



Elektronika II Profi



Art.-Nr./item no.: 84274

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Verwendete Symbole

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



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland
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)

10 - 2015

Technische Änderungen vorbehalten

INHALT / INDEX

Inhalt - DEUTSCH



Verwendete Symbole	2
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
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	8
5. ERSTINBETRIEBNAHME	9
5.1 Erstinbetriebnahme	9
5.2 Einstellung der Programmierung	10
6. BETRIEB DER MASCHINE	10
6.1 Vorbereitung der Maschine	10
6.2 Zubereitung von Kaffee	11
6.3 Heißwasserentnahme	11
6.4 Dampfentnahme	11
7. REINIGUNG UND WARTUNG	12
7.1 Allgemeine Reinigung	12
7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe	12
7.3 Vorbeugende Entkalkung (für Wassertankmaschinen)	13
7.4 Kleine technische Servicearbeiten	14
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	15
8.1 Verpackung	15
8.2 Transport	15
8.3 Lagerung	16
9. ENTSORGUNG	16
10. CE-KONFORMITÄT	16
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	16
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR	18

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Metallschlauch 1/8" 3/8"
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Reinigungspinsel
1 Eintassensieb	1 Bedienungsanleitung
1 Zweitassensieb	
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 nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • 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 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. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, nicht äußeren Witterungseinflüssen oder Gefrieremperaturen 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.
--	---

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.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend vom Hersteller oder autorisierten Fachhändler bzw. von seinem Servicepersonal instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.



Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. **Bitte beachten Sie, dass bei Maschinen mit Rotationspumpe keine Wasserfilter an den Wassertankadapter angeschlossen werden dürfen.** Bitte setzen Sie daher nur Wasserfilterpads ein, die direkt in den Wassertank gelegt werden, oder verwenden Sie Wasser das vorher gefiltert wurde.

Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden ist auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. **Sollten Sie Ihre Maschine mit Festwasseranschluss betreiben, setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.**

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.



Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- 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. Frischwasserbehälter
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

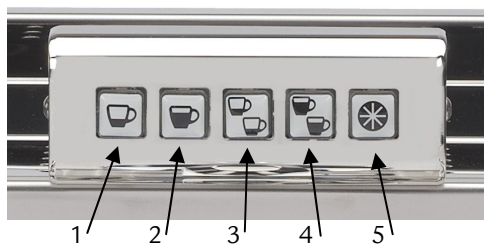


Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

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

3.2 Bedienfeld



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

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

3.3 Technische Daten

Spannung/ Volt:	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.

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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



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

4.2 Stromanschluss




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



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

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	<p>Wichtig Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 0,5 und 1,5 bar angeschlossen ist. Da die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt, empfehlen wir Ihnen einen Druckminderer einzubauen. Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.</p>
---	---

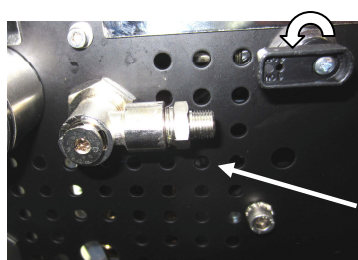


Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

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

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen 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
(zur Rückseite der Maschine zeigend)

Schalter in Festwasserposition „1“

Wasseranschlussstutzen

Abb. 2

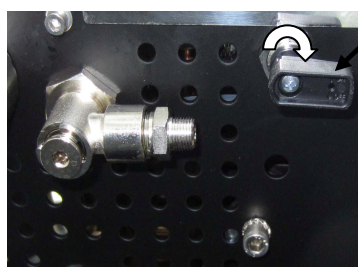


	<p>Wichtig Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet. Achten Sie bitte darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen. Sollten Sie länger die Maschine nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren und mit Frischwasser neu zu befüllen. Hierzu lassen Sie das Wasser über die Brühgruppe und den Heißwasserauslass herauslaufen. Zum Befüllen gehen Sie entsprechen der Erstinbetriebnahme vor.</p>
---	--

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).

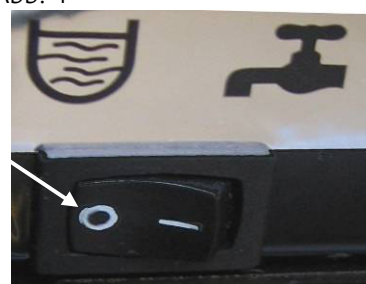
Abb. 3





Drehventil in Wassertankposition
(zur Vorderseite der Maschine zeigend)

Schalter in Wassertankposition „0“


Abb. 4



	<p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen. • Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärter. Bitte sprechen Sie diesbezüglich Ihren Fachhändler an. <p>Hinsichtlich der regelmäßigen vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine, beachten Sie unsere Entkalkungsanleitung in Kapitel „7.3 Vorbeugende Entkalkung“ auf Seite 13. Bei Betrieb Ihrer Maschine im Festwasseranschluss wenden Sie sich hierzu bitte an Ihren Service-Händler.</p>
---	---

	<p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Über eine Stellschraube auf der Unterseite der Maschine kann, bei Bedarf, der Brühdruck der Maschine manuell eingestellt bzw. verändert werden, ohne dass die Maschine hierzu geöffnet werden muss. Die Einstellung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.
---	---


Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt. Es gibt jedoch die Möglichkeit, nachträglich einen Direktanschluss an das Abflusssystem zu installieren.

	<p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sollten Sie sich für einen Direktanschluss der Maschine an das Abflusssystem entscheiden, muss nachträglich eine Bohrung in den Boden der Wasserauffangschale gesetzt werden. Diese Änderung kann durch entsprechendes Fachpersonal bzw. unseren Zentralkundendienst durchgeführt werden. • Schließen Sie einen Schlauch (Innendurchmesser Ø 15 mm) an das dafür vorgesehene Verbindungsstück auf der Unterseite und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss an.
---	--

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

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

Erstinbetriebnahme einer Wassertankmaschine bzw. 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 PROFII 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.

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.



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.

5.2 Einstellung der Programmierung



Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

1. Entsprechenden Filterträger mit entsprechender Kaffeemenge vorbereiten, je nachdem welche Taste Sie belegen möchten (z. B. 1-er-Sieb des 1-er Filterträgers mit ca. 7 g – 9 g Kaffee für Belegung Taste 1 verwenden). Tasse unter dem Filterträger platzieren.
2. Sterntaste gedrückt halten bis diese blinkt.
3. Taste auswählen, die eingestellt werden soll und diese kurz drücken. Der Kaffee fließt in die Tasse.
4. Ist die gewünschte Menge erreicht, Taste erneut drücken. Somit wurde die Füllmenge für die ausgewählte Taste gespeichert.



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

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.

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.

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.



- **Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenen Bohnen möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.**
- Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.3 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Öffnen Sie das Heißwasserventils über den Kipphebelschalter 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!

Den Perlator 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 Dampfvolument. 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. Dampfduüse (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 Dampfduüse 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 verhärtet.

**Verletzungsgefahr:**

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

**Vorsicht!**

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

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 2 – 3 Wochen. Lassen Sie hierzu ca. 0,8 l Heißwasser aus dem Dampfrohr und aus der Brühgruppe laufen.



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 150 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

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



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

**Vorsicht!**

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

7.3 Vorbeugende Entkalkung (für Wassertankmaschinen)

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

Bitte wie folgt vorgehen:

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



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

11. Wassertank von Kalk- bzw. Entkalkungsmittelrückständen reinigen.
12. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
13. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
14. Frischwasserbehälter nachfüllen.
15. Um das Expansionsventil von den Rückständen des Entkalkungsmittels zu reinigen, den Reinigungsmodus mit Blindsieb starten. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
16. Sterntaste für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
17. Vorgang 9. bis 11. fünf- bis sieben Mal wiederholen, um den Kessel zu spülen.
18. Spülen Sie solange (ca. 2-3 l), bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe, als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.



Beachten Sie, dass bei der Verwendung von ECM Entkalker sich das Wasser grün bis bläulich verfärbt. Bitte spülen Sie solange, bis das Wasser mit Entkalker vollständig aus der Maschine entfernt ist und somit wieder klar ist. Wir empfehlen mindesten 5 – 7 Mal zu spülen.



Wichtig!

Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird.

Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.

Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen.

Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

7.4 Kleine technische Servicearbeiten


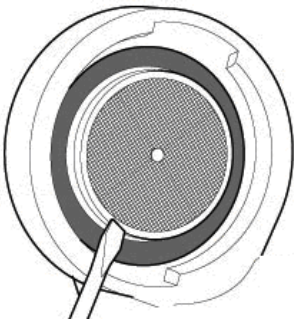
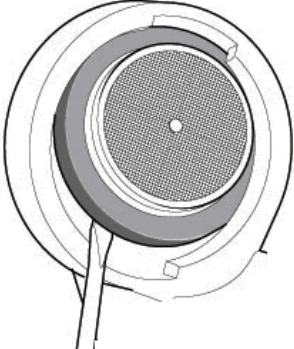

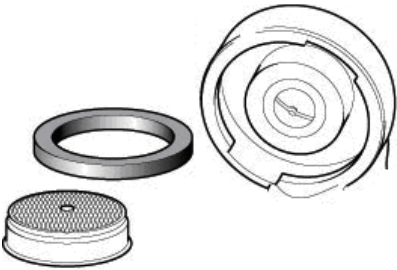

Austausch der Gruppendichtung

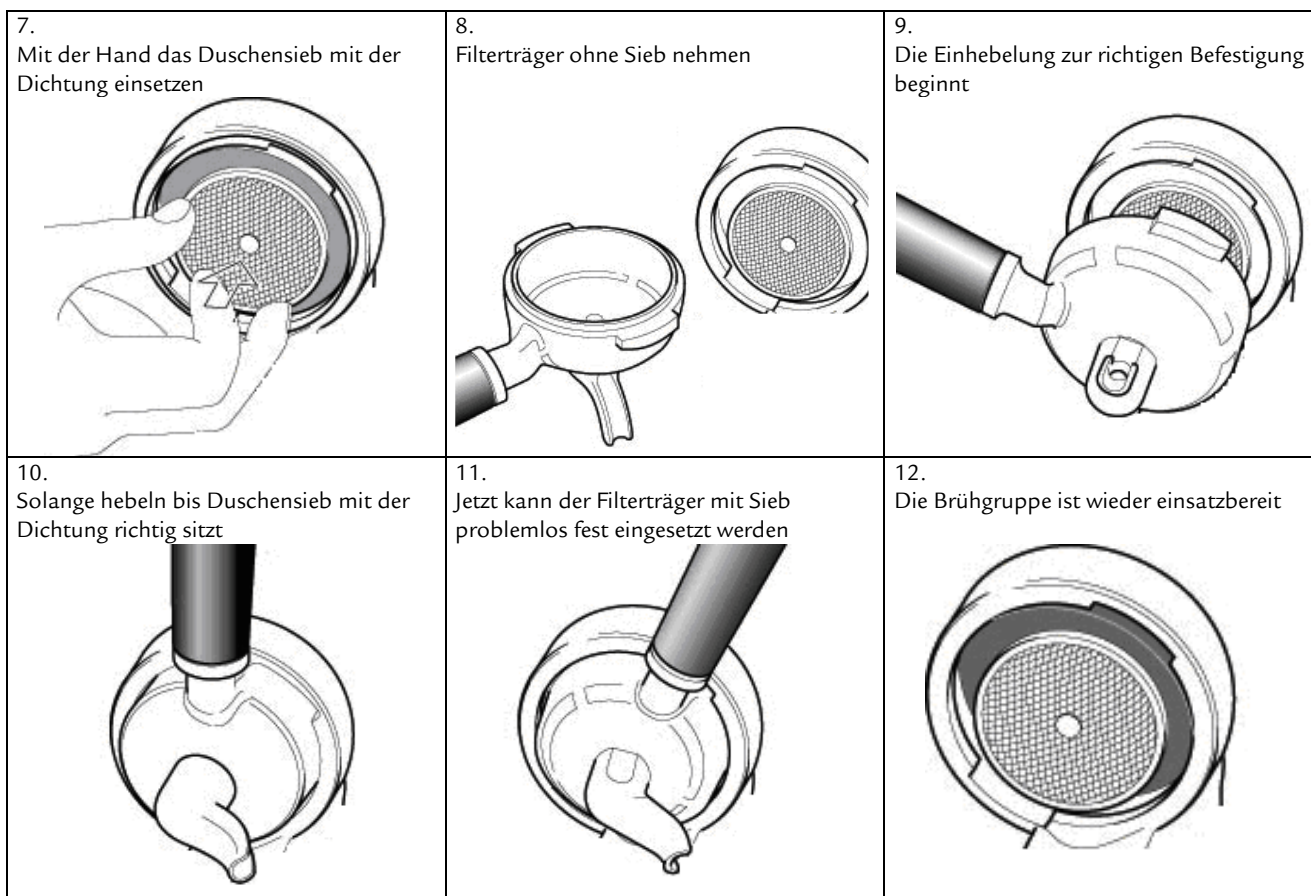


Gruppendichtung und Duschensieb sind gleichzeitig auszuwechseln.

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

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

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



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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampf Düse 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



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

8.3 Lagerung

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

9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE-KONFORMITÄT

Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 2006/42/CE

Niederspannung: 2006/95/CE

EMC: 2004/108/C

PED: 97/23/EG

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, 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: ca. 7 - 9 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zu viel Kaffeemehl	Ca. 7 - 9 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 - 9 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	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 zur Innenseite der Maschine 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).
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung)
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen
Unterschiedliche Füllmengen bei der Zubereitung von 1 Espresso, 2 Espressi etc.	Unterschiedliche Kaffeemengen	Auf gleichbleibende Parameter achten
	Unterschiedlicher Mahlgrad	
	Ungleichmäßiges Tampfen	
	Unterschiedliche Kaffeesorten	

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

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

.. den Kessel zu entleeren.

- Bei der betriebsbereiten Maschine den 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

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



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

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



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

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

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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

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

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



S-Automatik 64



Abschlagbox



Kaffee-Sudschublade



Tamper, plan oder konvex



Tamper, druckreguliert



Tamper-Station