



# Casa IV



## Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **Casa** 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 **Casa**, 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 **Casa**, 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 **Casa**, 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 εγχειρίδιο 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 εγχειρίδιο 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 / dealer's mark/ stempel van plaatselijke vakhandel / σφραγίδα εξειδικευμένου αντιπροσώπου)

10-2010

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**

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

## INHALT / INDEX / INHOUD / Ευρετήριο

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen/ Σύμβολα που χρησιμοποιούνται .....	2
1. LIEFERUMFANG.....	6
2. ALLGEMEINE HINWEISE .....	6
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG .....	7
3.1 Geräteteile .....	7
3.2 Technische Daten.....	8
4. INSTALLATION DER MASCHINE .....	8
4.1 Vorbereitungen zur Installation .....	8
4.2 Stromanschluss.....	8
5. ERSTINBETRIEBNAHME .....	8
5.1 Erstinbetriebnahme.....	8
6. BETRIEB DER MASCHINE .....	9
6.1 Vorbereitung der Maschine.....	9
6.2. Manuelle Einstellung des Brühdrucks .....	9
6.3 Zubereitung von Kaffee.....	10
6.4 Heißwasserentnahme .....	10
6.5 Dampfentnahme.....	10
7. REINIGUNG UND WARTUNG .....	11
7.1 Allgemeine Reinigung .....	11
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe .....	11
7.3 Vorbeugende Entkalkung.....	12
7.4 Kleine technische Servicearbeiten .....	13
8. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	14
8.1 Verpackung.....	14
8.2 Transport .....	14
8.3 Lagerung .....	14
9. ENTSORGUNG.....	15
10. CE-KONFORMITÄT .....	15
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN .....	15
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	16
1 PRODUCT DELIVERY.....	18
2 GENERAL ADVICE .....	18
2.1 General safety notes .....	18
3 MACHINE DESCRIPTION .....	19
3.1 Machine parts.....	19
3.2 Technical data .....	20
4 MACHINE INSTALLATION .....	20
4.1 Preparation for the installation .....	20
4.2 Electrical connection .....	20
5 FIRST USE .....	21
5.1 First use .....	21
6 USE OF THE MACHINE .....	21
6.1 Preparation of the machine .....	21
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure .....	22
6.3 Preparing coffee.....	22
6.4 Dispensing hot water.....	22
6.5 Dispensing steam .....	22
7 CLEANING AND MAINTENANCE .....	23
7.1 General cleaning .....	23
7.2 Group cleaning and degreasing.....	24
7.3 Prophylactic descaling .....	24
7.4 Maintenance.....	25
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING .....	26
8.1 Packing.....	26
8.2 Transport .....	26
8.3 Warehousing .....	26
9 DISPOSAL .....	26

10	CE CONFORMITY.....	27
11	TROUBLE SHOOTING.....	27
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	28
1	INHOUD .....	30
2	ALGEMEEN ADVIES.....	30
2.1	Algemene veiligheidsvoorschriften .....	30
3	PRODUCTBESCHRIJVING .....	31
3.1	Onderdelen.....	31
3.2	Technische gegevens.....	32
4	INSTALLATIE.....	32
4.1	Vorbereiding voor installatie .....	32
4.2	Stroom aansluiting.....	32
5	HET EERSTE GEBRUIK .....	33
5.1	Het eerste gebruik .....	33
6	GEBRUIK VAN HET APPARAAT.....	33
6.1	Vorbereiding in gebruiknaam apparaat.....	33
6.2	Handmatige instelling van de druk.....	34
6.3	Bereiding van koffie .....	35
6.4	Heet water .....	34
6.5	Afname van stoom .....	34
7	REINIGING EN ONDERHOUD.....	35
7.1	Algemene reiniging.....	35
7.2	Reiniging en ontvetting van broeikop .....	36
7.3	Preventief ontkalken .....	36
7.4	Onderhoud.....	37
8	TRANSPORT EN OPSLAG .....	38
8.1	Verpakking.....	38
8.2	Transport .....	38
8.3	Opslag.....	38
9	VERWIJDERING VAN DE MACHINE.....	38
10	CERTIFICATIE .....	39
11	TIPS EN OPLOSSINGEN .....	39
12	AANBEVOLEN ACCESSOIRES .....	40
1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	42
2	ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ.....	42
2.1	Γενικές σημειώσεις ασφαλείας .....	42
3	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	43
3.1	Τμήματα μηχανής.....	43
3.2	Τεχνικά στοιχεία .....	43
4	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	44
4.1	Προετοιμασία για την εγκατάσταση .....	44
4.2	Ηλεκτρική σύνδεση .....	44
5	ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ .....	44
5.1	Πρώτη χρήση .....	44
6	ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ .....	45
6.1	Προετοιμασία της μηχανής.....	45
6.2	Χειροκίνητη ρύθμιση της πίεσης απόσταξης.....	46
6.3	Παρασκευή καφέ.....	46
6.4	Παροχή ζεστού νερού .....	46
6.5	Παροχή ατμού .....	46
7	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	47
7.1	Γενικός καθαρισμός.....	47
7.2	Καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης.....	47
7.3	Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού).....	48
7.4	Συντήρηση .....	49
8	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....	50
8.1	Συσκευασία .....	50
8.2	Μεταφορά.....	51



8.3	Αποθήκευση .....	51
9	ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ .....	52
10	ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE.....	51
11	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ.....	51
12	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ .....	53

## 1. LIEFERUMFANG

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

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE



### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.</li> <li>• Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.</li> <li>• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li> <li>• Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen, um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten.</li> <li>• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.</li> <li>• Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.</li> <li>• Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.</li> <li>• Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.</li> <li>• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</li> <li>• Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.</li> <li>• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</li> <li>• Nur Original-Ersatzteile verwenden.</li> <li>• Maschine nicht mit kohlen säurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben.</li> <li>• Maschine nicht ohne Wasser betreiben.</li> </ul>
---	--

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.

	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 <b>vor</b> einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 12) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.
	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.

## 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

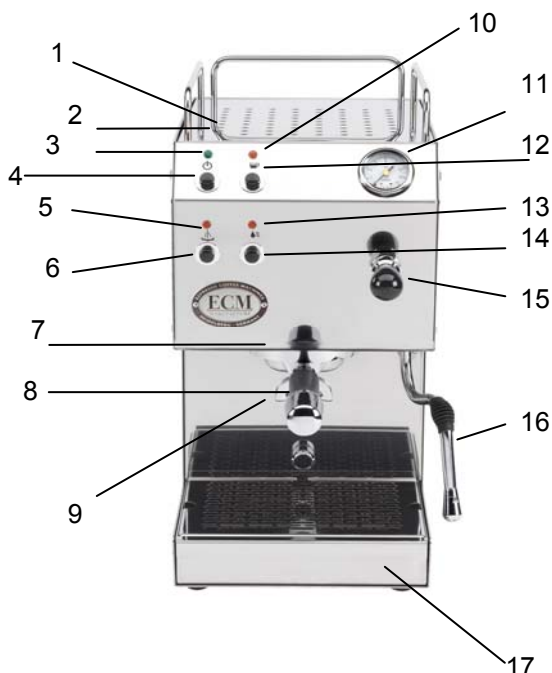
Die CASA darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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.


	<p>Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;</li> <li>• Landwirtschaftlichen Betrieben;</li> <li>• Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;</li> <li>• Unterkünften mit Frühstücksangebot.</li> </ul>
---	--

## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

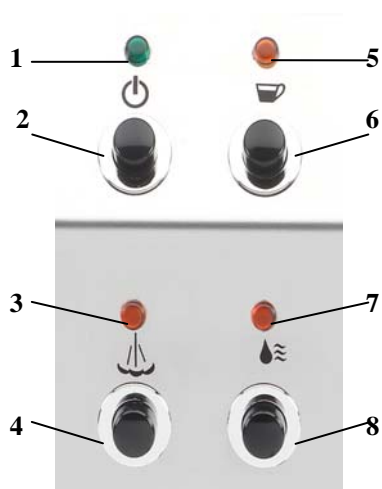
### 3.1 Geräteteile



1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün
4. Ein- und Ausschalter
5. Kontroll-Lampe Dampf orange
6. Schalter Dampf
7. Brühgruppe
8. Filterträger
9. Kaffeeauslauf
10. Kontroll-Lampe Kaffeezubereitung orange
11. Pumpendruckmanometer
12. Schalter Kaffee
13. Kontroll-Lampe Wasser orange
14. Schalter Pumpe/Heißwasser
15. Hebel Dampfventil
16. Dampf- u. Heißwasserrohr
17. Wasserauffangschale

	<p><b>Vorsicht!</b></p> <p>Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereich des Kipphebels für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme</li> <li>• Dampf-/ Heißwasserrohr</li> <li>• Brühgruppe</li> <li>• Siebträger</li> <li>• Gehäuse: Oberseite und Seitenteile</li> </ul>
---	---

### 3.2 Schalter und Leuchtanzeigen




1. Kontroll-Lampe „Maschine in Betrieb“
2. Ein/ Aus-Schalter
3. Leuchtanzeige „Dampf“
4. Dampf-Schalter
5. Kontroll-Lampe „Kaffee“
6. Kaffee-Schalter
7. Kontroll-Lampe „Heißwasser“
8. Heißwasser-Schalter

### 3.3 Technische Daten



Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 210 mm x 350 mm x 440 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 210 mm x 410 mm x 440 mm
Gewicht:	14,0 kg

## 4. INSTALLATION DER MASCHINE

### 4.1 Vorbereitungen zur Installation

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen, um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten.</li> <li>• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.</li> </ul>
---	--


### 4.2 Stromanschluss

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.</li> <li>• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li> </ul>

## 5. ERSTINBETRIEBNAHME

### 5.1 Erstinbetriebnahme

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

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.</li> <li>• die Schalter nicht gedrückt sind.</li> <li>• der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.</li> <li>• die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist</li> </ul>
---	---

**Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:**

1. Nehmen Sie das Tassenablageblech ab.
2. Dann den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
3. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter drücken. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.

**Wichtig!**

Befüllen Sie den Kessel gleich bei der Inbetriebnahme.

4. Halten Sie ein Gefäß (z. B. Milchkännchen) unter das Dampf- bzw. Heißwasserventil. **Das Kippventil nach oben oder unten drücken und den Schalter Pumpe/Heißwasser drücken. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Bei der Erstinbetriebnahme kann es etwas länger dauern, bis Wasser aus dem Dampf/Heißwasserrohr herausläuft. Lassen Sie etwa 300 ml Wasser herauslaufen. Dadurch wird der Kessel gespült und mit Frischwasser gefüllt. Bei täglichem Gebrauch erneuern Sie somit den Kesselinhalt.** Schalten Sie den Schalter Pumpe/Heißwasser durch herausdrücken aus. Sie können nun das Kippventil wieder loslassen.
5. Entnehmen Sie nun Wasser über die Brühgruppe, indem Sie den Kaffee-Schalter betätigen.
6. Das Gerät heizt nun auf, die Kontrolllampe Heizung (orange) leuchtet.
7. Wenn die optimale Temperatur im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung automatisch ab und die Kontrolllampe Heizung erlischt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung.
8. Spannen Sie nun den leeren Filterträger in die Brühgruppe ein, damit Sieb und Filterträger vorgewärmt werden. Sie können diesen Prozess beschleunigen, indem Sie Wasser über die Brühgruppe entnehmen.
9. Da für die Erstbefüllung des Kessels viel Wasser benötigt wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
10. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

**6. BETRIEB DER MASCHINE****6.1 Vorbereitung der Maschine**

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
2. Stellen Sie sicher, dass die Schalter nicht gedrückt sind und das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter drücken).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 5-7 min. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
5. Die Maschine ist betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Kaffee-Schalter bei eingespanntem Filterträger betätigen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.



Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.

**6.2. Manuelle Einstellung des Brühdrucks**

Durch Drehen der Verstellerschraube unter dem Tassenablageblech kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

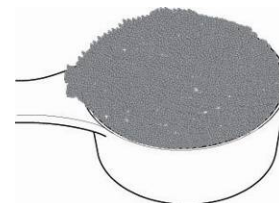
1. Entfernen Sie das Tassenablageblech.
2. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb in die Brühgruppe ein.
3. Betätigen Sie den Kaffeebezugschalter und lesen Sie den Brühdruck am Pumpenmanometer ab.

4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubendreher auf den gewünschten Wert. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpendruckmanometer ablesen.
6. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

### **6.3 Zubereitung von Kaffee**

Verwenden Sie bitte den Filterträger und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und das größere Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. **Ein gestrichener Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse. Bitte überfüllen Sie den Messlöffel nicht, wie abgebildet!**



Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper leicht an.

Den Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Drücken Sie den Kaffee-Schalter und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Pumpendruckmanometer zeigt ca. 9-11 bar an. Das Frischwasser aus dem Expansionsventil wird während der Kaffeezubereitung über den Wassertankadapter zurückgeleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, drücken Sie nochmals den Kaffee-Schalter.

Mit dem Anpressen des Kaffeemehts können Sie variieren: Bei einer groben Mahlung fester und bei einer feinen Mahlung schwächer anpressen.

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.

Aus dem Auslaufstutzen über der Auffangschale entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

### **6.4 Heißwasserentnahme**

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser („Heißwasser-Schalter“) über das Dampf-/Heißwasserventil Heißwasser entnehmen.

### **6.5 Dampfentnahme**

Die CASA ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Milchschaum mehr möglich ist. Wenn Sie Cappuccino oder Michkaffee zubereiten möchten, brühen Sie erst den Kaffee und schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampferzeugung um.

Zur druckvollen Dampfentnahme muss das Wasser im Kessel weit über 100 °C erhitzt werden.



#### **Wichtig**

Schalten Sie den Dampf-Schalter ein. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.


Öffnen Sie das Dampf/Heißwasserventil für ca. 5 Sekunden, **damit das Kesselvolumen sinkt und somit ein größeres Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitintervallen von ca. 10 Sekunden.** Anschließend den Dampfhebel gedrückt halten und die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen. Jetzt den Dampfhebel wieder öffnen. Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.





#### **Achtung**

Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr).

Schalten Sie die Dampffunktion anschließend wieder aus.

	<p><b>Hinweis</b></p> <p>Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten.</p>
---	--

	<p><b>Achtung</b></p> <p>Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (<b>Verletzungsgefahr</b>).</p>
---	---


	<p><b>Wichtig</b></p> <p>Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen.</p>
---	---

Kippen Sie das Dampf-/Heißwasserventil leicht und drücken Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden, in den Sie den Dampf und das Heißwasser ablassen. Entnehmen Sie solange Dampf und Heißwasser, bis Sie einen Wasserstrahl erkennen können. Danach lassen Sie das Kippventil wieder los und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser wieder aus.

Hiermit haben Sie die Temperatur für die Kaffeezubereitung erreicht und den Kessel befüllt. Sie können wieder mit der Kaffeezubereitung beginnen.

## **7. REINIGUNG UND WARTUNG**

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

	<p><b>Vorsicht!</b></p> <p>Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Ein- und Ausschalter sollte nicht gedrückt sein), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).</p>
---	---

### **7.1 Allgemeine Reinigung**

#### **Tägliche Reinigung:**


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

Säubern Sie die Duschplatte und die Gruppendichtung mit dem im Lieferumfang enthaltenen Pinsel im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

#### **Reinigung je nach Erfordernis:**

Reinigen Sie das Dampf-/ Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

	<p>Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!</p>
---	--

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

### **7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe**

#### **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 dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.

3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel Gruppenreinigungspulver bzw. legen Sie eine Tablette ein.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter nun in Intervallen von ca. 20 Sekunden.
7. Wiederholen Sie Punkt 6 mehrmals bis wieder klares Wasser aus dem Ablaufstutzen in die Wasserauffangschale läuft.
8. Entnehmen Sie den Filterträger mit Blindsieb, spülen Sie diesen mit frischem Wasser und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
9. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter, damit sich der Filterträger mit Wasser befüllt.
10. Entnehmen Sie den Filterträger und setzen Sie ein Tassensieb ein. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

**Vorsicht!**

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

**7.3 Vorbeugende Entkalkung**

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, die kein Metall angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen. Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und einen Beutel unseres Entkalkungspulvers darin auflösen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben. Gerät einschalten.
2. Entnehmen Sie über das Dampfrohr/Heißwasserrohr und die Brühgruppe insgesamt mindestens 400 ml Wasser, damit der Kesselinhalt mit dem Entkalkungsmittel befüllt wird. Lassen Sie anschließend die Maschine kurz aufheizen.
3. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Kaffee-Schalter dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach Kaffee-Schalter wieder ausschalten. Dadurch werden die Gruppe und das Expansionsventil entkalkt.
4. Anschließend das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffee-Schalters durch die Gruppe nachspülen und dann auch über das Dampf-/Heißwasserventil (Betätigung des Schalters Pumpe/Heißwasser) nachspülen.
6. Nun das Gerät ausschalten, den Wassertank entnehmen und reinigen und mit Frischwasser befüllen.
7. Gerät einschalten und ca. 400 ml Wasser über die Gruppe und das Dampf-/Heißwasserventil (Schalter Pumpe/Heißwasser) entnehmen.
8. Diesen Vorgang sollten Sie ca. 2-4 mal durchführen, um sicher zu stellen, dass kein Entkalkungsmittel im Kessel zurückbleibt.
9. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen.
10. Kaffee-Schalter dreimal für ca. 20 Sekunden gedrückt lassen, dann ausschalten. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger nehmen.**

**Wichtig!**





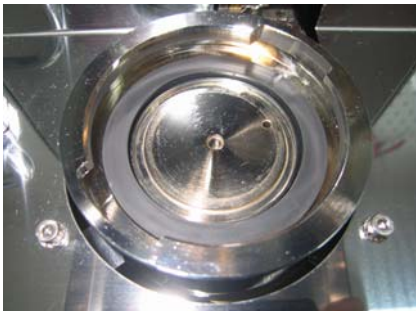
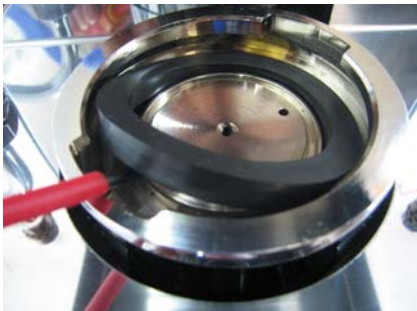
Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer 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

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, der Netzstecker gezogen und das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
2. Zum leichteren Arbeiten empfiehlt sich, alle abnehmbaren Teile (Tassenablage, Wassertank, Auffangschale) zu entfernen und das Gerät auf den Kopf zu stellen.
3. Lösen Sie nun die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe bzw. der Duschplatte mit einem Inbusschlüssel 3mm.
4. Die Duschplatte sowie der Duschenhalter (aus Messing) lassen sich einfach abnehmen (sollte dies nicht der Fall sein sind evtl. die Bauteile mit Kaffeeresten und Fett verklebt).
5. Unter dem Duschenhalter befindet sich ein dünner Dichtungsring, die Dichtung Duschplatte (Art. Nr. C449900790) .
6. Die Gruppendichtung (Art. Nr. C449900229) können Sie nur entfernen, indem Sie einen schmalen Schlitzschraubendreher zwischen Duschenhalter und Gruppendichtung stecken und diese heraushebeln (bei diesem Vorgang wird die alte Gruppendichtung beschädigt/zerstört).
7. Bevor Sie die neue Gruppendichtung einsetzen, sollten Sie die hierfür vorgesehene Nut komplett reinigen.
8. Beim Einsetzen der Gruppendichtung ist darauf zu achten, dass die angefasste Seite (Seite mit ECM Schriftzug) nach oben zeigt, also im eingebauten Zustand nicht mehr zu sehen ist.
9. Drücken Sie die Gruppendichtung gleichmäßig nach und nach in die vorab gereinigte Nut.
10. Anschließend schrauben Sie die Duschplatte (Art.Nr. C519900102) und den Duschenhalter wieder an.
11. Um den richtigen Sitz der Gruppendichtung zu gewährleisten, setzen Sie einen Filterträger ohne Sieb vorsichtig in die Brühgruppe ein und ziehen ihn langsam fest.
12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.

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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn</p> 	<p>2. Lösen Sie die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe</p> 	<p>3. Entfernen Sie das Duschiensieb mit Duschplatte</p> 
<p>4. Entfernen Sie den dünnen Dichtungsring</p> 	<p>5. Sie können nun die Gruppendichtung entfernen</p> 	<p>6. Hebeln Sie nun die Gruppendichtung mit einem Schlitzschraubendreher heraus</p> 

<p>7. Reinigen Sie die Nut bevor Sie die neue Gruppendingung wieder einsetzen</p> 	<p>8. Setzen Sie die neue Gruppendingung mit der angefasten Seite nach oben wieder ein (Ersatzteil mit ECM Schriftzug) so das diese nicht mehr sichtbar ist</p> 	<p>9. Setzen Sie den Dichtungsring wie in Abb.4 und das Duschensieb wieder ein und befestigen Sie diese wieder mit der Senkkopfschraube</p> 
---	---	---

### Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfduse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.  
Das Endstück des Dampf-/ Heißwasserrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



#### Wichtig!

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr.:C449900790)

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

## 8. TRANSPORT UND LAGERUNG

### 8.1 Verpackung

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



#### Vorsicht!

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



#### Wichtig!

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

### 8.2 Transport



- Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.
- Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.
- Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

### 8.3 Lagerung



- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Höchstens drei 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	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g pro Tasse
Kaffee "tröpfelt" nur	Duschensieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Der Wassertank ist leer	Wassertank wieder befüllen
	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Schaum statt Crema	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
Maschine ist eingeschaltet, aber es kommt kein Wasser aus der Brühgruppe	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
	Wassermangel im Wassertank	Wasser nachfüllen
	Der Kessel ist nach der Dampfentnahme leer	Nach der Dampfentnahme Kessel wieder befüllen
Dampf aus der Brühgruppe/ Temperatur für Kaffeezubereitung zu hoch	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
	Der Dampf-Schalter ist gedrückt	Dampf-Schalter ausschalten
Die Dampf Ausgabe funktioniert nicht.	Der Kessel ist leer	Kessel wieder befüllen
	Die Düse ist verstopft	Dampf-/ Heißwasserdüse reinigen
Die Kaffeeausgabe erfolgt unregelmäßig.	Das Sieb ist verstopft	Sieb reinigen
	Die Mahlung ist zu grob oder zu fein	Mahlgrad entsprechend verändern

**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.

.. ca. 100 ml Wasser über die Brühgruppe und ca. 100 ml über das Dampf-/ Heißwasserrohr entnehmen.

### **Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung**

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 3,5 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- Verwenden Sie einen Krug (am Besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 Liter. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfahn durch kurzes drücken für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Kippventil leicht öffnen. 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.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahn wieder nach oben stellen.
- Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein wieder aufschäumen.
- Ratschlag: 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.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

### **Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:**

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, dass die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso geschüttelt wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee „ziehen“ (aus den Milchkrug in die Tasse „schaufeln“).

## **12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR**

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001034 oder Art.-Nr. 89450)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (im Fachhandel und bei uns erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001040)

**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



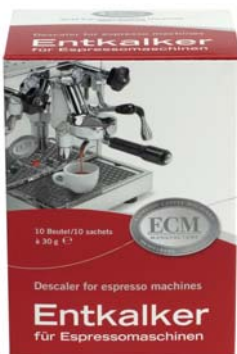
Tamp, plan oder konvex



Filterträger Gran Crema



Gruppenreinigungstabletten



Entkalker



Gruppenreiniger



Tamp-Station





Wandhalterung (ohne Zubehör)

## 1 PRODUCT DELIVERY

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  
 1 cleaning brush

## 2 GENERAL ADVICE

### 2.1 General safety notes

  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom of the espresso machine.</li> <li>• Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4.</li> <li>• Plug the machine only into an earthed socket and do not leave it unattended.</li> <li>• Do not roll or bend the power cord.</li> <li>• Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.</li> <li>• Place the machine on an even and stable surface.</li> <li>• Never place the machine on hot surfaces.</li> <li>• Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands</li> <li>• Machine should only be used by instructed adult persons.</li> <li>• Machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.</li> <li>• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li> <li>• Do not expose the machine to the effects of weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.</li> <li>• Keep the packing out of the reach of children.</li> <li>• Only use original spare parts.</li> <li>• Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water.</li> <li>• Do not operate the machine without water.</li> </ul>
--	---


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 <b>before</b> undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 24). 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

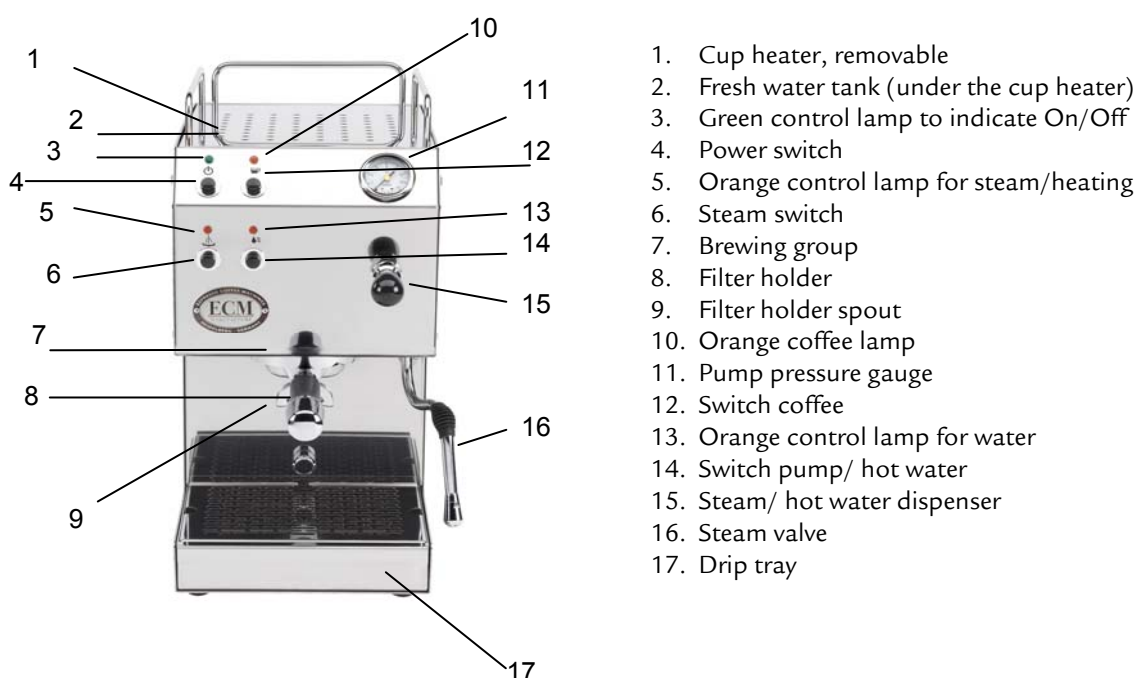
The CASA has to be used only for the preparation of coffee, hot water and steam. The machine is not intended for commercial use.

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.


	<p>This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments</li> <li>• farm houses</li> <li>• by clients in hotels, motels and other residential type environments</li> <li>• bed and breakfast type environments</li> </ul>
---	--

## 3 MACHINE DESCRIPTION

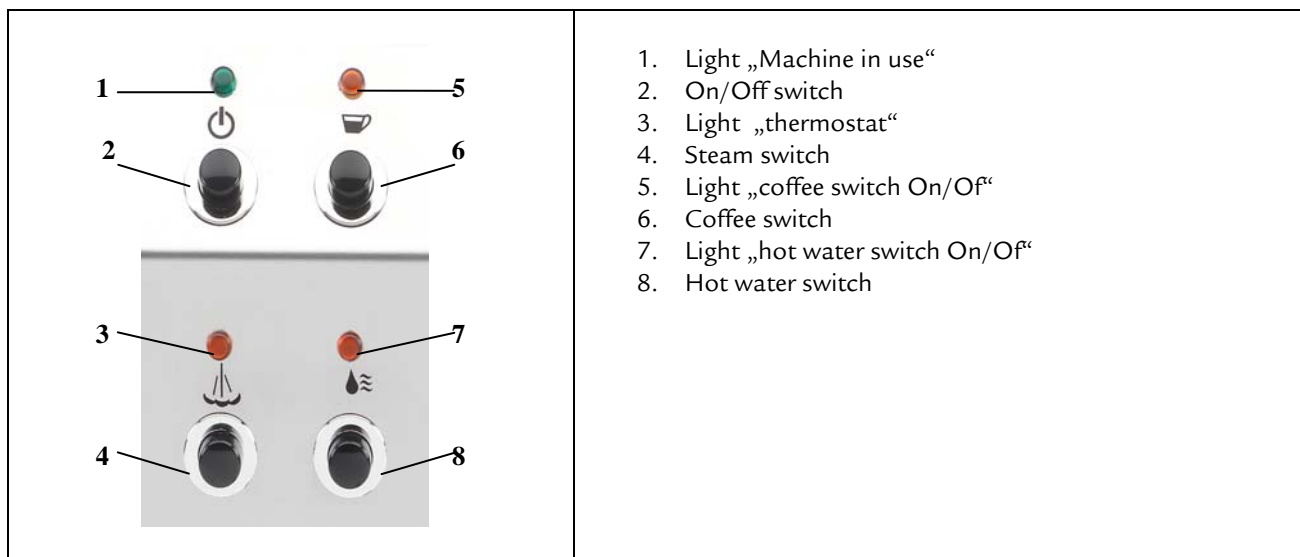
### 3.1 Machine parts



1. Cup heater, removable
2. Fresh water tank (under the cup heater)
3. Green control lamp to indicate On/Off
4. Power switch
5. Orange control lamp for steam/heating
6. Steam switch
7. Brewing group
8. Filter holder
9. Filter holder spout
10. Orange coffee lamp
11. Pump pressure gauge
12. Switch coffee
13. Orange control lamp for water
14. Switch pump/ hot water
15. Steam/ hot water dispenser
16. Steam valve
17. Drip tray

	<p><b>Caution!</b>            Danger of injury: The following parts are hot or can become hot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• area around the steam/ hot water lever</li> <li>• steam/ hot water tube</li> <li>• filter holder</li> <li>• brewing group</li> <li>• body (upper part and side frames)</li> </ul>
---	---

### 3.2 Switches and lights



### 3.3 Technical data

<b>Voltages:</b>	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 120 V Japan: 100 V
<b>Frequency:</b>	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
<b>Power:</b>	1,200 W
<b>Water tank:</b>	approx. 2.8 litres
<b>Size measures:</b>	w x d x h / 210 mm x 350 mm x 440 mm
<b>Size measures with filter holder:</b>	w x d x h / 210 mm x 410 mm x 440 mm
<b>Weight:</b>	14.0kg

## 4 MACHINE INSTALLATION

### 4.1 Preparation for the installation

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the machine on an even and stable surface.</li> <li>• Never place the machine on hot surfaces.</li> </ul>
--	--


### 4.2 Electrical connection

  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom of the espresso machine.</li> <li>• Plug the machine only into an earthed socket and do not leave it unattended.</li> <li>• Do not roll or bend the power cord.</li> <li>• Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.</li> </ul>
----------	--

## 5 FIRST USE


### 5.1 First use

Read the instruction manual carefully before operating the machine.

	<p>Before starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the steam/ hot water valves is closed.</li> <li>• the switch and buttons are not activated.</li> <li>• the power cord is disconnected.</li> <li>• the drip tray is inserted accurately</li> </ul>
---	--

Now you can begin to operate your machine:

- 1 Remove the cup heater tray.
- 2 Fill the water tank with fresh water, deficient in lime. Replace the cup heater tray.
- 3 Insert the plug in the wall socket by pressing the power-switch. The machine is now on.

	<p><b>Important!</b> Also for the first use, the boiler has to be filled.</p>
---	---


- 4 Place a small container (e. g. a milk jug) under the steam/ hot water valve. **Open the steam valve by moving it upwards or downwards and press the pump/ hot water. A pump sound should be audible. Now the boiler fills with water. At first use, it can take a few seconds before the water comes out of the steam valve. Please allow that approx. 300 ml of water come out of the valve. In this way, the boiler is flushed and filled with fresh water. This allows you to constantly renew the boiler water in daily use.** Switch off the pump/ hot water switch and close the steam/ hot water valve by letting it go.
- 5 Dispense water by pressing the coffee switch.
- 6 The machine heats up and the orange control lamp for heating control lights up.
- 7 As soon as the optimum temperature is reached, the heating shuts off automatically and the control lamp for heating control goes out. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heat-up phase.
- 8 Clamp the empty filter holder to the brewing group to preheat filter and filter holder. You can accelerate this process by dispensing water from the brewing group.
- 9 For the first filling-up of the boiler, a large amount of water is required. Therefore, refill the water tank with water after the first use.
- 10 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them. Then enjoy your coffee!

## 6 USE OF THE MACHINE

### 6.1 Preparation of the machine

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

- 1 Make sure that there is sufficient water in the water tank.
- 2 Make sure that the switches are not pressed and the steam/ hot water valve is closed.
- 3 Turn on the machine (push the power switch).
- 4 The heating period depends on the ambient temperature and is approx. 5-7 minutes. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heat-up phase.
- 5 The machine is ready for use.
- 6 Activate the coffee switch with the filter holder inserted and dispense some hot water. Thus, the filter holder will be completely heated.

	<p>It is recommended to leave the filter holder in the brewing group to keep it warm for optimum temperature for coffee dispensation.</p>
---	---

## **6.2 Manual adjustment of the brewing pressure**

You can adjust and change the brewing pressure at will by turning the adjusting screw choosing a value between approx. 8.5 and 12 bar.

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

- 1 Remove the cup warmer tray, take some water out of the group head
- 2 Place the filter holder with the blind filter into the brewing group
- 3 Push the coffee switch and read the pump pressure gauge.
- 4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw. Use a coin or a flat screwdriver for turning. You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
- 5 Read the pump pressure gauge to see the adjusted brewing pressure.
- 6 Now the machine is ready for use again.

## **6.3 Preparing coffee**

Use the filter holder and the correspondent filter (1 cup) for the preparation of 1 cup and the big filter (2 cups) to prepare two cups.

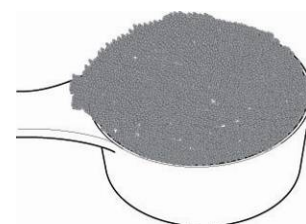
Make sure that the filter is firmly locked in the filter holder.

Put the ground coffee (with the respective grinding degree for espresso or Café Crème) into the filter.

Use **1 level measuring-spoon of coffee for each cup (approx. 7 g)**.

**Do not overfill the measuring-spoon, like shown in the figure aside!**

Slightly compress the ground coffee with the tamper. Clamp the filter holder firmly to the group.



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.

Put the cup under the spouts of the filter holder (to prepare two cups, put one cup under each spout).

The coffee preparation can begin after having pressed the coffee switch. The pump pressure gauge indicates approx. 9-11 bar. During coffee preparation, the fresh water is conducted back over the expansion valve. When the cup is filled, press the coffee switch again on the front panel.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the outlet connection.

## **6.4 Dispensing hot water**

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/ hot water dispenser. By operating the pump/ hot water switch (“hot water switch”) and opening the valve you can dispense hot water.

## **6.5 Dispensing steam**

With the CASA, you can generate a large amount of steam in order to heat or froth beverages, e.g. milk or punch. Please follow the instructions as stated below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible. For cappuccino and white coffee preparation, first brew the coffee and **then** start steam dispensing. For high-pressure steam dispensing, the water in the boiler has to be heated to more than 100 °C.



### **Important!**

Operate the steam switch. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.

Switch on the steam function (the button is pushed).

Open the steam valve for approx. 5 seconds **to reduce the boiler capacity and generate a bigger steam volume.**

**Repeat this process twice in time slices of 20 seconds.**

Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser in the liquid. Now re-open the steam dispenser and heat or froth the liquid.



Place the nozzle always underneath the surface of the liquid to avoid spillings (**danger of injury**).

Switch off the steam function.



**Advice**

After frothing of heating the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle slots clean.  
Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every use with a damp cloth to remove possible liquid residues.



**Attention:** Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact (**danger of injury**).



**Important**

After frothing the milk, refill the boiler with water.

Slightly open the steam/ hot water valve and press the pump/ hot water switch. A pump sound should be hearable. Now the machine fills the boiler with water. Release the steam and the hot water into a big container. Dispense steam and hot water until a water jet is visible. Then let go the valve and switch off the pump/ hot water switch.

In this way, you have reduced the boiler temperature and you can restart coffee preparation.

## 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, 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 using a hard cleaning brush.

**Cleaning as necessary:**

Clean the steam/ 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 Group cleaning and degreasing

A group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out every week.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Put the blind filter into the filter holder.
- 3 Pour ½ spoon of detergent into the blind filter or put a tablet into the filter holder.
- 4 Place the filter holder in the group head.
- 5 Operate the coffee switch. The blind filter fills with water.
- 6 Operate the coffee switch in intervals of approx. 20 seconds, by the outlet connection will be shown.
- 7 Repeat point 6 several times until the water released by the outlet connection is clear again.
- 8 Remove filter holder again, rinse it with fresh water and place it back into the brewing group.
- 9 Operate the coffee switch. The filter holder is filled with water again. Repeat this several times
- 10 Remove the filter holder and place a cup filter into the filter holder. Now the brewing group is ready for use again.



### **Caution!**

Beware of hot spillings while cleaning the group.

## 7.3 Prophylactic descaling

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 one sachet of the descaler in it. Then proceed as follows:

- 1 Dissolve the descaler in water according to the instructions for use (see above) and pour the solution into the water tank. Switch on the machine.
- 2 Release a total minimum of 400-500 ml of water from the group and from the steam/ hot water dispenser. Thus, the boiler is filled with descaler. Then heat up the machine.
- 3 Place the filter holder with the blind filter into the group head and operate the coffee switch 3 times for about 20 seconds. Switch off the coffee switch after every operation. Thus, the expansion valve will be descaled.
- 4 After this process, let the descaler react for approx. ½ hour.
- 5 Release the remaining descaler solution by operating the coffee switch.
- 6 Switch off the machine, remove and clean the water tank and fill it with fresh water.
- 7 Switch on the machine and release approx. 400-500 ml of water from the group and the steam/ hot water valve (switch pump/ hot water).
- 8 Repeat this process approx. 2-4 times to make sure that no descaler is left in the boiler.
- 9 Keep the coffee switch pressed 3 times for approx. 20 seconds, then switch it off again. Thus, the expansion valve will be descaled. **Then remove the blind filter from the filter holder.**



### **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

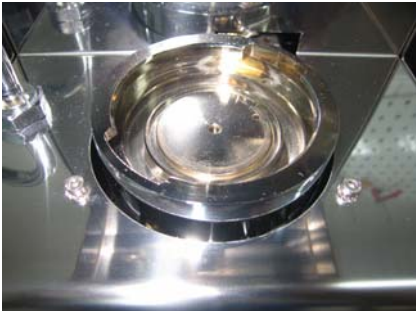

(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

### Replacing the group gasket and the net filter

1. Make sure that the machine is switched off, pulled the power plug and be sure that the machine is cooled down to room temperature.
2. For easier working is recommended to remove all the removable parts (cup storage, water tank, drip tray), then turn the machine on his head.
3. Loosen the countersunk screw in the middle of the brewing group and the shower plate with a Allen key (3 mm)
4. The shower plate and the shower holder (brass) can be removed easily (should it not be the case, possibly glued the components of coffee residues and grease).
5. Under the shower holder is a thin ring, the seal shower tray (item. No. C449900790).
6. The group gasket (item No. C449900229), you can only remove by inserting a thin screwdriver between shower holder and group seal and put it out (in this process, the old group seal gets damaged / destroyed).
7. Before installing the new group gasket, clean the groove completely.
8. When inserting the group gasket, make sure that the beveled side (side with writing ECM) facing upwards so that it is no longer visible.
9. Press the seal evenly group gradually in the pre-cleaned groove.
10. Then screw the shower plate (item No. C519900102) and the shower holder again.
11. To ensure a proper fit the group seal, place a filter holder without filter down into the brewing unit and pull it down slowly.


Follow the steps as indicated below:

<p>1. Brewing group at the beginning</p> 	<p>2. Remove the counlesunk screw in the middle of the brewing unit</p> 	<p>3. Remove the net filter and the shower plate</p> 
<p>4. Remove the thin gasket of the shower tray</p> 	<p>5. Remove the group gasket</p> 	<p>6. Remove the group gasket with a screwdriver</p> 

<p>7. Clean the groove before installing the new group gasket</p> 	<p>8. Insert the new group gasket with the chamfered side up again (with ECM Logo)</p> 	<p>9. Replace the seal shower tray as in (pic 4) and the shower plate</p> 
---	--	---

**The steam/ hot water nozzle is blocked**

Clean the wholes of the steam/ hot water nozzle carefully with a needle or with a paper clip.  
For this purpose, you can unscrew also the steam nozzle.



	<p><b>Important!</b> Do not lose the small gasket between the steam/ hot water nozzle and the winding! (Item no C449900790)</p>
---	---

Replace the steam/ hot water nozzle.


**8 TRANSPORT AND WAREHOUSING**

**8.1 Packing**


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

	<p><b>Caution!</b> Keep packing out of the reach of children!</p>
	<p><b>Important!</b> Keep packing and packing material for possible transport! Do not through it away!</p>

**8.2 Transport**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transport the machine only upright, if possible on a pallet.</li> <li>• Do not tilt or turn over the machine.</li> <li>• Do not stack more than three items of the same kind.</li> <li>• Do not place heavy items on the packing.</li> </ul>
---	---

**8.3 Warehousing**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keep the machine packed in a dry place.</li> <li>• Do not stack more than three items of the same kind.</li> <li>• Do not place heavy items on the packing.</li> </ul>
---	---

**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



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 Reduce the brewing pressure
	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
	The net filter is dirty	Clean the brewing group
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grinding is too fine	Increase the grinding degree Tamp the ground coffee only slightly Increase the brewing pressure
	There is too much ground coffee	Use approx. 7 g of coffee for every cup
	The water tank is empty	Refill the water tank
Weak "body"	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
	The net filter is dirty	Clean the net filter
Foam instead of crema	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)
Machine is switched on, but no water is released from the brewing group.	Water shortage in the water tank	Refill the water tank with water
	The boiler is empty after steam dispensation	Refill the boiler after steam dispensation
	The water tank is not fixed properly	Fix the water tank properly
Brewing group releases steam/temperature for coffee preparation is too high	The steam switch is switched on	Switch off the steam switch
	Watertank is empty	Refill the watertank and release water aout of the group
The steam dispensation does not work.	The boiler is empty	Refill the boiler
	The nozzle is blocked	Clean the nozzle
The coffee dispensation is irregular.	The filter is blocked	Clean the filter
	The grinding degree is not correct	Change the grinding degree

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

.. **clean the group** (see instructions, page 23). After this, please do not clamp the filter holder back to the group.  
 .. dispense approx. 100 ml water over the brewing group and approx. 100 ml over the steam/ hot water tube.

### How to froth milk like a “barista”

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of 3.5 %. Even UHT-milk is suitable.
- 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.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- 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.
- Slowly open the steam lever. The steam pervades the milk.
- Keep the milk jug still.
- 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.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the milk jug and close the steam lever.
- Attention: Milk proteins “froth” with a temperature up to 77°C. If this temperature is exceeded, the milk does not froth anymore.
- If there is some milk left in the milk jug, let it cool down; it can be re-used later.
- Advice: When the milk frothing is finished, slightly agitate the milk jug in order to make the milk bubbles ascend to the surface and in order to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid the steam nozzle to be blocked.

### Cappuccino preparation step by step

- 1 Prepare a portion of espresso using a cappuccino cup.
- 2 Froth milk in a separate jug.
- 3 Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Do not pour the milk but **“shake”** it into the cup. If necessary, use a spoon to “shovel” the milk into the cup.

## 12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for group cleaning (included in delivery)
- Detergent for group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer) (item no. PAV9001034 or 89450)
- Descaler powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer) (item no. PAV9001040)

**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**



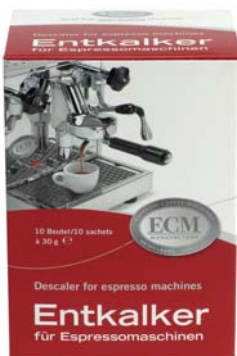
Tamper, flat or convex



Gran Crema filter holder



Group cleaning tablets



Descaler for espresso machines



Brewing group cleaner



Tamper-Station





Equipment holder (without accessories)

## 1 INHOUD

- 1 Filterdrager met 2 uitlopen
- 1 1-kops filter
- 1 2-kops filter
- 1 Blindfilter
- 1 Maatlepel
- 1 kunststof tamper
- 1 Handleiding
- 1 Reinigingsborstel

## 2 ALGEMEEN ADVIES

### 2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

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


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 uitgevoerd 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. Ontkalk het apparaat desondanks periodiek. Neem contact op met de leverancier, voor het starten met ontkalken. Lees voor ontkalking eerst aandachtig de instructies (zie pagina 36) 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</p>
---	---

verstopping van het complete systeem door kalkdeeltjes te voorkomen. Bij een te late ontkalking van de machine kan aanzienlijke schade aan het apparaat ontstaan.

### 1 Correct gebruik

De Casa mag slechts gebruikt worden voor koffiebereiding, heet water- 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.

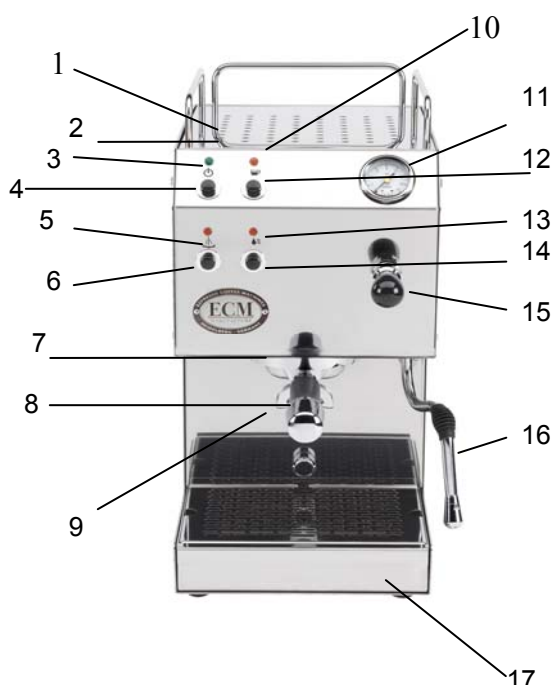


Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- Personeelsruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
- Door cliëntèle in hotels, motels en andere residentiële type omgevingen
- Bed and Breakfast type omgevingen

## 3 PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Onderdelen



1. Afneembare plaat voor kopjes
2. Waterreservoir (onder de plaat voor de kopjes)
3. Controlelampje aan/ uit
4. Aan/ uit schakelaar
5. Controlelampje stoom (oranje)
6. Stoomschakelaar
7. Broeikop
8. Filterdrager
9. Koffie uitloop
10. Controlelampje thermostat (oranje)
11. Pompdruk manometer
12. Controlelampje heet water
13. Koffieschakelaar
14. Heet water schakelaar
15. Hendel stoom/ heet water
16. Stoom/ heet wateruitloop
17. Lekbak

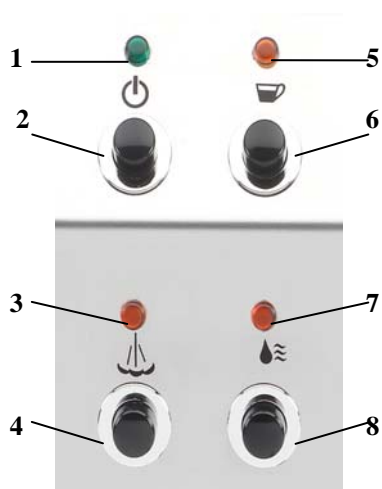


#### **Waarschuwing!**

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

- gebied rond de stoom/ heet waterkraan
- stoom/heet wateruitloop
- filterdrager
- drukgroep
- behuizing, bovenzijde en zijkanten

### 3.2 Schakelaars en lampjes



1. Controlelampje aan/uit
2. Aan- en uitschakelaar
3. Controlelampje thermostaat
4. Stoom schakelaar
5. Controlelampje koffie schakelaar aan
6. Koffie schakelaar
7. Controlelampje heet water schakelaar aan
8. Heet water schakelaar

## 2 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	EU: 230 V
Watt:	1.200 W
Waterinhoud:	ca. 2,8 liter
Dimensions:	HxBxD:210 mm x 350 mm x 440 mm
Dimensions with filter holder:	HxBxD:210 mm x 410 mm x 440 mm
Net weight:	14,0 kg

## 4 INSTALLATIE

### 4.1 Vorbereiding 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.

## 3 Stroom aansluiting




- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje 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.

## 5 HET EERSTE GEBRUIK


### 5.1 Het eerste gebruik

**Lees voor u het apparaat bedient, de handleiding aandachtig door.**

	<p>Voordat u uw espresso apparaat in gebruik neemt a.u.b. de volgende punten controleren:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De schakelaars zijn niet geactiveerd</li> <li>• De stekker is uit het stopcontact</li> <li>• De lekbak is goed geplaatst</li> <li>• Belangrijk: punt 1 voor het eerste gebruik</li> </ul>
---	--

**Beginnen met het in gebruik nemen van uw apparaat:**

1. Neem de koppenwarmer af.
2. Plaats een kalkfilter in het waterreservoir (vraag na bij het verkooppunt). Het waterreservoir vullen met vers water en de plaat voor de kopjes terug plaatsen.
3. Wacht ca. 15 minuten tot het kalkfilter water heeft geabsorbeerd en met de onderzijde op de bodem van het waterreservoir staat.

	<p><b>Belangrijk!!</b> Ook voor het eerste gebruik, dient de boiler gevuld te zijn.</p>
---	---


4. Plaats een kleine bak (bijv. een melkkan) onder de stoom/ heet wateruitloop. Druk de heet waterschakelaar in en breng de hendel naar boven of beneden. De ketel vult zich met water, hoorbaar aan het pomp geluid. Bij het eerste gebruik kan het even duren voordat het water uit de stoomuitloop komt. Laat ongeveer **300 ml water doorlopen. De ketel wordt nu gespoeld en gevuld met vers water. Bij het dagelijks gebruik wordt op deze manier desgewenst de ketelinhoud vernieuwd. Schakel de pomp/ heet waterschakelaar uit en sluit de stoom/ heet watertoevoer door de hendel los te laten.**
5. Druk de koffieschakelaar in en laat wat water uit de koffieuitloop lopen.
6. Het apparaat warmt nu op, het controlelampje opwarmen (oranje) brandt.
7. Wanneer de optimale temperatuur in de ketel bereikt is, schakelt de verwarming automatisch uit en het controlelampje gaat uit. Gedurende het opwarmen kan de drukmeter oplopen.
8. Plaats nu een lege filterdrager in de zetgroep, waardoor het filter en de filterhouder verwarmd worden. Dit proces kan versneld worden, door enig heet water door de drukgroep en geplaatste filterdrager te laten lopen.
9. Voor het vullen van de ketel is de eerste keer veel water nodig, daarom moet het waterreservoir opnieuw gevuld worden.
10. Het apparaat is nu gebruiksklaar. Plaats de kopjes op de daarvoor bestemde warmhoudplaat, zodat deze altijd voorverwarmd zijn. Het koffie genieten kan beginnen.

## 6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### 6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat

Het uitgeschakelde apparaat wordt als volgt in gebruik genomen:

1. Controleer of het waterreservoir voldoende gevuld is.
2. Controleer of de schakelaars in de uit positie staan en de stoom/ heet wateruitloop gesloten is.
3. Schakel nu het apparaat in
4. De opwarmtijd duurt afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ca. 5-7 minuten. De pompdruk manometer kan hierbij afslaan, dit is niet belangrijk.
5. De machine is pas bedrijfsklaar als het oranje lampje niet meer brandt.
6. Druk de koffieschakelaar in terwijl de lege filterdrager geplaatst is en laat wat heet water doorlopen. De filterdrager wordt hierdoor verwarmt.

	<p>Het is aanbevolen de filterdrager in de broeigroep geplaatst te laten zodat deze warm blijft voor een optimale temperatuur voor koffie bereiding.</p>
---	--

## **6.2 Handmatige instelling van de druk**

U kunt de druk aanpassen door de schroef te draaien en in te stellen tussen de 8 en 13 bar.

Om de druk aan te passen, volg de volgende stappen:

1. Open de warmhoudplaat.
2. Plaats de filterdrager met het blindfilter in de broeigroep.
3. Druk de koffieschakelaar in en lees de pompdruk af van de meter.
4. Stel de gewenste druk in door de schroef te draaien. Gebruik een muntje of platte schroevendraaier voor het draaien. U kunt de druk terugbrengen door de schroef tegen de klok in te draaien en de druk verhogen door de schroef met de klok mee te draaien.
5. Lees de pompdruk af van de meter om te zien of de gewenste druk is bereikt.
6. Nu kunt u uw perfecte espresso gaan bereiden.

## **6.3 Bereiding van koffie**

Voor het bereiden van één kopje gebruikt u het kleine filterbakje (1-kopsbakje). Voor het bereiden van twee kopjes gebruikt u het grote filterbakje (2-kopsbakje). Het is belangrijk dat het betreffende filterbakje stevig in de filterdrager geplaatst is.

Vul de betreffende zeef met gemalen koffie in de juiste maling voor espresso of café crème.

**Eén afgestreken maatlepel (ca. 7 gram) per kopje. Zorg er dus voor dat de maatlepel niet overvol is, zoals afgebeeld.**

Nu de koffie stevig en recht aandrukken met de meegeleverde tamper. De filterdrager in de groep plaatsen. Plaats het kopje onder de koffie-uitloop. Voor het bereiden van twee kopjes, één kopje onder elke koffie-uitloop.

Druk de koffieschakelaar in, de koffiebereiding start. De pompdruk manometer geeft ca. 9-11Bar aan. Tijdens de koffiebereiding loopt vers water terug via het expansieventiel. Wanneer het kopje voldoende is gevuld schakel de koffieschakelaar uit. De restdruk en het restwater wordt opgevangen door de lekbak.

## **6.4 Heet water**

Houdt een daarvoor geschikte kop of beker met warmte-isulerend oor, onder de stoom/heet wateruitloop. Nu kan er door het indrukken van de schakelaar pomp/heet water via de stoomkraan heet water afgenomen worden.

## **6.5 Afname van stoom**

De Casa 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 goede 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.



**Belangrijk:**


Schakel de stoomfunctie in. Daarbij kan de pompdruk manometer afslaan, dit is niet belangrijk.

De stoomfunctie ca. 5 seconden openzetten, **zodat het ketelvolume daalt waardoor een groter stoomvolume kan ontstaan. Dit 2 maal herhalen met een tijdsinterval van ca. 10 seconden.** Vul een geschikte melkkan voor ca. 1/3 met koude melk. Dompel het uiteinde van de stoompijp in de melk. Nu de stoomfunctie weer activeren. De melk verwarmen en of opschuimen. De stoompijp dient altijd net onder het oppervlak van de vloeistof te worden gehouden of iets boven het oppervlak (om wat lucht toe te voegen aan de melk voor een cappuccino).




Let er hierbij op dat dit voorzichtig gebeurt zodat de hete melk niet gaat spatten (**gevaar voor verwonding**). Verwarm de melk tot ca. 70°C (de bodem van de melkkan kan nog net aangeraakt worden).

Schakel de stoomschakelaar weer uit.

	<p><b>Tip</b> Na het opschuimen of verhitten, kort stoom laten ontsnappen in de lekbak, om te voorkomen dat de openingen van de stoompijp verstopt raken. De stoompijp na elk gebruik reinigen met een vochtige doek, zodat eventueel achtergebleven vloeistof direct verwijderd wordt en niet hard kan worden.</p>
---	---

	<p><b>Let op:</b> Bij het reinigen dient huidcontact met de stoompijp vermeden te worden (<b>gevaar voor verwonding</b>).</p>
---	---


	<p><b>Belangrijk:</b> Na het opschuimen moet de ketel opnieuw met water gevuld worden. <b>Deze handeling uitvoeren na iedere stoomafname.</b></p>
---	---

Zet de hendel voor stoom/ heet water een klein beetje open en druk de heet waterschakelaar in. Een pompgekluis is nu hoorbaar. De machine vult de ketel met water. Vang het stoom en heet water op in een grote hittebestendige kom. Neem zoveel stoom en heet water af, totdat een regelmatige waterstraal waarneembaar is (ontluchten). Hierna de hendel loslaten en de functie uitzetten.

Op deze manier is de temperatuur in de ketel gedaald en is het apparaat weer klaar om koffie te bereiden. Let wel deze handeling moet worden uitgevoerd na iedere stoomafname.

## 7 REINIGING EN ONDERHOUD

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

	<p><b>Belangrijk!</b> Schakel altijd het apparaat uit, neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur (ca. 30 minuten), alvorens het schoonmaken.</p>
---	---

### 7.1 Algemene reiniging

#### **Dagelijkse reiniging:**


Filterdrager, filters, waterreservoir, lekbak en rooster, maatlepel en tamper dienen dagelijks schoongemaakt te worden.

Reinig de broeikop, douchezeef en rubber o-ring zonder deze te demonteren door gebruikt te maken van een harde reinigingborstel.

#### **Reiniging indien noodzakelijk:**

Reinig de stoom/heet wateruitloop na ieder gebruik.

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

	<p>Gebruik een zachte vochtige doek voor reiniging. Gebruik nooit schuurmiddel of agressieve schoonmaakmiddelen!</p>
---	--

Leeg en reinig de lekbak regelmatig, wacht niet tot deze vol is.

## 7.2 Reiniging en ontvetting van broeikop

Groepenreiniger in poeder- of tabletvorm voor het eenvoudig reinigen en ontvetten van de zetgroep is bij het ECM verkooppunt verkrijgbaar. De reiniging, door middel van het meegeleverde blindfilter, gaat als volgt:

- 1 Het apparaat opwarmen.
- 2 Het blindfilter in de filterdrager plaatsen.
- 3 Het blindfilter met een ½ zakje groepenreinigingspoeder vullen of leg er 1 tablet in.
- 4 De filterdrager plaatsen
- 5 Activeer de koffieschakelaar, zodat het blindfilter zich met water vult.
- 6 Schakel de functie in en uit met tussenpozen van ca. 20 seconden.
- 7 Herhaal punt 6 totdat het water uit de uitloop helder is.
- 8 Verwijder de filterdrager, reinig deze en plaats terug in de broeikop.
- 9 Activeer de koffieschakelaar. De filterdrager wordt weer gevuld met water.
- 10 Verwijder de filterdrager en plaats een leeg 1 of 2 kopsfilter. Nu is het apparaat weer klaar voor gebruik.



### **Belangrijk!**

Pas op voor opsprengen tijdens reiniging.

## 7.3 Preventief ontkalken

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

Bij geen gebruik van 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 doet op metaal. Een perfect op het apparaat afgestemd ontkalkingsmiddel is bij ons verkrijgbaar.

Het waterreservoir vullen met vers water en ontkalkingsmiddel volgens de aanwijzingen op de verpakking. U gaat als volgt te werk:

1. Het ontkalkingsmiddel volgens de voorschriften (zie boven) met water mengen en in het waterreservoir gieten. Het apparaat inschakelen.
2. Neem in totaal minstens 400-500 ml. water af via de stoom/heet wateruitloop en de zetgroep, zodat de ketel gevuld wordt met het ontkalkingsmiddel. Laat vervolgens het apparaat kort opwarmen.
3. Filterdrager met het blindfilter in de zetgroep plaatsen en schakel de koffieschakelaar drie keer in ca. 20 seconden en schakel dan weer uit. Hierdoor wordt de groep en het expansieventiel ontkalkt.
4. Na deze handelingen het ontkalkingsmiddel ca. **20 minuten** laten inwerken.
5. Het nog overgebleven ontkalkingsmiddel door de zetgroep laten lopen en ook door de stoom/heet wateruitloop, door het activeren van de betreffende schakelaars.
6. Het apparaat uitschakelen en het waterreservoir afnemen, reinigen en met vers water vullen. Neem de filterdrager uit de machine.
7. Het apparaat inschakelen. Dan ca. 400-500 ml water afnemen via de zetgroep en de stoom /heet wateruitloop, door het achtereenvolgens activeren van de betreffende schakelaars.
8. Bovenstaande handelingen ca. 2-4 maal herhalen, om er voor te zorgen dat er geen ontkalkingsmiddel achterblijft in de ketel.
9. Schakel de koffieschakelaar 3 keer in gedurende ca. 20 seconden en schakel dan weer uit. Hierdoor wordt het expansieventiel gespoeld. **Vervolgens het blindfilter uit de filterdrager nemen.**



### **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. Neem 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.

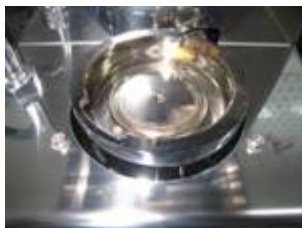
## 7.4 Onderhoud

1. Controleer of de machine uitgeschakeld is, of de stekker uit het stopcontact is en of de machine voldoende afgekoeld is naar, tenminste, kamertemperatuur.
2. Verwijder voor het gemak alle losse onderdelen (koppenwarmer, waterreservoir, lekbak, filterdrager), draai de machine om zodat deze met de onderzijde naar boven ligt. Belangrijk: leg een zachte doek onder de machine om beschadigingen te voorkomen.
3. Draai de verzonken schroef in het midden van de broeigroep en douchezeef los met een inbusleutel (3mm).
4. De douchezeef en houder (messing) kunnen eenvoudig verwijderd worden (het is mogelijk dat deze wat vastgekleefd zit door koffieresten en koffievetten).
5. Onder de douchehouder zit een dunne afdichtring.
6. De pistonring, kan verwijderd worden door een platte schroevendraaier tussen de houder en pistonring te plaatsen en het omhoog te liften (tijdens dit proces kan de oude pistonring scheuren).
7. Reinig de rand grondig voordat de nieuwe pistonring geplaatst wordt.
8. Let erop dat wanneer de nieuwe pistonring geplaatst wordt deze met de schuine kant en ECM logo naar boven gericht is.
9. Druk de ring gelijkmatig in de gereinigde rand.
10. Schroef daarna de douchezeef in de houder terug.
11. Plaats de filterhouder zonder filter in de groep en draai deze met schokjes vast om de pistonring goed vast te zetten.

Volg de onderstaande stappen:

<p>1. Broeikop</p> 	<p>2. Draai de verzonken schroef in het midden van de broeigroep los</p> 	<p>3. Verwijder de douchezeef en het doucheplaatje</p> 
<p>4. Verwijder de dunne afdichtring</p> 	<p>5. Verwijder de pistonring</p> 	<p>6. Duw de pistonring met een platte schroevendraaier eruit</p> 

7.  
Reinig de rand grondig voordat de nieuwe pistonring geplaatst wordt



8.  
Plaats de nieuwe pistonring met de schuine zijde (met ECM logo) naar boven



9.  
Plaats de afdichtring, zoals in afb. 4, en de douchezeef terug.



### De stoom/ heet wateruitloop is verstopt

Reinig de uitloop voorzichtig met een naald of paperclip. U kunt de uitloop los schroeven.



#### Belangrijk!

Let op, dat u het zwarte afdichtringetje tussen uitloop en stoempijp niet kwijt raakt!

Goed afspoelen en de uitloop weer op de stoempijp draaien.

## 8 TRANSPORT EN OPSLAG

### 8.1 Verpakking

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



#### Let op!

Houd verpakkingen buiten het bereik van kinderen!



#### Belangrijk!

Bewaar verpakking en verpakkingsmateriaal voor transport. Gooi dit dus niet weg!

### 8.2 Transport



- Vervoer het apparaat altijd rechtop, indien mogelijk op een pallet.
- Hel of keer het apparaat niet.
- Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar.
- Plaats geen zware producten op het apparaat.

### 8.3 Opslag



- Plaats verpakt op een droge plaats.
- Stapel niet meer dan 3 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).

#### 4 CERTIFICATIE



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

#### 5 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie harder aandrukken Stel de druk lager in
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Te veel chloor in het water	Chloorfilter gebruiken
	Te weinig gemalen koffie	De juiste hoeveelheid nemen: ca. 7 gr. Per kopje
	Doucheplaatje niet schoon	Doucheplaatje schoonmaken
Koffie druppelt	Maling te fijn	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Te veel gemalen koffie	Per kopje ca. 7 gr. Gebruiken
	Het waterreservoir is leeg	Vul het waterreservoir
Schuim in plaats van crème	Te veel gemalen koffie	Doucheplaatje schoonmaken
	Maling van de molen is niet correct	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Niet de juiste koffie	Andere melange kiezen
	Maling van de molen niet correct	Molen opnieuw instellen
De machine is ingeschakeld, maar er komt geen water uit de groep	De watertank is leeg	Vul het waterreservoir
	De ketel is leeg na het stomen	Vul de ketel na het stomen
	Het reservoir is niet goed geplaatst	Het reservoir op juiste wijze plaatsen
Uit de groep komt stoom/ de temperatuur voor koffiebereiding is te hoog	De stoomfunctie is ingeschakeld	Schakel de stoomfunctie uit
De stoomafgifte werkt niet	De boiler is leeg	Vul de boiler
	Het stoomende is verstopt	Reinig het stoomuiteinde
De koffieuitloop is niet consequent	Het filter is verstopt	Reinig het filter
	De maalgraad is niet correct	Wijzig de maalgraad

#### **Indien de machine gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, adviseren wij u**

.. de broeikop te reinigen (zie instructies pagina 36; reinigen filterdrager en broeikop). De filterdrager niet in de machine geplaatst laten.

.. neem ca. 100 ml water uit de broiegroep af en ca. 100 ml uit de stoom/ heet wateruitloop.

#### **Tips voor het beste resultaat**

- Gebruik, indien mogelijk, koude verse melk met 3,5 % vetgehalte.
- Gebruik een, liefst metalen, kan met een inhoud van minstens 0,6 liter. De vorm van deze kan is wat smal en hoog van boven en breder van onderen en voorzien van een goede schenkruit.
- Zet de stoomkraan ca. 5 seconden open.
- De kan ongeveer voor 1/3 vullen met melk. De stoompijp in het midden van de kan in de melk dompelen.

- Open langzaam de hendel. De stoom gaat door de melk
- De kan stil houden.
- Na korte tijd komt er een werveling in de melk. Het eigenlijke schuimen begint nu. De kan, met de omhoog komende melk, naar beneden bewegen. De stoompijp blijft net onder het oppervlak van de melk blijven. Geoefende barista's zullen de melk heel licht lucht laten happen.
- Let op: Wanneer de gewenste hoeveelheid melk is opgeschuimd, breng dan de gehele stoomuitloop in de melk en sluit de hendel en schakel de stoomschakelaar uit.
- Opgepast nu. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, de stoompijp kort helemaal in de karaf onderdompelen en de stoomkraan dichtdraaien.
- Bedenk: melkeiwitten "schuimen" tot ca. 77 graden. Wordt deze temperatuur overschreden, dan schuimt de melk niet meer.
- Indien niet alle melk opgebruikt is, kan de rest maximaal 1 dag (koud) bewaard blijven in de kan om later opnieuw opgeschuimd te worden.
- Tip: wanneer het melkschuim klaar is, de kan met een lichte tik op het aanrecht zetten en licht rond 'walsen', zodat eventueel in het schuim aanwezige grotere bellen aan de oppervlakte komen en het schuim wat compacter wordt. De opgeschuimde melk krijgt een vaste glanzende structuur.
- Na het opschuimen kort de stoomkraan opendraaien, om verstopping in de stoomsproeier te voorkomen. Stoompijp met een vochtige schone doek afnemen.

### Stappen om een cappuccino te bereiden:

1. Eén espresso maken in een warme cappuccinokop.
2. In een aparte kan melk opschuimen
3. De opgeschuimde melk rustig op de espresso schenken. Houdt de kan iets boven de kop. Beweeg de kan naar beneden en tik tijdens het schenken de kan voorzichtig op de rand van de kop. Vul de kop tot aan de rand met warme melk en melkschuim.

## 6 AANBEVOLEN ACCESSOIRES

- Blindfilter voor de broeikopreiniging (standaard bijgeleverd)
- Broeikopreinigingsmiddel voor het reinigen met het 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



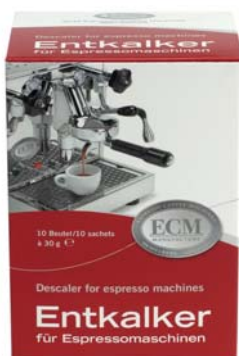
**Tamper**  
RVS met een bolle of vlakke onderzijde



**Filterdrager Gran Crema**



**Reinigingstabletten**



**Ontkalker**



**Reinigingsmiddel voor de broeikop**



**Tampingstation**





**Accessoire houder (excl. accessoires)**

## 1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 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"> <li>• Βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναγράφονται στον τυπωμένο πίνακα που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της μηχανής καφέ espresso.</li> <li>• Να διεξάγετε την εγκατάσταση της μηχανής σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο 4.</li> <li>• Συνδέετε τη μηχανή μόνο σε γειωμένη πρίζα και μην την αφήνετε ανεπιτήρητη.</li> <li>• Μην τυλίγετε ή λυγίζετε το καλώδιο ρεύματος.</li> <li>• Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης/ μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο.</li> <li>• Τοποθετήστε τη μηχανή πάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ύψος της μηχανής ρυθμίζοντας τα πόδια.</li> <li>• Μην τοποθετείτε ποτέ τη μηχανή πάνω σε ζεστές επιφάνειες.</li> <li>• Μη βυθίζετε ποτέ τη μηχανή σε νερό. Μην λειτουργείτε τη μηχανή με βρεγμένα χέρια.</li> <li>• Η μηχανή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες που γνωρίζουν τον τρόπο χρήσης.</li> <li>• Μην εκθέτετε τη μηχανή στις επιδράσεις του καιρού (πάγος, χιόνι, βροχή) και μην την χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.</li> <li>• Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.</li> <li>• Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.</li> <li>• Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά.</li> <li>• Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.</li> <li>• Μην λειτουργείτε τη μηχανή με ανθρακούχο νερό, αλλά με μαλακό πόσιμο νερό.</li> <li>• Μην λειτουργείτε τη μηχανή χωρίς νερό.</li> </ul>
--	--


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 1 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 48). 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 μπόιλερ και των</p>
---	---



σωληνώσεων για την αποφυγή μπλοκαρίσματος του συστήματος από υπολείμματα αλάτων. Η καθυστερημένη αφαλάτωση μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημιά στη μηχανή.

## 2.2 Σωστή χρήση

Η CASA πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο για την Παρασκευή καφέ, ζεστού νερού και ατμού. Η μηχανή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

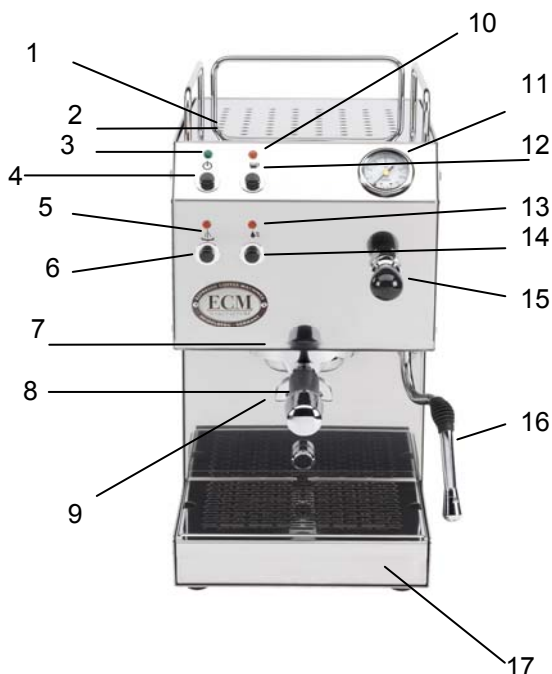
Κάθε χρήση της μηχανής διαφορετική από τον σκοπό που αναφέρεται παραπάνω, απαγορεύεται αυστηρά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται εξαιτίας ακατάλληλης χρήσης της μηχανής και δεν φέρει ευθύνη για την αποκατάστασή τους.



Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
- εξοχικά,
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλους οικιστικούς χώρους,
- πανδοχεία.

## 3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ



1. Θέση προθέρμανσης φλυτζανιών (αποσπώμενο κάλυμμα)
2. Δοχείο φρέσκου νερού (κάτω από αποσπώμενο κάλυμμα)
3. Πράσινη λυχνία ελέγχου που υποδεικνύει την έναρξη – τερματισμό λειτουργίας On/Off Διακόπτης λειτουργίας
4. Πορτοκαλί λυχνία ελέγχου για τον ατμό
5. Διακόπτης ατμού
7. Μονάδα απόσταξης
8. Θήκη φίλτρου
9. Στόμιο θήκης φίλτρου
10. Πορτοκαλί λυχνία ελέγχου θέρμανσης
11. Μετρητής πίεσης αντλίας
12. διακόπτης καφέ
13. Πορτοκαλί λυχνία ελέγχου για το νερό
14. Διακόπτης αντλίας / ζεστού νερού
15. Διανομέας ατμού / ζεστού νερού
16. Βαλβίδα ατμού
17. Δίσκος σταξίματος

### 3.2 Τμήματα μηχανής



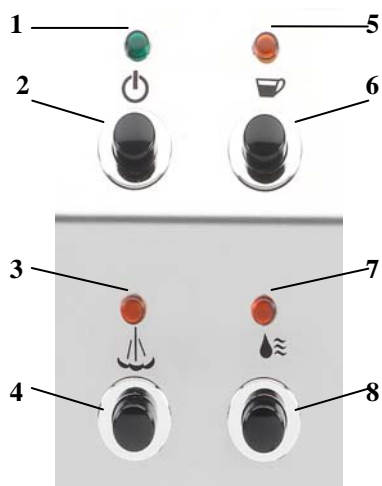
#### Προσοχή!

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

- η περιοχή γύρω από τη λαβή ατμού / ζεστού νερού
- το σωληνάκι ατμού / ζεστού νερού
- η θήκη φίλτρου
- η μονάδα απόσταξης
- το σώμα (άνω τμήμα και πλαϊνά πλαίσια)

### 3.3 Τεχνικά στοιχεία

1. Ενδεικτική λυχνία „Μηχανή σε χρήση“



2. Πλήκτρο λειτουργίας On/Off
3. Ενδεικτική λυχνία „θερμοστάτης“
4. Πλήκτρο ατμού
5. Ενδεικτική λυχνία „πλήκτρο καφέ ON“
6. Πλήκτρο καφέ
7. Ενδεικτική λυχνία „πλήκτρο ζεστού νερού ON“
8. Πλήκτρο ζεστού νερού

### 3.3 Τεχνικά στοιχεία

Τάση:	EU: 230 V
Συχνότητα:	EU: 50 Hz
Ισχύς:	1,200 W
Δοχείο νερού:	περίπου 2.8 λίτρα
Διαστάσεις:	μήκος x πλάτος x ύψος / 210 χιλ. X 350 χιλ. X 440 χιλ.
Διαστάσεις με θήκη φίλτρου:	μήκος x πλάτος x ύψος / 210 χιλ. X 410 χιλ. X 440 χιλ
Βάρος:	14.0 κιλά

## 4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ

### 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.
- 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.

## 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.
  - διακόπτης και τα πλήκτρα βρίσκονται στη θέση “0” και/ ή δεν είναι ενεργοποιημένα.
1. το καλώδιο ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
  2. Ο δίσκος σταξίματος έχει τοποθετηθεί σωστά.
  3. Σημαντικό: Σημείο 2 για πρώτη χρήση

**Τώρα μπορείτε να θέσετε τη μηχανή σας σε λειτουργία:**

4. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό, χωρίς άλατα.
5. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
6. Βάλτε το φιν στην πρίζα. Βάλτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση “1”.  
Η μηχανή είναι τώρα αναμμένη.



7. Σημαντικό!
8. Επίσης για την πρώτη χρήση, το μπόϊλερ πρέπει να είναι γεμίζει.

9. Τοποθετήστε ένα μικρό δοχείο (π.χ. μια κανάτα γάλακτος) κάτω από τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού. **Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού περιστρέφοντάς την αριστερόστροφα και μετακινήστε τον διακόπτη ατμού / ζεστού νερού στη χαμηλότερη θέση. Θα ακουστεί ο ήχος της αντλίας. Τώρα το μπόϊλερ γεμίζει με νερό. Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να περάσουν λίγα δευτερόλεπτα πριν τρέξει νερό από τη βαλβίδα ατμού. Παρακαλούμε αφήστε να τρέξει περίπου 600 ml. Νερό από τη βαλβίδα. Με αυτόν τον τρόπο, το μπόϊλερ ξεπλένεται και γεμίζει με φρέσκο νερό. Αυτό σας επιτρέπει να ανανεώνετε συνεχώς το νερό του μπόϊλερ σε καθημερινή χρήση.** Κλείστε τον διακόπτη αντλίας / ζεστού νερού μετακινώντας τον στην πάνω θέση και κλείστε τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού.
10. Αφήστε να τρέξει νερό πιέζοντας το πλήκτρο καφέ.
11. Η μηχανή προθερμαίνεται και η πορτοκαλί ενδεικτική λυχνία ελέγχου θέρμανσης ανάβει.
12. Μόλις επιτευχθεί η βέλτιστη θερμοκρασία, η θέρμανση σταματάει αυτόματα και η ενδεικτική λυχνία ελέγχου θέρμανσης σβήνει. Η ένδειξη του μετρητή πίεσης αντλίας μπορεί να μετακινηθεί ελαφρώς κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης.
13. Τοποθετήστε την άδεια θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης για να προθερμάνετε το φίλτρο και τη θήκη φίλτρου. Μπορείτε να επιταχύνετε αυτή τη διαδικασία, διανέμοντας νερό από τη μονάδα απόσταξης.
14. Για το πρώτο γέμισμα του μπόϊλερ, απαιτείται μια μεγάλη ποσότητα νερού. Συνεπώς, γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με νερό μετά την πρώτη χρήση.
15. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση. Βάλτε τα φλυτζάνια πάνω στη θέση προθέρμανσης φλυτζανιών για να τα προθερμάνετε και απολαύστε τον καφέ σας!

## **6 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ**

### **6.1 Προετοιμασία της μηχανής**

Για να θέσετε σε λειτουργία μια κλειστή μηχανή, λάβετε υπόψη σας τα παρακάτω:

1. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό μέσα στο δοχείο νερού.
2. Βεβαιωθείτε ότι τα πλήκτρα δεν είναι πιεσμένα και ότι η βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού είναι κλειστή.
3. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία (διακόπτης λειτουργίας στη θέση “1”).
4. Η περίοδος θέρμανσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και είναι περίπου 10 λεπτά . Η ένδειξη του μετρητή πίεσης αντλίας μπορεί να μετακινείται ελαφρά κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης.
5. Η μηχανή είναι έτοιμη για χρήση.
6. Ενεργοποιήστε το πλήκτρο καφέ αφού έχετε τοποθετήσει τη θήκη φίλτρου και αφήστε να τρέξει λίγο ζεστό νερό. Έτσι, η θήκη φίλτρου θα θερμανθεί εντελώς.



Συνιστάται να αφήνετε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης διατηρώντας την ζεστή για άριστη θερμοκρασία κατά τη διανομή καφέ.

### **6.2 Χειροκίνητη ρύθμιση της πίεσης απόσταξης**

Μπορείτε να ρυθμίσετε και να αλλάξετε την πίεση απόσταξης κατά βούληση, περιστρέφοντας τη βίδα ρύθμισης και επιλέγοντας μια τιμή μεταξύ 8,5 και 12 bar.

Για να ρυθμίσετε την πίεση απόσταξης, προχωρήστε όπως αναφέρεται παρακάτω:

1. Ανοίξτε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
2. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο μέσα στην μονάδα απόσταξης.
3. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης και διαβάστε την τιμή στον μετρητή πίεσης της αντλίας.

4. Επιλέξτε την επιθυμητή πίεση απόσταξης περιστρέφοντας τη βίδα ρύθμισης. Χρησιμοποιήστε ένα κέρμα ή ένα ίσιο κατσαβίδι για να την περιστρέψετε. Μπορείτε να μειώσετε την πίεση απόσταξης περιστρέφοντας τη βίδα αριστερόστροφα και να την αυξήσετε περιστρέφοντας τη βίδα δεξιόστροφα.
5. Διαβάστε την τιμή στον μετρητή πίεσης της αντλίας για να δείτε την πίεση απόσταξης που έχετε ρυθμίσει.
6. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε να παρασκευάζετε espresso.

### **6.3 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. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σταθερά μέσα στη θήκη φίλτρου. Βάλτε τον αλεσμένο καφέ (με τον αντίστοιχο βαθμό άλεσης για espresso ή Café Crème) μέσα στο φίλτρο.

Χρησιμοποιήστε **1 επίπεδη δόση** καφέ για κάθε φλυτζάνι (περίπου 7 γραμ.). Μην υπερχειλίζετε το δοσομετρητή, όπως φαίνεται στην πλαϊνή εικόνα! Πατήστε ελαφρά τον αλεσμένο καφέ με τον πιεστήρα. Σφίξτε γερά τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.



Μόνο ο φρέσκος αλεσμένος καφέ επιτρέπει ένα άριστο αποτέλεσμα. Συνεπώς, χρησιμοποιήστε επαγγελματικό μύλο άλεσης καφέ. Στην γκάμα μας θα βρείτε αρκετούς επαγγελματικούς και συμπαγείς μύλους άλεσης καφέ.

Βάλτε το φλυτζάνι κάτω από το στόμιο της θήκης φίλτρου (για την Παρασκευή 2 φλυτζανιών, βάλτε 1 φλυτζάνι κάτω από κάθε στόμιο).

Η Παρασκευή καφέ μπορεί να ξεκινήσει αφού έχετε πιέσει το πλήκτρο καφέ. Ο μετρητής πίεσης αντλίας δείχνει περίπου 9-11bar. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής καφέ, το φρέσκο νερό οδηγείται στη βαλβίδα εκτόνωσης. Όταν το φλυτζάνι γεμίσει, μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στη χαμηλότερη θέση.

Η υπολειπόμενη πίεση/νερό θα εκτονωθεί στο δίσκο σταξίματος από το κάτω τμήμα του εμβόλου υπερχειλίσης.

### **6.4. Παροχή ζεστού νερού**

Τοποθετήστε ένα δοχείο νερού (με θερμομονωτική λαβή) κάτω από τον διανομέα ατμού / ζεστού νερού Ενεργοποιώντας τον διακόπτη αντλίας / ζεστού νερού (“πλήκτρο ζεστού νερού”) και ανοίγοντας τη βαλβίδα μπορείτε να διανείμετε ζεστό νερό.

### **6.5 Παροχή ατμού**

Με την CASA, μπορείτε να παράγετε μεγάλη ποσότητα ατμού για να ζεσάνετε ή να αφροποιήσετε αφεψήματα, π.χ. γάλα ή ποντς (κοκτέιλ). Παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες όπως αναφέρονται παρακάτω. Μη βράζετε το γάλα, διαφορετικά δεν θα είναι δυνατόν να παρασκευάσετε αφρόγαλα. Για Παρασκευή cappuccino και white coffee, αποστάξτε πρώτα τον καφέ και **στη συνέχεια** ξεκινήστε την διανομή ατμού. Για διανομή ατμού υψηλής πίεσης, το νερό μέσα στο μπόϊλερ πρέπει να θερμαίνεται πάνω από τους 100° C.



**Σημαντικό!**

Ενεργοποιήστε το πλήκτρο ατμού. Η ένδειξη του μετρητή πίεσης αντλίας μπορεί να μετακινηθεί ελαφρά.

Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα **για να μειώσετε τη χωρητικότητα του μπόϊλερ και να παράγετε μεγαλύτερη ποσότητα ατμού. Επαναλάβετε δύο φορές αυτή τη διαδικασία σε διαστήματα των 10 δευτερολέπτων.**

Βυθίστε το ακροστόμιο ατμού, που βρίσκεται στο άκρο του διανομέα ατμού, μέσα στο υγρό. Τώρα ανοίξτε ξανά τον διανομέα ατμού και ζεσάνετε ή αφροποιήστε το υγρό.



Τοποθετείτε πάντα το ακροστόμιο κάτω από την επιφάνεια του υγρού για να αποφύγετε πιτσιλίσματα (**κίνδυνος τραυματισμού**).



**Συμβουλή:** Μετά την αφροποίηση ή το ζέσταμα, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για να διατηρήσετε τις εγκοπές του ακροστομίου ατμού καθαρές. Καθαρίστε το ακροστόμιο ατμού και τον διανομέα ατμού μετά από κάθε χρήση με ένα νωπό πανί για να αφαιρέσετε πιθανά υπολείμματα υγρού.



**Προσοχή:** Κατά τον καθαρισμό, αποφύγετε την επαφή του δέρματος με τον διανομέα ατμού (**κίνδυνος τραυματισμού**).



**Σημαντικό**  
Μετά την αφροποίηση του γάλακτος, γεμίστε ξανά το μπόιλερ με νερό.

Ανοίξτε ελαφρά τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού και πιέστε το πλήκτρο αντλίας / ζεστού νερού. Θα ακουστεί ο ήχος της αντλίας. Τώρα η μηχανή γεμίζει το μπόιλερ με νερό. Αφήστε να τρέξει ο ατμός και το ζεστό νερό μέσα σε ένα μεγάλο δοχείο. Διανείμετε ατμό και ζεστό νερό έως ότου τρέξει μόνο νερό. Στη συνέχεια κλείστε τη βαλβίδα και απενεργοποιήστε το πλήκτρο αντλίας / ζεστού νερού.

Με αυτόν τον τρόπο θα έχετε μειώσει τη θερμοκρασία του μπόιλερ και θα μπορείτε να ξεκινήσετε πάλι την Παρασκευή καφέ.

## **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 / 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 Καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης

Στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο, είναι διαθέσιμο ένα καθαριστικό της μονάδας απόσταξης (σε μορφή σκόνης ή ταμπλέτας). Με αυτό το καθαριστικό, μπορείτε να καθαρίσετε και να αφαιρέσετε το λίπος από τη μονάδα απόσταξης πολύ εύκολα. Ο καθαρισμός διεξάγεται χρησιμοποιώντας το τυφλό φίλτρο που περιλαμβάνεται κατά τη παράδοση του προϊόντος. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται παρακάτω:

- 7 Προθερμάνετε τη μηχανή.
- 8 Βάλτε το τυφλό φίλτρο μέσα στη θήκη φίλτρου
- 9 Προσθέστε ½ κουτάλι καθαριστικού μέσα στο τυφλό φίλτρο (εναλλακτικά, βάλτε μια ταμπλέτα μέσα στη θήκη φίλτρου).
- 10 Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης.
- 11 Ενεργοποιήστε το πλήκτρο καφέ. Το τυφλό φίλτρο γεμίζει με νερό.
- 12 Ενεργοποιείτε το πλήκτρο καφέ κατά διαστήματα των περίπου 20 δευτερολέπτων.
- 13 Επαναλάβετε το βήμα 6 αρκετές φορές μέχρι να τρέξει μόνο καθαρό νερό από το έμβολο υπερχειλίσης.
- 14 Αφαιρέστε ξανά τη θήκη φίλτρου, ξεπλύνετε την με φρέσκο νερό και επανατοποθετήστε την στην μονάδα απόσταξης.
- 15 Ενεργοποιήστε το πλήκτρο καφέ. Η θήκη φίλτρου γεμίζει ξανά με νερό.
- 16 Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και τοποθετήστε ένα φίλτρο ενός φλυτζανιού στη θήκη φίλτρου. Τώρα η μονάδα απόσταξης είναι ξανά έτοιμη για χρήση.



### Προσοχή!

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

## 7.3 Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού)

Συνιστάτε 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. Διαλύστε το μέσο αφαλάτωσης σε νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης (δείτε παραπάνω) και αδειάστε το διάλυμα μέσα στο δοχείο νερού. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία.
2. Αφήστε να τρέξουν τουλάχιστον 400-500 ml νερό από τη μονάδα απόσταξης και από τον διανομέα ατμού / ζεστού νερού. Έτσι, το μπόϊλερ γεμίζει με το μέσο αφαλάτωσης. Στη συνέχεια προθερμάνετε τη μηχανή.
3. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο μέσα στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης και ενεργοποιήστε το πλήκτρο καφέ 3 φορές για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Απενεργοποιείτε το πλήκτρο καφέ μετά από κάθε λειτουργία. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα αφαλατωθεί.
4. Μετά από αυτή τη διαδικασία, αφήστε το μέσο αφαλάτωσης να δράσει για περίπου ½ ώρα.
5. Αφήστε να τρέξει το υπολειπόμενο διάλυμα αφαλάτωσης ενεργοποιώντας το πλήκτρο καφέ.
6. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε και καθαρίστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με φρέσκο νερό.
7. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία και αφήστε να τρέξουν περίπου 400-500 ml νερό από τη μονάδα απόσταξης και τη βαλβίδα ατμού / ζεστού νερού (Διακόπτης αντλίας / ζεστού νερού).
8. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία περίπου 2-4 φορές και βεβαιωθείτε ότι δεν έχει παραμείνει καθόλου διάλυμα αφαλάτωσης μέσα στο μπόϊλερ.
9. Κρατήστε το πλήκτρο καφέ πιεσμένο 3 φορές για περίπου 20 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια απενεργοποιήστε το ξανά. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα αφαλατωθεί. Στη συνέχεια αφαιρέστε το τυφλό φίλτρο από τη θήκη φίλτρου.



### 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

<p>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 γίνουν δεκτές για επισκευή αφού πρώτα έχουν δοθεί τεχνικές συμβουλές και γραπτή ανάλυση του προβλήματος.</p> <p>Παρακαλούμε μην εσωκλείετε ασυσκεύαστα τα εξαρτήματα π.χ. θήκη φίλτρου ή δίσκος σταξίματος όταν αποστέλλετε τη μηχανή για επισκευή / συντήρηση.</p>
---

## 7.4 Συντήρηση

### Αντικατάσταση της φλάντζας και του φίλτρου της μονάδας απόσταξης

1. Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή είναι εκτός λειτουργίας και ότι έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα και σιγουρευτείτε ότι έχει κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
2. Για περισσότερη ευκολία, συνιστάται να αφαιρέσετε όλα τα αποσπώμενα τμήματα (κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών, δοχείο νερού, δίσκος σταξίματος), στη συνέχεια γυρίστε τη μηχανή στην κεφαλή της.
3. Χρησιμοποιώντας ένα κλειδί Allen (3 χιλ.) χαλαρώστε τη βίδα που βρίσκεται στο μέσον της μονάδας απόσταξης και στο σχαράκι.
4. Το σχαράκι και το στήριγμα στο σχαράκι (μπρούτζινο) μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα (εάν δεν συμβεί αυτό, πιθανόν να έχουν κολλήσει υπολείμματα καφέ και λίπος).
5. Κάτω από το στήριγμα στο σχαράκι υπάρχει μια λεπτή φλάντζα, είναι η φλάντζα για το σχαράκι (αριθμός είδους C449900790).
6. Η φλάντζα της μονάδας απόσταξης (αριθμός είδους C449900229), μπορεί να αφαιρεθεί μόνο εισάγοντας ένα λεπτό κατσαβίδι ανάμεσα στο στήριγμα για το σχαράκι και τη φλάντζα της μονάδας απόσταξης και να την τραβήξετε προς τα έξω (σε αυτήν την διαδικασία, η παλιά φλάντζα της μονάδας απόσταξης έχει φθαρεί / είναι κατεστραμμένη).
7. Πριν εγκαταστήσετε τη νέα φλάντζα της μονάδας απόσταξης, καθαρίστε πλήρως την αυλάκωση.
8. Όταν εισάγετε τη φλάντζα της μονάδας απόσταξης, βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με τη λοξή γωνία (είναι η πλευρά με το λογότυπο ECM) είναι στραμμένη προς τα πάνω έτσι ώστε να μην είναι πια ορατή.
9. Πιέστε τη φλάντζα ομοιόμορφα στη μονάδα απόσταξης και τη μονάδα απόσταξης στην αυλάκωση που είχατε προηγουμένως καθαρίσει.
10. Στη συνέχεια ξεβιδώστε ξανά το σχαράκι (αριθμός είδους C519900102) και το στήριγμα για το σχαράκι.
11. Για να εξασφαλίσετε τη σωστή τοποθέτηση της φλάντζας της μονάδας απόσταξης, τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου χωρίς φίλτρο μέσα στη μονάδα απόσταξης και τραβήξτε την αργά προς τα κάτω.



<p>4. Αφαιρέστε τη λεπτή φλάντζα στο σχαράκι</p> 	<p>5. Αφαιρέστε τη φλάντζα της μονάδας απόσταξης</p> 	<p>6. Αφαιρέστε τη φλάντζα της μονάδας απόσταξης με ένα κατσαβίδι</p> 
<p>7. Καθαρίστε την αυλάκωση πριν τοποθετήσετε τη νέα φλάντζα</p> 	<p>8. Εισάγετε ξανά τη νέα φλάντζα της μονάδας απόσταξης με την λοξή γωνία να είναι στραμμένη προς τα πάνω (είναι η πλευρά με το λογότυπο ECM)</p> 	<p>9. Επανατοποθετήστε τη φλάντζα στο σχαράκι όπως φαίνεται στην (εικόνα 4) και το σχαράκι</p> 

Το στόμιο ατμού / ζεστού νερού έχει μπλοκάρει  
Καθαρίστε τις εγκοπές του στομίου ατμού / ζεστού νερού προσεκτικά με μια βελόνα ή ένα συνδετήρα.  
Για αυτό το σκοπό, μπορείτε επίσης να ξεβιδώσετε και το στόμιο ατμού.



**Σημαντικό!**  
Μην χάσετε τη μικρή φλάντζα ανάμεσα στο στόμιο ατμού / ζεστού νερού και το σπείρωμα!  
(Item noXXX?)

Επανατοποθετήστε το στόμιο ατμού / ζεστού νερού.

## **8 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

### **8.1 Συσσκευασία**

Η CASA 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**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μεταφέρετε τη μηχανή μόνο σε όρθια θέση, εάν είναι δυνατόν πάνω σε μία παλέτα.</li> <li>• Μην γέρνετε ή αναποδογυρίζετε τη μηχανή.</li> <li>• Μην τοποθετείτε περισσότερα από 3 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο.</li> <li>• Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.</li> </ul>
---	---

**8.3 Αποθήκευση**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυλάξτε τη μηχανή συσκευασμένη σε ένα στεγνό χώρο.</li> <li>• Μην τοποθετείτε περισσότερα από 3 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο.</li> <li>• Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.</li> </ul>
---	---

**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 Μειώστε την πίεση απόσταξης
	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
Ο καφές είναι αραιωμένος και τρέχει σταγόνα – σταγόνα	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο	Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης
	Η άλεση είναι πολύ λεπτή	Αυξήστε το βαθμό άλεσης Πατήστε πιο ελαφρά τον αλεσμένο καφέ Αυξήστε την πίεση απόσταξης
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ	Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ Καφέ για κάθε φλυτζάνι
Αδύνατη γεύση	Το δοχείο νερού είναι άδειο	Ξαναγεμίστε το δοχείο νερού
	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
	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο	Καθαρίστε το φίλτρο της μονάδας απόσταξης
Αφρός αντί για κρέμα	Το μείγμα καφέ δεν είναι σωστό	Χρησιμοποιήστε άλλο μείγμα καφέ
	Ο βαθμός άλεσης του μύλου καφέ δεν είναι κατάλληλος για το μείγμα καφέ που χρησιμοποιείτε	Ρυθμίστε τον μύλο άλεσης καφέ (Όταν αλλάζετε το μείγμα καφέ, μπορεί να είναι επίσης απαραίτητη και η αλλαγή του βαθμού άλεσης)
Η μηχανή είναι αναμμένη, αλλά δεν τρέχει νερό από τη μονάδα απόσταξης.	Δεν υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο νερού	Ξαναγεμίστε το δοχείο νερού με νερό
	Το μπόιλερ είναι άδειο μετά τη διανομή ατμού	Επαναγεμίστε το μπόιλερ μετά τη διανομή ατμού
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού
Η μονάδα απόσταξης απελευθερώνει ατμό / η θερμοκρασία για την Παρασκευή καφέ είναι πολύ υψηλή.	Το πλήκτρο ατμού είναι ενεργοποιημένο	Απενεργοποιήστε το πλήκτρο ατμού
Δεν λειτουργεί η διανομή ατμού.	Το μπόιλερ είναι άδειο	Επαναγεμίστε το μπόιλερ
	Το στόμιο έχει μπλοκάρει	Καθαρίστε το στόμιο
Η διανομή καφέ είναι ακανόνιστη.	Το φίλτρο έχει μπλοκάρει	Καθαρίστε το φίλτρο
	Ο βαθμός άλεσης δεν είναι σωστός	Αλλάξτε το βαθμό άλεσης

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

...καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης (δείτε τις οδηγίες στη σελίδα 48). Μετά από αυτό, παρακαλούμε μην σφίγγετε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.

.. αφήστε να τρέξουν περίπου 100ml νερό από τη μονάδα απόσταξης και περίπου 100ml από το σωληνάκι ατμού / ζεστού νερού.

### Πώς να παρασκευάσετε αφρόγαλα όπως ένας ειδικός “barista”

- Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης του γάλακτος.
- Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε κρύο και φρέσκο γάλα με περιεκτικότητα λίπους περίπου 1.5% ή 3%. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γάλα μακράς διάρκειας.
- 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.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα για να τρέξει το συμπυκνωμένο νερό και να δημιουργηθεί ξηρός ατμός.
- Γεμίστε το 1/3 της κανάτας με γάλα και τοποθετήστε την κάτω από το ακροστόμιο ατμού. Το ακροστόμιο πρέπει να βυθίζεται στη μέση της κανάτας. Ανοίξτε αργά τη λαβή ατμού. Ο ατμός εισχωρεί στο γάλα.
- Κρατήστε την κανάτα ακίνητη.
- Προσοχή: Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα αφροποιημένου γάλακτος, βυθίστε ολόκληρο το ακροστόμιο ατμού μέσα στην κανάτα και κλείστε τη λαβή ατμού.
- Προσοχή: Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα αφροποιημένου γάλακτος, βυθίστε ολόκληρο το ακροστόμιο ατμού μέσα στην κανάτα και κλείστε τη λαβή ατμού.
- Προσοχή: Οι πρωτεΐνες του γάλακτος “αφροποιούνται” σε θερμοκρασία έως και 77° C. Εάν υπερβείτε αυτή τη θερμοκρασία, το γάλα δεν αφροποιείται πλέον.
- Εάν περισσέψει λίγο γάλα μέσα στην κανάτα, αφήστε το να κρυώσει. Μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί αργότερα.
- Συμβουλή: Όταν τελειώσει η αφροποίηση του γάλακτος, ανακινήστε λίγο την κανάτα για να κάνετε τις φυσαλίδες γάλακτος να ανέλθουν στην επιφάνεια και να έχετε ένα συμπαγές αφρόγαλα.
- Μετά την αφροποίηση του γάλακτος, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για την αποφυγή μπλοκαρίσματος στο ακροστόμιο ατμού.

### Παρασκευή cappuccino βήμα-βήμα

- Παρασκευάστε μια μερίδα espresso χρησιμοποιώντας ένα φλυτζάνι για cappuccino.

- Αφροποιήστε γάλα σε μια ξεχωριστή κανάτα.
- Γεμίστε το φλυτζάνι με τον espresso και το αφροποιημένο γάλα. Μην αδειάζετε το γάλα απότομα, αλλά προσθέστε το μέσα στο φλυτζάνι με κυκλική κίνηση. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να προσθέσετε το αφροποιημένο γάλα μέσα στο φλυτζάνι.

## 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



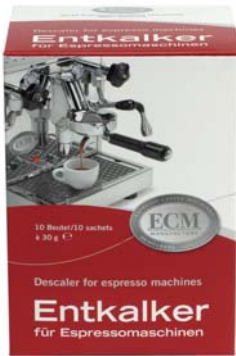
Πιεστήρας, επίπεδος ή κυρτός



Θήκη φίλτρου Gran Crema



Ταμπλέτες καθαρισμού της μονάδας απόσταξης



Μέσο αφαλάτωσης



Καθαριστικό μονάδας  
απόσταξης



Πιεστήρας

---



Στήριγμα εξαρτημάτων (χωρίς  
εξαρτήματα)

Notizen/ Notes/ Notities/ σημειώσεις



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](http://www.ecm.de) • [info@ecm.de](mailto:info@ecm.de)