στην κανάτα, αφήστε το να κρυσώσει. Μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί αργότερα.
10. Μετά την αφροποίηση του γάλακτος, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για την αποφυγή μπλοκαρίσματος στο στόμιο ατμού.

12. ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

- Τυφλό φίλτρο για καθαρισμό της μονάδας απόσταξης (συμπεριλαμβάνεται στην συσκευασία του προϊόντος)
- Καθαριστικό για τον καθαρισμό της μονάδας απόσταξης για χρήση με το τυφλό φίλτρο (διαθέσιμο στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο)
- Σκόνη αφαλάτωσης για τακτική προληπτική αφαλάτωση της μηχανής (διαθέσιμο στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο)

Για ένα τέλειο παρασκεύασμα καφέ, μια καλή μηχανή καφέ espresso και ένας μύλος άλεσης καφέ είναι τόσο σημαντικά όσο και ένα καλό μείγμα καφέ. Οι επαγγελματικές μας μηχανές καφέ espresso και οι μύλοι άλεσης είναι τα καλύτερα βασικά συστατικά για να επιτύχετε αυτό το αποτέλεσμα. Το δοχείο απορριμμάτων καφέ συμπληρώνει τέλεια την μηχανή καφέ espresso και τον μύλο άλεσης.



Μύλος άλεσης Casa



Μύλος άλεσης Casa-Speciale



Δοχείο απορριμμάτων καφέ



Πιεστήρας, επίπεδος ή κυρτός



Θήκη φίλτρου Gran Crema



Ταμπλέτες καθαρισμού της μονάδας απόσταξης



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

Dilsberger Str. 68 • D-69151 Neckargemünd / Heidelberg • Germany
Telefon / Telephone: +49 (0) 62 23 92 55 0 • Fax: +49 (0) 62 23 92 55 25 • www.ecm.de • info@ecm.de