



Bedienungsanleitung · User Manual

ELEKTRONIKA II PROFI

Art.-Nr. / item no.: CM100009-00

ECM
MANUFACTURE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **Elektronika II Profi** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

With the **Elektronika II Profi**, you have purchased a high-quality espresso coffee machine.

We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Read the instruction manual carefully before using the machine.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

Please keep the instruction manual ready to hand for future reference.



**ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH**
Industriestr. 57-61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany/Duitsland
Tel.: +49 (0) 6223 9255- 0
E-Mail: info@ecm.de
Internet: www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's stamp)

Verwendete Symbole

| | |
|---|---|
|  | Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise, um Verletzungen zu vermeiden. |
|  | Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine. |

Used symbols

| | |
|---|---|
|  | Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries. |
|  | Attention! Important notice for the correct use of the machine. |

| INHALT | DEUTSCH |
|---|----------------|
| Verwendete Symbole..... | 2 |
| 1. LIEFERUMFANG | 5 |
| 2. ALLGEMEINE HINWEISE | 5 |
| 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise..... | 5 |
| 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung..... | 6 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG | 6 |
| 3.1 Geräteteile..... | 6 |
| 3.2 Bedienfeld..... | 7 |
| 3.3 Technische Daten..... | 7 |
| 4. INSTALLATION DER MASCHINE | 7 |
| 4.1 Vorbereitungen zur Installation | 7 |
| 4.2 Stromanschluss..... | 7 |
| 4.3 Anschluss an die Wasserversorgung..... | 7 |
| 4.3.1 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss..... | 8 |
| 4.3.2 Gerät im Betrieb mit Wassertank | 8 |
| 4.4 Manuelle Einstellung des Brühdrucks..... | 9 |
| 5. ERSTINBETRIEBNAHME | 9 |
| 5.1 Erstinbetriebnahme der Maschine im Wassertankbetrieb | 9 |
| 5.2 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb | 10 |
| 5.3 Einstellung der Programmierung..... | 10 |
| 6. BETRIEB DER MASCHINE | 11 |
| 6.1 Vorbereitung der Maschine | 11 |
| 6.2 Zubereitung von Kaffee..... | 11 |
| 6.3 Heißwasserentnahme..... | 11 |
| 6.4 Dampfentnahme..... | 11 |
| 7. REINIGUNG UND WARTUNG..... | 12 |
| 7.1 Allgemeine Reinigung | 12 |
| 7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe | 12 |
| 7.3 Kleine technische Servicearbeiten | 13 |
| 8. TRANSPORT UND LAGERUNG | 14 |
| 8.1 Verpackung..... | 14 |
| 8.2 Transport | 15 |
| 8.3 Lagerung | 15 |
| 9. ENTSORGUNG | 15 |
| 10. CE-KONFORMITÄT | 15 |
| 11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN | 16 |
| 12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR | 17 |

| INDEX | ENGLISH |
|---|----------------|
| Used symbols | 2 |
| 1 PRODUCT DELIVERY | 19 |
| 2 GENERAL ADVICE | 19 |
| 2.1 General safety notes | 19 |
| 2.2 Proper use..... | 20 |
| 3 MACHINE DESCRIPTION | 20 |
| 3.1 Machine parts..... | 20 |
| 3.2 Control panel | 21 |
| 3.3 Technical data | 21 |
| 4 MACHINE INSTALLATION | 21 |
| 4.1 Preparation for the installation..... | 21 |
| 4.2 Electrical connection..... | 21 |
| 4.3 Water supply connection | 21 |
| 4.3.1 Machine in use with direct water connection..... | 22 |
| 4.3.2 Machine in use with water tank..... | 22 |
| 5 FIRST USE | 23 |
| 5.1 Water tank machine or machine in use with water tank..... | 23 |
| 5.2 Machine in use with direct water connection..... | 24 |
| 5.3 Dose programming | 24 |

| | | |
|-----|--|----|
| 6 | USE OF THE MACHINE..... | 24 |
| 6.1 | Preparation of the machine | 24 |
| 6.2 | Preparing coffee..... | 25 |
| 6.3 | Dispensing hot water | 25 |
| 6.4 | Dispensing steam..... | 25 |
| 7 | CLEANING AND MAINTENANCE..... | 26 |
| 7.1 | General cleaning..... | 26 |
| 7.2 | Automatic group cleaning and degreasing..... | 26 |
| 7.4 | Maintenance | 27 |
| 8 | TRANSPORT AND WAREHOUSING | 28 |
| 8.1 | Packing | 28 |
| 8.2 | Transport | 28 |
| 8.3 | Warehousing..... | 29 |
| 9 | DISPOSAL | 29 |
| 10 | CE CONFORMITY..... | 29 |
| 11 | TROUBLE SHOOTING | 30 |
| 12 | RECOMMENDED ACCESSORIES | 31 |

1. LIEFERUMFANG

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Filterträger mit 1 Auslauf | 1 Metallschlauch 1/8" 3/8" |
| 1 Filterträger mit 2 Ausläufen | 1 Reinigungspinsel |
| 1 Eintassensieb | 1 Tamper |
| 1 Zweitassensieb | 1 Bedienungsanleitung |
| 1 Blindsieb | |

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

| | |
|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank, wenn Sie es benutzen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens 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. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlenstoffhaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben. • Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfzange im und auch nach dem Betrieb noch heiß sind und dabei eine Verletzungsgefahr besteht. |
|--|---|

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche auf www.ecm.de.

| | |
|---|---|
|  | <p>Wichtig! Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden.</p> <p>Eine Entkalkung der Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft durchzuführen, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern.</p> <p>Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.</p> |
|  | <p>Im Wassertank, unter dem Wassertankdeckel, können Sie die Wasserfilterkartusche (Art.-Nr. 89445.K) montieren. Dieser Wasserfilter reduziert den Kalkgehalt im Trinkwasser und schützt Ihre Espressomaschine vor Verkalkung.</p> |

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

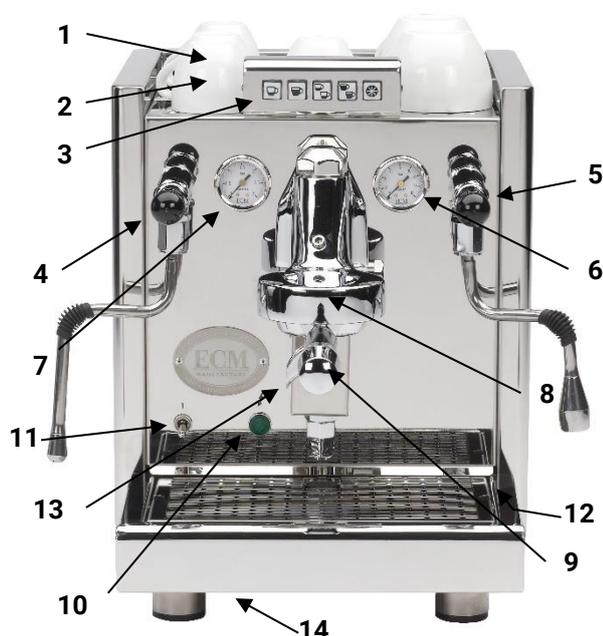
Die Elektronika II Profi darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

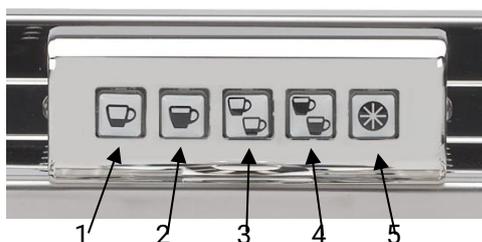
3.1 Geräteteile



1. Tassenablagendeckel
2. Wassertankdeckel, darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche
3. Bedienfeld
4. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
5. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr
6. Pumpendruckmanometer
7. Kesseldruckmanometer
8. Brühgruppe
9. Filterträger
10. Kontrolllampe grün
11. Ein- und Ausschalter
12. Wasserauffangschale
13. Kaffeeauslauf
14. Ventil Festwasseranschluss/Wassertank

| | |
|---|--|
|  | <p>Vorsicht! Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereich der Hebelventile • Dampf- und Heißwasserrohr • Brühgruppe • Siebträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile |
|---|--|

3.2 Bedienfeld



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

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

3.3 Technische Daten

| | |
|--------------------------------------|---|
| Spannung/ Volt: | 220 - 240 V (andere Spannungsarten auf Anfrage) |
| Frequenz: | 50 - 60 Hz |
| Leistung/ Watt: | 1.400 W |
| Wasserbehälter: | ca. 3,0 l |
| Abmessungen: | B x T x H / 322 mm x 472 mm x 380 mm |
| Abmessungen mit Filterträger: | B x T x H / 322 mm x 570 mm x 380 mm |
| Gewicht: | 27 kg |

4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- **Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen**, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.

4.2 Stromanschluss



- **Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.**
- Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden, Netzstecker verwenden.
- **Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.**
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung



Wichtig

Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von mind. 1 bar bis max. 2 bar angeschlossen ist.

Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt.

Sobald eine zeitweise Überschreitung von 2 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer.

Außerdem sollte ein **Absperrventil** verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.

Stellen Sie sicher, dass das Absperrventil bei Nichtbenutzung der Maschine geschlossen bzw. zuge dreht ist, um einen eventuellen Wasseraustritt zu vermeiden



4.3.1 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlusssutzen an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

Nutzen Sie unbedingt den mit der Maschine mitgelieferten Schlauch, um das Gerät an das Wasserversorgungsnetz anzuschließen, auch wenn bereits ein alter Schlauch vorhanden ist.

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlusssutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlusssutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit der Frischwasserbehälter abgeschaltet und die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird.

Bitte stellen Sie sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss beim Festwasseranschluss-Betrieb immer geöffnet ist. Bei Nichtbenutzung ist das Ventil zu schließen.

Abb. 1

Drehventil in Festwasserposition



Wasseranschlusssutzen

Abb. 2



Schalter in Festwasserposition „1“



Wichtig

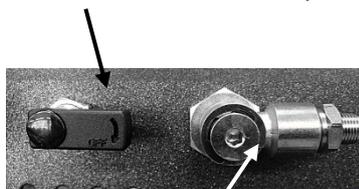
- Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet und unbeaufsichtigt.
- **Achten Sie darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen.**
- Sollten Sie länger die Maschine nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren, hierzu lassen Sie das Wasser über die Brühgruppe und den Heißwasserauslass herauslaufen. Zum Befüllen gehen Sie entsprechend der Erstinbetriebnahme (Kap. 5) vor.

4.3.2 Gerät im Betrieb mit Wassertank

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung des vorderen Maschinenfußes zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 0 zu stellen (s. Abb. 4).

Abb. 3

Drehventil in Wassertankposition



Wasseranschlusssutzen

Abb. 4



Schalter in Wassertankposition „0“

| | |
|---|---|
|  | <p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers und Absperrventils darf ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft erfolgen. • Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. • Eine Entkalkung der Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft vorzunehmen, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bitte beachten Sie, dass bei einer zu späten Entkalkung erhebliche Schäden an der Maschine entstehen können. |
|---|---|

Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

Bei den Maschinen mit einem Festwasseranschluß haben Sie die Möglichkeit, nachträglich einen Direktanschluss an das Abflusssystem zu installieren. Die notwendigen Artikel (Wasserauffangschale mit Abflußvorbereitung, Abflußbehälter, Abflußschlauch) sind nicht im Lieferumfang erhalten und müssen separat bei Ihrem Fachhändler bezogen werden.

4.4 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Über eine Stellschraube (s. Abbildung 5 Kap. 4.3) auf der Unterseite der Maschine kann bei Bedarf der Pumpendruck der Maschine manuell eingestellt bzw. verändert werden, ohne dass die Maschine hierzu geöffnet werden muss.

Diese Einstellung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.

5. 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"> • das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist. • die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in der unteren Position.) • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist. • das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht. |
|---|---|

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

5.1 Erstinbetriebnahme der Maschine im Wassertankbetrieb

1. Tassenablage öffnen, in dem Sie den Deckel nach hinten kippen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Deckel wieder schließen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das Bedienfeld leuchtet auf. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Tasten auf dem Bedienfeld blinken. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der ELEKTRONIKA II PROF I ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
11. Jetzt die Sterntaste drücken und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt.
12. Um den Wasserlauf zu stoppen, wieder die Sterntaste drücken. Den Wassertank neu befüllen.

13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

| | |
|---|---|
|  | Sollte die Erstbefüllung über den Wassertank nicht funktionieren, schließen Sie die Maschine an das Festwasser an (s. folgendes Kapitel). Nach der ersten Befüllung können Sie die Maschine wieder auf den Wassertank umstellen und die Maschine weiterhin damit betreiben. |
|  | Spülen Sie die Maschine mit 2 - 3 Wassertankfüllungen, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserauslass laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe Kapitel 6.5 Heißwasserentnahme) |

5.2 Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

1. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
2. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
3. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
4. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das Bedienfeld leuchtet.
5. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
6. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der ELEKTRONIKA II PROFI ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
7. Jetzt die Sterntaste drücken und ca. 250 ml Wasser entnehmen.
8. Um den Wasserlauf der Brühgruppe zu beenden, wieder die Sterntaste drücken.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

| | |
|---|---|
|  | Spülen Sie die Maschine mit 5 – 8 l Wasser, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserauslass laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe Kapitel 6.5 Heißwasserentnahme) |
|  | Die ELEKTRONIKA II PROFI verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein. |
|  | Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale, Tassenablage und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind. |

5.3 Einstellung der Programmierung



Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

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

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Bei ungleichmäßiger Befüllung des Filterträgers mit Kaffeemehl oder unterschiedlichem Anpressen des Kaffees können unterschiedliche Füllmengen auftreten. • Die einzelnen Tasten des Bedienfelds können jederzeit neu belegt werden. |
|---|---|

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Bei Wassertankmaschinen: Wassertank befüllen.
Bei Wasseranschlussmaschinen darauf achten, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
2. Maschine einschalten (Schalter nach oben).
3. Warten bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,2 bar anzeigt.
Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15-20 Minuten.
4. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
5. Vor der ersten Kaffeezubereitung Filterträger einspannen und eine der Tasten des Bedienfelds drücken.
Etwas heißes Wasser über den Filterträger entnehmen, dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

6.2 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.

Es ist wichtig, dass das Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb des Filterträgers. Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper an, dann den Siebträger fest in die Brühgruppe einsetzen.

Platzieren Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Taste mit der gewünschten voreingestellten Füllmenge drücken. Sobald die gewünschte Füllmenge erreicht ist, wird die Befüllung automatisch gestoppt.

Aus der unteren Abdeckung der Brühgruppe entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an.

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form. • Zum Anpressen des Kaffeemeihls empfehlen wir einen passgenauen Edelstahl-Tamper mit 58,4 mm Durchmesser |
|---|--|

6.3 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Öffnen Sie das Heißwasserventils über den Kiphebelschalter nun können Sie sprudelndes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen. Durch das Ausschalten der Maschine verhindern Sie, dass kaltes Frischwasser über den Tank nachgepumpt wird.
3. Nach der Entnahme schalten Sie ggf. die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.

| | |
|---|---|
|  | Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden. |
|  | Vorsicht! Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden. |

6.4 Dampfentnahme

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

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

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

| | |
|---|--|
|  | Verletzungsgefahr! Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt. |
|  | Wichtig! Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten. |
|  | Verletzungsgefahr: Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden. |

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

| | |
|---|---|
|  | Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Metallkippschalter steht in unterer Position.), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektr. Schlages. |
|---|---|

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

| | |
|---|---|
|  | Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale, der Wassertank und der Tamper nicht für die Spülmaschine geeignet sind. |
|---|---|

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1 - 2 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr und über die Brühgruppe.

| | |
|---|--|
|  | Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen! |
|---|--|

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

7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger von ECM erhalten Sie in Tabletten- oder Pulverform bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen der bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 90 - 140 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Maschine aufheizen.
2. Blindsieb in den Filterträger setzen.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g des Gruppenreinigungspulvers.

4. Filterträger einsetzen.
5. Brühgruppen-Reinigungsmodus durch Gedrückthalten der Sterntaste und Drücken der Taste 1 (Espresso) starten. Auf der Tastatur erscheint ein Lauflicht, das in mehreren Intervallen aufleuchtet. Bitte warten Sie bis alle Tasten des Bedienfelds wieder gleichzeitig aufleuchten.



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

**Vorsicht!**

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



Zum Verstauen des Blindsiebs finden Sie unter der Wasserauffangschale, hinten links, eine hierfür angebrachte Halterung

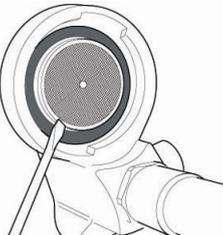
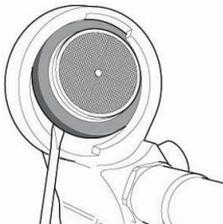
7.3 Kleine technische Servicearbeiten**Vorsicht!**

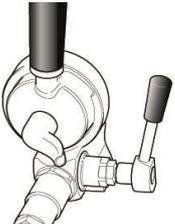
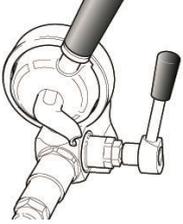
Stellen Sie sicher, dass die Maschine während der Wartung und beim Ersetzen von Einzelteilen vom Stromnetz getrennt ist.

Austausch der Gruppendichtung

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

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

| | | |
|---|---|--|
| <p>1. Brühgruppe zu Beginn, von unten</p>  | <p>2. Flachsraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um dieses samt Dichtung auszuhebeln</p>  | <p>3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehoben</p>  |
|---|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| <p>4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen</p>  | <p>5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgefaste Seite der Gruppendichtung nach oben zur Brühgruppe)</p>  | <p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p>  |
| <p>7. Mit der Hand das Duschensieb inklusive Dichtung einsetzen</p>  | <p>8. Filterträger <u>ohne Sieb</u> nehmen</p>  | <p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt</p>  |
| <p>10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt</p>  | <p>11. Jetzt kann der Filterträger <u>mit Sieb</u> problemlos fest eingesetzt werden</p>  | <p>12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit</p>  |

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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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



Wichtig!

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die ELEKTRONIKA II PROFI 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

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen) |
|---|--|

8.3 Lagerung

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens vier Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. |
|---|---|

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Folgenden EU-Richtlinien entsprechen:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgeräte- (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)
- Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG (ENER 25)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

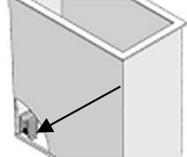
- Verordnung über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH): **1907/2006/EU**.
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN IEC 55014-2:2021**
- **EN 62233:2008**
- **EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

Hinweis: Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen an dem genannten Gerät, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

| Problem | Mögliche Ursache | Behebungsvorschläge |
|---|---|---|
| Erstinbetriebnahme mit Wassertank: Pumpengeräusch - die Kessel werden nicht befüllt | Das System ist komplett trocken, die Pumpe kann das Wasser nicht fördern. | Schließen Sie die Maschine zur Erstbefüllung an das Festwasser an (s. Kapitel 5.2), um die Kessel mit dem Leitungsdruck zu befüllen. |
| Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee | Mahlung zu grob | Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren |
| | Kaffeemischung zu alt | Frischen Kaffee verwenden |
| | Zu viel Chlor im Wasser | Chlorfilter einsetzen |
| | Zu wenig Kaffeemehl | Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb) |
| Kaffee "tröpfelt" nur | Duschsieb verschmutzt | Gruppenreinigung durchführen |
| | Mahlung zu fein | Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen |
| Wenig "Körper" | Zu viel Kaffeemehl | Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb) |
| | Grobe Mahlung | Mahlung feiner stellen |
| | Alter Kaffee | Frischen Kaffee nehmen |
| | Zu wenig Kaffeemehl | Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb) |
| Schaum statt Crema | Duschplatte verschmutzt | Duschplatte reinigen |
| | Ungeeigneter Kaffee | Andere Mischung einsetzen |
| Siebträger/ Brühgruppe tropft | Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung | Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig) |
| | Siebträger nicht richtig eingesetzt | Siebträger richtig einsetzen |
| Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf. | Gruppendichtung defekt | Gruppendichtung und Duschensieb tauschen |
| | Bedienfeld blinkt: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter | Wasser nachfüllen |
| | Wasser wurde nachgefüllt, das Bedienfeld blinkt immer noch | Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zum Benutzer zeigen.) Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.  |
| | Wassertank nicht richtig eingesetzt | Den Wassertank richtig einsetzen |
| | Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung. | Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung). |

| Problem | Mögliche Ursache | Behebungsvorschläge |
|---|--|---|
| Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft. | Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung) | Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung) |
| Unterschiedliche Füllmengen bei der Zubereitung von 1 Espresso, 2 Espressi etc. | Unterschiedliche Kaffeemengen | Auf gleichbleibende Parameter achten |
| | Unterschiedlicher Mahlgrad | |
| | Ungleichmäßiges Tampen | |
| | Unterschiedliche Kaffeesorten | |

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

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung in Kapitel 7.3) Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. den Kessel zu entleeren.

- Bei der betriebsbereiten Maschine den Ein-/Ausschalter auf in die untere Position stellen, um das Gerät ausschalten und Heißwasserhahn öffnen. Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert.
 - Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen.
- Die Wiederinbetriebnahme ist genau so wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfahh für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfahh aufdrehen bzw. Hebelventil in die obere Position bringen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche 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 Dampfahh wieder zudrehen bzw. den Dampfventilhebel wieder zurückkippen
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, und auf den Tisch klopfen, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakter wird.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.

| | |
|--|---|
|  | Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. |
| | Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr. |
| Neben der standardmäßig verbauten 2-Loch-Dampf Düse sind von ECM weitere Dampf düsen (3-Loch-, 4-Loch- und 5-Loch-Düsen) im Handel erhältlich. | |

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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

Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außer die richtigen Kaffeebohnen eine professionelle Mühle und das geeignete Zubehör.

Dies und mehr finden Sie auf unserer Internetseite www.ecm.de.



S-Automatik 64



Sudschublade



Milchkännchen



Tamperstation



Tamper und Tamperpad



Dampfösenset



Organizer

1 PRODUCT DELIVERY

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1 filter holder 1 spout | 1 flexible metal tube 1/8" 3/8" |
| 1 filter holder 2 spouts | 1 tamper |
| 1 filter 1 cup | 1 cleaning brush |
| 1 filter 2 cups | 1 instruction manual |
| 1 blind filter | |

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

| | |
|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts. • Do not roll or bend the power cord. • If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water resistant surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Do not place the machine in a cabinet when in use. • Never submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands. • Make sure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket. • The machine should only be used by experienced adult persons. • The 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. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Only use original spare parts. • Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water. • Do not operate the machine without water. • Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wand, become hot during operation and are still hot after operation. There is a risk of injury. |
|---|--|

If you have any further questions or 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 repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer. In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.

See page 1 for your specialised dealer's contact details. Authorised service points, also outside Europe, can be found in the dealer search on our website: www.ecm.de.

| | |
|---|---|
|  | <p>Important You should use water with a hardness of max. 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When 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 may be necessary. Contact your specialised dealer before undertaking this measure.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling may cause substantial damage to the machine.</p> |
|  | <p>You can also use a water filter cartridge (item no. 89445.K) in the water tank (under the water tank lid) to help reduce limescale in the water and protect your espresso machine from limescale.</p> |

2.2 Proper use

The ELEKTRONIKA II PROFII has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. 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 for recourse.

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

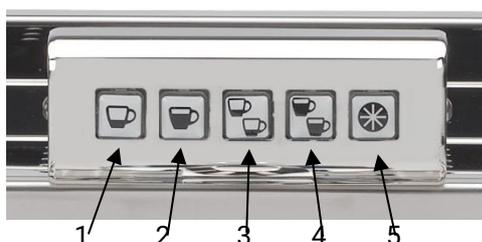
3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



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

3.2 Control panel



Automatic programming of doses and quantity of cups:

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

3.3 Technical data

| | |
|---------------------------------------|---|
| Voltage: | EU/ UK/ NZ/ AU : 220 – 240 V US: 110 V, Japan: 100 V |
| Frequency: | 50 - 60 Hz |
| Power: | 1.400 W |
| Water tank: | approx. 3.0 l |
| Dimensions: | w x d x h / 322 mm x 472 mm x 380 mm |
| Dimensions with filter holder: | w x d x h / 322 mm x 570 mm x 380 mm |
| Weight: | 27 kg, 59.4 lbs |

4 MACHINE INSTALLATION



The installation is to be carried out exclusively by a qualified specialist in compliance with valid laws and according to the local regulations, technical requirements and standards.

4.1 Preparation for the installation



- Place the machine on an even and stable surface.
- Never place the machine on hot surfaces.
- Make sure that the **machine is on a water-resistant surface** in case of water spillage or leakage.

4.2 Electrical connection



- **Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.**
- Make sure that you use the correct power plug for your country.
- **Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.**
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.

4.3 Water supply connection



Important

Make sure that the fixed water connection of your machine is connected to a potable water supply having an operating pressure at least 100 kPa and does not exceed 200 kPa. We recommend **using a pressure regulator and a shut-off valve** in case the operating pressure exceeds 200 kPa or frequently fluctuates. The shut-off valve should be easily accessible, so that the water flow may be stopped at any time. **Make sure that the shut-off valve is closed or turned off when the machine is not in use** to prevent any possible water leakage.



4.3.1 Machine in use with direct water connection

The water connecting hose is to be connected to the water supply adapter (image 1).

When using the machine with direct water supply, the valve has to be turned to the side of the water supply adapter (image 1). The water supply adapter is located in the rear part of the bottom panel (image 1). Additionally, place the switch behind the drip tray into position "1" (image 2). Please make sure that your water tap is always open during water-connection usage so that the machine never runs out of water!

Image 1

Valve in position for operating machine with direct water connection



Water supply adapter

Image 2



Place switch into position "1" for direct water connection

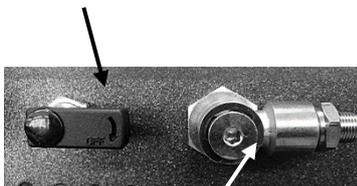
| | |
|--|--|
| | <p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> Do not leave the machine switched on or unattended when not in use. Make sure to close the shut off valve of the water connection and to switch off the electric main switch or to disconnect the power plug when the machine is not in use. If you will not be using the machine for an extended period of time, we recommend emptying the machine by letting the water run out via the brew group. To refill, proceed as described in the initial start-up (section 5). |
|--|--|

4.3.2 Machine in use with water tank

When using the machine with water tank, please turn the valve to the front side of the machine (image 3). Additionally, place the switch behind the drip tray into position "0" (image 4).

Image 3

Valve in position for operating machine with water tank



Water supply adapter

Image 4



Place switch into position "0" when operating machine with water tank

| | |
|---|--|
|  | <p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please make sure that only a service agent or similarly qualified person connects the machine to the water supply and installs the pressure regulator and shut off valve. • To avoid calcification of the machine a water-softener is recommended. • The machine may only be descaled by your service agent or similarly qualified person because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine. |
|---|--|

The residual water is disposed off periodically by emptying out the water drip tray.

With machines featuring a fixed water connection, you have the option to install a direct connection to your drainage system. The required articles (drip tray with drainage outlet, drainage attachment, drainage hose) are not included with delivery and have to be ordered separately from your service representative.

4.4 Manual adjustment of the brewing pressure

The brewing pressure of the machine can be adjusted manually, without opening the machine, through an adjusting screw (see image 5 chapter 4.3) at the bottom of the machine. This adjustment must be carried out by expert specialists.

5 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"> • the steam and hot water valves are closed. • the machine is switched off. (Power switch in lower position.) • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted accurately. • the machine is placed on a water resistant surface. |
|--|---|

Now you can start up your machine:

5.1 Water tank machine or machine in use with water tank

- 1 Open the lid of the cup warming tray.
- 2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and close the lid.
- 4 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to "1". The machine is now on.
- 5 The green control lamp lights up.
- 6 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
- 7 As soon as the boiler is filled, there will be no more pump noise; the control panel lights up. As soon as the fresh water sinks down to a certain level in the fresh water tank, the machine is switched off and the buttons of the control panel flash. Now refill fresh water. The machine heats up automatically.
- 8 Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
- 9 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 10 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the ELEKTRONIKA II PROFI is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heat-up phase.
- 11 Press the star button and dispense approx. 250 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 12 Press the star button again and refill the water tank.
- 13 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup warming tray in order to preheat them and enjoy your coffee.

| | |
|---|---|
|  | <p>If the first filling does not work, connect the machine to the water supply (see the following chapter). After the first filling, you can switch the machine back to water tank and continue to operate the machine with it.</p> |
|  | <p>Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tank fillings from the brew group and the hot water wand. When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. See also chapter 6.5 Dispensing of hot water</p> |

5.2 Machine in use with direct water connection

- 1 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to "1". The machine is now on.
- 2 The green control lamp lights up.
- 3 The pump begins to fill the boiler of the machine with fresh water.
- 4 As soon as the boiler has filled, no more pump noise will be heard; the control panel lights up.
- 5 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 6 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the ELEKTRONIKA II PROFI is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heat-up phase.
- 7 Press the star button and dispense approx. 250 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 8 Press the star button again.
- 9 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup warming tray in order to preheat them and enjoy your coffee.

| | |
|---|--|
|  | Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 5-8 l from the brew group and the hot water wand. When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. See also chapter 6.5 Dispensing of hot water. |
|  | The ELEKTRONIKA II PROFI has a fuse to prevent the machine from overflowing. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case, please switch the machine off and on again. |
|  | Please note that the portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dishwasher. |

5.3 Dose programming



To program the doses proceed as follows:

- 1 Choose a filter holder and fill it with the suitable quantity of coffee according to the button you would like to program (e. g. filter 1 cup for filter holder 1 cup: 7g – 9g coffee, button no. 1). Place a cup under the filter holder.
- 2 Press the star button and keep it pressed until it flashes.
- 3 Choose the button you would like to program and press it shortly. Coffee is released into the cup.
- 4 As soon as the desired quantity of coffee is reached, press the button again. Thus, the dose for the chosen button has been programmed.

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Please note that the doses can vary if different quantities of coffee are used for coffee preparation or if the imposed pressure on the coffee is different while tamping. • Every button can be reprogrammed at any time. |
|---|---|

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

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

6.2 Preparing coffee

Use the portafilter with the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup and use the big filter (2 cups) to prepare two cups. Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.

Fill the ground coffee (with the respective grind for espresso or Café Crème) into the filter (approx. 7 g – 9 g).

Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

Press the button with the programmed dose of coffee you prefer. As soon as the programmed dose is reached, the filling stops automatically. The remaining pressure / water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder.

| | |
|---|--|
|  | <p>Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.</p> <p>We recommend using a stainless steel tamper with a diameter of 58.4 mm for optimum tamping.</p> |
|---|--|

6.3 Dispensing hot water

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

| | |
|---|--|
|  | <p>When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch the machine off for dispensing water.</p> |
|  | <p>Caution! Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water splashes.</p> |

6.4 Dispensing steam

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

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

| | |
|---|--|
|  | <p>Risk of injury! Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid splashes.</p> |
|  | <p>Important! Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every application with a non-abrasive, damp cloth; this way you can remove possible liquid residues.</p> |
|  | <p>Risk of injury! Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!</p> |

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

| | |
|--|---|
| | <p>Caution!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 40 minutes) before cleaning. • Never immerse the machine in water; there will be danger of an electric shock. |
|--|---|

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

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

| | |
|--|--|
| | Portafilter, drip tray, drip grid, water tank and tamper are not suitable for the dish washer. |
|--|--|

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

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water valve after every use.

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

Depending on usage, please refresh the boiler water every 1–2 weeks by hot water dispense.

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

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

7.2 Automatic group cleaning and degreasing

A brew 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 with delivery. The group cleaning should be carried out after about 150 cups brewed.

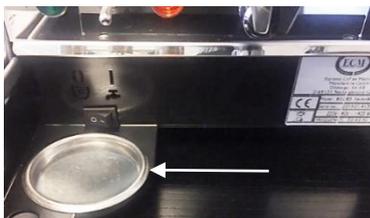
- 1 Heat up the machine.
- 2 Put the blind filter into the filter holder.
- 3 Put approx. 3 – 5g of the group cleaning powder into the blind filter.
- 4 Clamp the filter holder into the brew group.
- 5 Start the brew group cleaning mode by keeping the star button pressed and press button 1 (espresso). A running light appears on the control panel. Please wait until the running light has stopped and all buttons of the control panel light up again.



- 6 Remove the filter holder and rinse it. Then clamp it into the brew group again.
- 7 Press the star button shortly to make sure that the degreasing residues in the brew group are completely removed.

**Caution!**

Beware of hot water splashes while cleaning the group.



To stow away the blind filter, you will find under the drip tray, at the rear left, a mounting bracket therefor

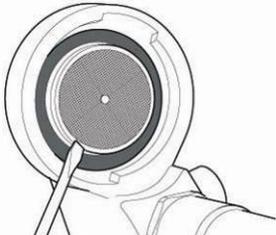
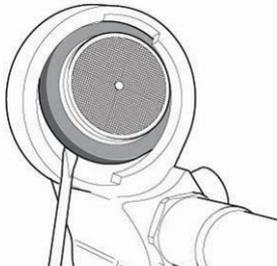
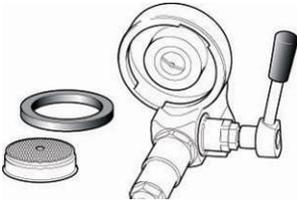
7.4 Maintenance**Caution!**

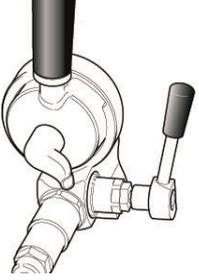
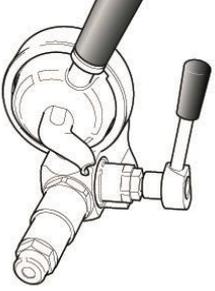
Make sure that the machine is disconnected from the mains during maintenance and when replacing individual parts.

Replacing the group gasket

1. Switch the machine off (power switch in lower position) and disconnect the power cord.
2. Let the machine cool down to ambient temperature.

Follow the steps as indicated below:

| | | |
|--|---|---|
| <p>1 Brew group in the beginning.</p>  | <p>2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket.</p>  | <p>3 The shower screen and the gasket are now nearly removed.</p>  |
| <p>4 Remove the shower screen and the gasket completely.</p>  | <p>5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print faced upwards to the brewing group).</p>  | <p>6 Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.</p>  |

| | | |
|--|---|---|
| <p>7 Insert the shower screen into the brew group.</p>  | <p>8 Take the portafilter without filter.</p>  | <p>9 Clamp the portafilter into the brew group.</p>  |
| <p>10 Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket.</p>  | <p>11 Now you can easily lock the portafilter into place.</p>  | <p>12 The group is ready for use.</p>  |

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

The steam nozzle is blocked

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a thin piece of metal such as a needle or a paper clip. For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

| | |
|---|--|
|  | <p>Important Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!</p> |
|---|--|

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The ELEKTRONIKA II PROFI is delivered in a special carton, protected by a plastic cover and foam.

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

8.2 Transport

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Transport the machine only in an upright position, on a pallet if possible. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) |
|---|--|

8.3 Warehousing



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

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

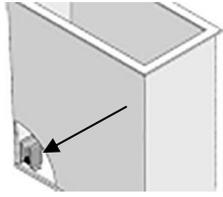
- Regulation on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH): **1907/2006/EU**.
- Regulation (EC) No **1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food.
- Regulation (EU) No **10/2011** on plastic materials and objects intended for the purpose of coming in contact with food.
- Regulation (EC) No **2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food.

For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN IEC 55014-2:2021**
- **EN 62233:2008**
- **EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

Note: In the event of any changes made to the device mentioned above without our explicit permission, this declaration of conformity will become invalid.

11 TROUBLE SHOOTING

| Problem | Possible Cause | Troubleshooting |
|--|---|--|
| Little or no crema on top of the coffee. | The grind is not fine enough. | Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure. |
| | The coffee is too old. | Use fresh coffee. |
| | There is too much chlorine in the water. | Use a chlorine filter. |
| Little or no crema on top of the coffee. | The amount of ground coffee is not enough. | Use the right amount of coffee: Approx. 7 g of coffee for each cup. |
| | The shower screen is dirty. | Clean the brew group. |
| Sparse coffee dispensing, only drop by drop. | The grind is too fine. | Increase the grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure. |
| | There is too much ground coffee. | Use approx. 7 g of coffee for every cup. |
| Weak "body". | The grind is not fine enough. | Reduce the grind. |
| | 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 shower screen is dirty. | Clean the shower screen. |
| Foam instead of crema. | The beans are improper. | Use another coffee bean. |
| | The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use. | Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind can also be necessary.) |
| The machine is switched on, but the machine does not work. | The buttons of the control panel flash: there is not enough water in the water tank. | Refill water. |
| | Water was refilled, the buttons of the control panel flash. | Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the lower part of the floater.)  |
| | The water tank is not seated properly. | Seat the water tank properly. |
| | Machine in use with direct water connection, but switch in position "0" (=position water tank). Machine does not take in water. | Switch to position "1" (=position direct water connection). |
| The machine does not stop working and takes in air. | Machine in use with water tank, but switch in position "1" (=position direct water connection). | Switch to position "0" (=position water tank). |
| Filter holder/ brew group is dripping. | Filter holder is not fixed properly. | Fix the filter holder properly. |
| | Group gasket is broken. | Change group gasket and shower screen. |

| Problem | Possible Cause | Troubleshooting |
|--|--|---|
| First use with water tank: pump noise - the boilers are not filled | The system is completely dry, the pump cannot deliver the water. | Connect the machine to the water supply for initial filling (see chapter 5.2) to fill the boilers with the line pressure. |
| Different doses when preparing 1 espresso, 2 espresso etc. | Different quantities of coffee. | Make sure to maintain the same parameters. |
| | Different grinding degree. | |
| | Irregular tamping. | |
| | Different types of coffee. | |

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

.. **clean the group** (see instructions, page 26); After this, please do not clamp the filter holder back into the group.

.. **empty the boiler.**

- 1 Switch the machine off (power switch in lower position) and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser.
 - 2 Close the hot water lever again after emptying the boiler.
- To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a "barista"

- 1 If possible, use cold, fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even UHT-milk is suitable, if preferred.
- 2 Use a milk jug (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too large. A narrow and high container is perfect.
- 3 Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- 4 Fill 1/3 of the jug with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the milk jug.
- 5 Slowly open the steam lever. The steam pervades the milk.
- 6 Keep the milk jug still.
- 7 After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk jug lower while the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothing milk.



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

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



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

- 9 If there is some milk left, let the pitcher cool down; it can be re-used later.
- 10 After frothing the milk, release steam into the drip tray in order to avoid the steam nozzle becoming blocked.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

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

For a perfect coffee result a professional grinder is as important as a good coffee bean.

You will find professional grinders and perfect accessories to complete your set on our website at www.ecm.de.



S-Automatik 64



Knockbox (drawer)



Milk pitcher



Tamper station



Tamper and tamper pad



Steam nozzle set



Organizer

we live espresso

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH

Industriestraße 57-61, 69245 Bammental

Telefon +49 6223-9255-0

E-Mail info@ecm.de