



MECHANIKA MECHANIKA PROFI



Bedienungsanleitung • Instruction manual • Handleiding • Οδηγίες χρήσης

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.

Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino in perfekter Qualität.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten.

Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

with the **MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI**, you have purchased a high-quality espresso coffee machine.

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

Read the instruction manual carefully before using the machine.

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

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

Geachte Klant,

met de **MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI**, heeft u voor een topklasse espressomachine gekozen.

Wij danken u voor deze keuze en wensen u veel plezier met uw machine en uiteraard met het bereiden van de perfecte espresso en cappuccino.

Wij verzoeken u, deze handleiding vóór gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen.

Mocht er iets niet duidelijk zijn, of wenst u aanvullende informatie, neem dan contact met de plaatselijke vakhandel op, alvorens het apparaat in gebruik te nemen.

Bewaar deze handleiding op een vaste, makkelijk bereikbare plaats om deze bij eventuele problemen snel bij de hand te hebben.

Αγαπητέ πελάτη,

Με την **MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI**, αγοράσατε μια υψηλής ποιότητας μηχανή καφέ espresso.

Σας ευχαριστούμε για την επιλογή σας και ευχόμαστε να ευχαριστηθείτε πολύ την παρασκευή τέλειου espresso και cappuccino με την μηχανή καφέ espresso.

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή.

Εάν έχετε επιπλέον απορίες ή εάν επιθυμείτε οποιοσδήποτε επιπλέον πληροφορίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον τοπικό αντιπρόσωπο πριν θέσετε σε λειτουργία τη μηχανή καφέ espresso.

Παρακαλούμε φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών για μελλοντική αναφορά.



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

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark/ stempel van plaatselijke vakhandel / σφραγίδα εξειδικευμένου αντιπροσώπου)

01 - 2010

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

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

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

INHALT / INDEX / INHOUD / Ευετήριο

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen/ Σύμβολα που χρησιμοποιούνται2

INHALT - Deutsch

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

INDEX - English

1	PRODUCT DELIVERY.....	18
2	GENERAL ADVICE.....	18
2.1	General safety notes.....	18
3	MACHINE DESCRIPTION.....	19
3.1	Machine parts.....	19
3.2	Technical data.....	19
4	MACHINE INSTALLATION.....	20
4.1	Preparation for the installation.....	20
4.2	Electrical connection.....	20
4.3	Water supply connection.....	20
4.4	Drain connection.....	21
5	FIRST USE.....	21
5.1	First use.....	21
6	USE OF THE MACHINE.....	21
6.1	Preparation of the machine.....	21
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure.....	22
6.3	Preparing coffee.....	22
6.4	Dispensing hot water.....	22
6.5	Dispensing steam.....	23
7	CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
7.1	General cleaning.....	23
7.2	Group cleaning and degreasing.....	24
7.3	Prophylactic descaling (for water tank machines).....	24

7.4	Maintenance.....	24
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	27
8.1	Packing.....	27
8.2	Transport	27
8.3	Warehousing	27
9	DISPOSAL	27
10	CE CONFORMITY.....	27
11	TROUBLE SHOOTING.....	28
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	29

INDEX - Nederlands

1	INHOUD	30
2	ALGEMEEN ADVIES.....	30
2.1	Algemene veiligheidsvoorschriften	30
3	PRODUCTBESCHRIJVING	31
3.1	Onderdelen.....	31
3.2	Technische gegevens.....	31
4	INSTALLATIE.....	32
4.1	Vorbereiding voor installatie	32
4.2	Stroom aansluiting.....	32
4.3	Direct water aansluiting.....	32
4.4	Afvoer aansluiting	32
5	HET EERSTE GEBRUIK	33
5.1	Het eerste gebruik	33
6	GEBRUIK VAN HET APPARAAT.....	33
6.1	Vorbereiding in gebruikname apparaat.....	33
6.2	Handmatige instelling van de druk.....	33
6.3	Bereiding van koffie.....	34
6.4	Heet water.....	34
6.5	Afname van stoom	34
7	REINIGING EN ONDERHOUD.....	35
7.1	Algemene reiniging.....	35
7.2	Reiniging en ontvetting van broeikop	35
7.3	Preventief ontkalken (voor apparaten met water tank)	36
7.4	Onderhoud.....	36
8	TRANSPORT EN OPSLAG	38
8.1	Verpakking.....	38
8.2	Transport	39
8.3	Opslag.....	39
9	VERWIJDERING VAN DE MACHINE.....	39
10	CERTIFICATIE	39
11	TIPS EN OPLOSSINGEN	39
12	AANBEVOLEN ACCESSOIRES.....	41

Ευρετήριο - Ελληνικά

1	ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	42
2	ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ	42
2.1	Γενικές σημειώσεις ασφαλείας	42
3	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ	43
3.1	Τμήματα μηχανής	43
3.2	Τεχνικά στοιχεία	43
4	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	44
4.1	Προετοιμασία για την εγκατάσταση	44
4.2	Ηλεκτρική σύνδεση	44
4.3	Σύνδεση με την παροχή νερού	44
4.4	Σύνδεση με την αποχέτευση.....	44
5	ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	45
5.1	Πρώτη χρήση.....	45
6	ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ.....	45
6.1	Προετοιμασία της μηχανής	45
6.2	Χειροκίνητη ρύθμιση της πίεσης απόσταξης	46

6.3	Παρασκευή καφέ	46
6.4	Παροχή ζεστού νερού	47
6.5	Παροχή ατμού	47
7	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.....	47
7.1	Γενικός καθαρισμός	47
7.2	Καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης.....	48
7.3	Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού)	48
7.4	Συντήρηση	49
8	ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	51
8.1	Συσκευασία	51
8.2	Μεταφορά	51
8.3	Αποθήκευση.....	51
9	ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	51
10	ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE.....	51
11	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ.....	51
12	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	53

1. LIEFERUMFANG

- 1 Filterträger mit 1 Auslauf
- 1 Filterträger mit 2 Ausläufen
- 1 Eintassensieb
- 1 Zweitassensieb
- 1 Blindsieb
- 1 Messlöffel
- 1 Tamper
- 1 Bedienungsanleitung
- 1 Silikonschlauch für den Wasserfilter
- 1 Reinigungspinsel

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • 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 erhielten 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, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
--	---

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

	Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 12) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen. Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-
---	--



Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die MECHANIKA/ MECHANIKA 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.

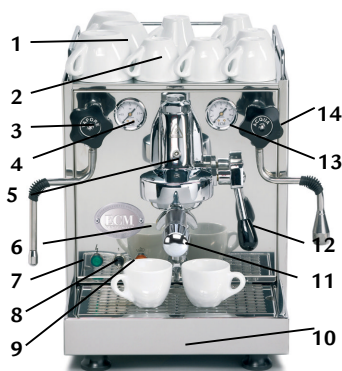


Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftlichen Betrieben;
- Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünften mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



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

* Diese Komponente fehlt bei Geräten mit Wasseranschluss.

Die MECHANIKA und die MECHANIKA PROFI unterscheiden sich hinsichtlich der Ausführung ihrer Ventile. Die MECHANIKA verfügt über Drehventile, die MECHANIKA PROFI über Hebelventile (s. Foto rechts).



Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Drehknöpfe für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme (MECHANIKA) bzw. der Bereich der Hebelventile (MECHANIKA PROFI)
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Siebträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W
Wasserbehälter:	ca. 3,0 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 302 mm x 447 mm x 393 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 302 mm x 555 mm x 393 mm
Gewicht:	23 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



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

4.2 Stromanschluss



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung



Wichtig

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

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



Wichtig

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

4.4 Anschluss an den Abfluss

Standardmäßig wird auch bei Wasseranschlussmaschinen das Restwasser durch regelmäßiges Leeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

Es gibt jedoch die Möglichkeit, nachträglich einen Direktanschluss an das Abflusssystem zu installieren.



Wichtig

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

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

5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

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



Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass

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

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

1. Bei Wassertankmaschinen: Tassenablage öffnen.
2. Bei Wassertankmaschinen: Den Wasserbehälter herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Bei Wassertankmaschinen: Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage 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 die orange Kontrollleuchte ist eingeschaltet. Bei Wassertankmaschinen: Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Kontroll-Leuchte erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Bei Wassertankmaschinen: 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 MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
11. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosiphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen. Bei Wassertankmaschinen den Wasserbehälter neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.



Die MECHANIKA/ MECHANIKA 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 ein und aus.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Bei Wassertankmaschinen: Wassertank befüllen.
2. Bei Wasseranschlussmaschinen darauf achten, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
3. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
4. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „1“).

5. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
6. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
7. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
8. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.



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

6.2. Manuelle Einstellung des Brühdrucks

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

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

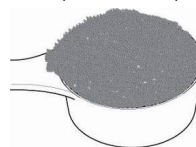
1. Öffnen Sie die Tassenablage.
2. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb in Brühgruppe.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck an dem Pumpenmanometer ab.
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpenmanometer ablesen.
6. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. Verwenden Sie etwa einen **gestrichenen** Messlöffel (ca. 7 g) pro Tasse.

Bitte überfüllen Sie den Messlöffel nicht, wie abgebildet!



Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper etwas an. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Frischwasser aus dem Expansionsventil wird während der Kaffeezubereitung über den Wassertankadapter zurückgeleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppenbedienhebel wieder nach unten gestellt werden.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale. Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen. Ist das Kaffeemehl zu grob, kann kein Brühdruck über 9 bar aufgebaut werden.

Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer noch einen gewissen Restdruck an. Erst bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.

Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.



- 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 Kaffeemeisls empfehlen wir Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.4 Heißwasserentnahme

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



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



Vorsicht!

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

6.5 Dampfentnahme

Die MECHANIKA/ MECHANIKA PROFÍ ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

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



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 verhärteten.



Verletzungsgefahr

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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



Vorsicht!

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

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.



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

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

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Tabletten- und Pulverform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Gruppenreinigung mit den Reinigungstabletten kann wöchentlich durchgeführt werden. Das Gruppenreinigungspulver ist etwas stärker lösend, daher ist eine Entfettung der Brühgruppe im 2-wöchentlichen Abstand bzw. im wöchentlichen Abstand mit der halben Beutelmenge ausreichend.

Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb ein bzw. geben Sie das Reinigungspulver in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 1 Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.



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

1. Bitte das Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird.
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Gleichzeitig Wärmetauscher durch Betätigung des Brühgruppenbedienhebels entleeren. Nach Entleerung Heißwasser- und Kaffeeausgabe schließen.
4. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Anschließend Brühgruppenbedienhebel so lange betätigen, bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt.
7. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
8. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffeeausgabehebels durch die Gruppe laufen lassen.

9. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz im Perlator ansammelt.)
10. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
11. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
12. Frischwasserbehälter nachfüllen.
13. Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
14. Brühgruppenbedienhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
15. Vorgang 9. bis 11. drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.



Wichtig

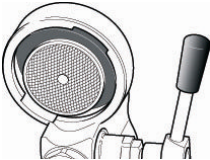
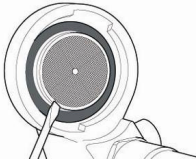
Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer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

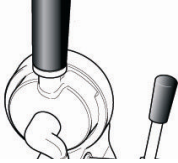
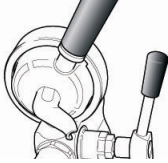
7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung (Art.-Nr. C449900229) und Duschensieb (Art.-Nr. C519900103) sind gleichzeitig auszuwechseln)

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter auf „0“ stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampfhebel aufdrehen (MECHANIKA) bzw. Dampfventilhebel in die obere Position bringen (MECHANIKA PROFİ) und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen (MECHANIKA) bzw. Hebel wieder nach unten kippen (MECHANIKA PROFİ).
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

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

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

Die Maschine wieder, wie auf Seite 9 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohrs kann hierzu auch abgeschraubt werden.



Wichtig

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr. P6002.1)

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die MECHANIKA/ MECHANIKA 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 drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

8.3 Lagerung



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

9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE-KONFORMITÄT

Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 98/37/EG

Niederspannung: 73/23/EWG, 93/68/EWG

EMC: 89/336/EWG, 93/68/EWG, 92/31/EWG

PED: 97/23/EG

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g pro Tasse
Kaffee "tröpfelt" nur	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Orange Kontrollleuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.) 
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

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. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf „0“, um das Gerät auszuschalten und öffnen Sie das Heißwasserventil. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch mit 1,5 % oder 3 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- 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 Dampfahnh 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 Dampfahnh aufdrehen (MECHANIKA) bzw. Hebelventil in die obere Position bringen (MECHANIKA PROFİ). 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 Dampföhse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampföhse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahnh wieder zudrehen (MECHANIKA) bzw. den Dampfventilhebel wieder zurückkippen (MECHANIKA PROFİ).

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

- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampföhse zu vermeiden.

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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

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

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



Mühle Casa



Mühle Casa Speciale



Kaffee-Sudschublade



Tamper, plan oder konvex



Filterträger Gran Crema



**Gruppenreinigungs-
tabletten**

1 PRODUCT DELIVERY

1 filter holder 1 spout
 1 filter holder 2 spouts
 1 filter 1 cup
 1 filter 2 cups
 1 blind filter
 1 measuring-spoon
 1 coffee tamper
 1 instruction manual
 1 silicone tube for water filter
 1 cleaning brush

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4. • Plug the machine only into an earthed socket and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands • Machine should only be used by instructed adult persons. • 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. • Do not expose the machine to the effects of weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of the reach of children. • Only use original spare parts. • Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water. • Do not operate the machine without water.
--	--

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

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairing or change of single components must be carried out by an authorised specialised dealer.

In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.

Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

	Where necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine is possible. Contact your specialised dealer before undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 24). Doing so, you will protect your machine against expensive repairing. An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembling of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.
---	---

2.2 Proper use

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

Every use of the machine other than the above mentioned purpose is strictly forbidden. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable to recourse.

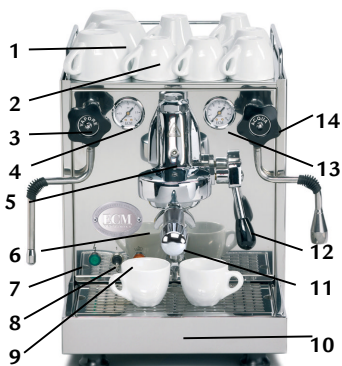


This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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



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

* This component is not included in water connection models.

The MECHANIKA and the MECHANIKA PROFI differ in their valve types. The MECHANIKA has rotary valves, whereas the MECHANIKA PROFI has lever valves (see photo on the right side).



Caution!

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

- area around the steam handle and the hot water handle (MECHANIKA) or the steam and hot water lever valves (MECHANIKA PROFI)
- steam and hot water tube
- filter holder
- brewing group
- body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages: EU: 230 V
UK: 230 V
New Zealand: 230 V
Australia: 230 V

Frequency:	US: 115 V
	Japan: 100 V
	EU: 50 Hz
	UK: 50 Hz
	New Zealand: 50 Hz
Power:	Australia: 50 Hz
	US: 60 Hz
	Japan: 50/ 60 Hz
Power:	1,200 W
Water tank:	approx. 3.0 l
Size measures:	w x d x h / 302 mm x 447 mm x 393 mm

Size measures

with filter holder: w x d x h / 302 mm x 555 mm x 393 mm

Weight: 23 kg

4 MACHINE INSTALLATION



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

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

4.1 Preparation for the installation



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

4.2 Electrical connection



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

4.3 Water supply connection



Important

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

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



Important

- The connection of the machine to the water supply and the installation of the pressure regulator is to be carried out by expert staff.
- To avoid an early calcification of the machine we recommend to use a water softener/ water filter.



Conventional water softener/ water filter can be purchased at your specialised dealer. However, please note that even when using a water softener/ water filter the machine needs to be descaled regularly.

4.4 Drain connection

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

However, it is possible to belatedly install a direct connection to the drain system.



Important

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

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

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully before operating the machine.



Before starting the machine, check if:

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

Now you can start up your machine:

- 1 Water tank machines: Open the cup warmer tray. Water tank machines: Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 2 Water tank machines: Fill the water tank with fresh water deficient in lime and put it back into the water tank guides and close the cup warmer tray again.
- 3 Insert the plug in the wall socket. Turn the power switch to "1". The machine is on now.
- 4 The green control lamp lights up.
- 5 The pump begins to operate filling the boiler of the machine with fresh water.
- 6 As soon as the filling-up of the boiler is finished, no pump noise is hearable anymore; the orange control lamp is on now. Water tank machines: As soon as the fresh water sinks down to a certain level in the fresh water tank, the machine is switched off and the signal of the orange control lamp goes out. Now refill fresh water. The machine heats up automatically.
- 7 Water tank machines: As a large amount of water is required for the first filling of the boiler, refill the water tank with fresh water.
- 8 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 9 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the MECHANIKA / MECHANIKA PROFI is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler in the heat-up phase.
- 10 Move the group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. In this way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 11 Move the group lever into the lower position. Water tank machines: Refill the water tank.
- 12 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.



The MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI has a fuse to prevent the machine from overfilling. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing big quantities of water over the hot water valve. In this case please switch the machine off and on.

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 Turn the machine on (power switch in position "1").
- 3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 15 minutes.
- 5 The machine is now ready for use.
- 6 Move the group lever with the inserted filter holder into the upper position and release some hot water. Thus, the filter holder will be completely heated.



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

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

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

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Place the filter holder with the blind filter into the brewing group
- 3 Operate the group lever and read the pump pressure gauge.
- 4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw. Use a coin or a flat screwdriver for turning. You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
- 5 Read the pump pressure group to see the adjusted brewing pressure.
- 6 Now the machine is ready for use again.

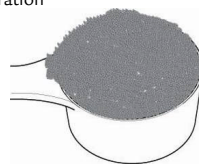
6.3 Preparing coffee

Use the filter holder with 1 spout and the correspondent filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the filter holder with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly locked in the filter holder. Put the ground coffee (with the respective grinding degree for espresso or Café Crème) into the filter.

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

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

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



Put the cup under the spout of the filter holder (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

Move the group lever into the upper position. During coffee preparation, the overpressure is conducted back over the water tank adapter. When the cup is filled, move the group lever into the lower position.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder.

The pump pressure can be read off the pump pressure gauge. If the coffee powder is too rough, a brewing pressure over 9 bar is not possible.

Advice: After the brewing process, the gauge still indicates a certain pressure. Only when preparing another cup of coffee the buildup of pressure is visible again.

If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds disposal can squirt out of the group while taking out the filter holder. This can cause injuries.



- **Only freshly ground coffee allows an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.**
- We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.4 Dispensing hot water

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



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



Caution!

Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water spillings.

6.5 Dispensing steam

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

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



Risk of injury

Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing to avoid spillings.



Important

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



Risk of injury

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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



Caution!

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

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

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

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

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water valve after every use.

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



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

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

7.2 Group cleaning and degreasing

A group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried every week. The group cleaning powder is a bit more fat-dissolving and can be used in intervals of two weeks or every week using only half of the sachet content.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Put the blind filter into the filter holder.
- 3 Put a cleaning tablet into the filter holder.
- 4 Place the filter holder in the housing of the group.
- 5 Operate the group lever. The blind filter fills with water.
- 6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position. (Do not move it into the lower position.)
- 7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. In this way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water will be discharged by the infusion cylinder.
- 9 Rinse the filter holder and the blind filter with fresh water. Then replace it.
- 10 Operate the group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.
- 11 Remove the filter holder and repeat point 10. After this, the group is ready for use.



Caution!

Beware of hot spillings while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling (for water tank machines)

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

- 1 Heat up the machine until the operative pressure has been reached.
- 2 Switch off the machine.
- 3 Empty the boiler, operating the hot water dispensing. Discharge the heat exchanger, operating the group lever. Then close the hot water dispenser and finish coffee dispensing.
- 4 Dissolve the descaler in water according to the instructions for use (see above) and pour the solution into the water tank.
- 5 Switch on the machine. Thus, the empty boiler will be filled automatically. Afterwards, operate the group lever until liquid is discharged by the group. The heat exchanger will fill with the descaler solution.
- 6 Place the filter holder with the blind filter into the housing of the group and operate the group lever 3 times for about 20 seconds. Move the lever into the lower position after every operation. Thus, the expansion valve will be descaled.
- 7 After this process, let the descaler react for approx. $\frac{1}{2}$ hour.
- 8 Release the remaining descaler solution by operating the group lever.
- 9 Switch off the machine and empty the boiler by operating the hot water dispenser. (It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt can be accumulated inside the nozzle.)
- 10 Pour fresh water in the water tank.
- 11 Switch on the machine. The boiler refills automatically with fresh water.
- 12 Refill water in the water tank.

- 13 Operate the group lever for 3 times. Move the lever into the lower position after every operation. Thus, the expansion valve will be rinsed. **Then remove the blind filter from the filter holder.**
- 14 Operate the group lever for approx. 60 seconds in order to rinse the heat exchanger.
- 15 Repeat point 9 – 11 three to five times in order to rinse the boiler.



Important

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

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

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

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

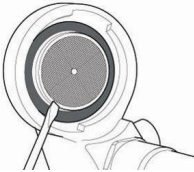
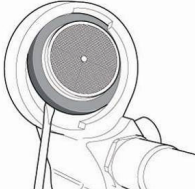
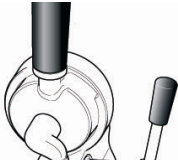
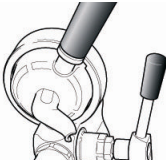
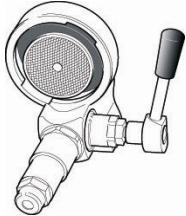
7.4 Maintenance

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

Replacing the group gasket and the net filter (Group gasket (item no. C449900229) and net filter (item no. C519900103) must be changed at the same time)

- 1 Switch off the machine (power switch in position "0") and disconnect the power cord.
- 2 Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
- 3 Let the machine cool down to ambient temperature.

Follow the steps as indicated below:

1 Brewing group in the beginning. 	2 Use a flat screwdriver to lever out the net filter and the group gasket. 	3 The net filter and the gasket are now nearly removed. 
4 Remove the net filter and the gasket completely. 	5 Keep the new spare parts ready at hand (the chamfered side of the group gasket with ECM print faced upwards to the brewing group). 	6 Clean the group with a brush. Lock the net filter firmly into the gasket. 
7 Insert the net filter into the gasket. 	8 Take the filter holder without filter. 	9 Clamp the filter holder to the group. 
10 Therefore, move the filter holder until the net filter is locked firmly into the gasket. 	11 Now you can easily lock the filter holder into place. 	12 The group is ready for use. 

The machine can be used again, as described at page 21 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked

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

**Important**

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

Replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING**8.1 Packing**

The MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

**Caution!**

Keep packing out of the reach of children!

**Important**

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

- Keep the machine packed in a dry place.
- Do not stack more than three 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:

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

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

11 TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Trouble-shooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grinding degree is not fine enough	Use a finer grinding degree. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee mixture is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Take the right coffee amount: Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The net filter is dirty.	Clean the brewing group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grinding is too fine.	Increase the grinding degree. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
Weak "body"	The grinding degree is not fine enough.	Reduce the grinding degree.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The net filter is dirty.	Clean the net filter.
Foam instead of crema	The coffee mixture is improper	Use another coffee mixture
	The grinding degree of the coffee grinder is not suited for the coffee mixture in use	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee mixture, changing the grinding degree can also be necessary.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the right position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.) 
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Filter holder/ brewing group is dripping	Filter holder is not fixed properly.	Fix the filter holder properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and net filter.

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

.. clean the group (see instructions, page 24). After this, please do not clamp the filter holder back to the group.

.. empty the boiler. Switch the machine off (power switch in position "0") and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water handle (MECHANIKA) or the hot water lever valve (MECHANIKA PROFİ) again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a “barista”

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even UHT-milk is suitable.
- Use a milk jug (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too large. A small and high container is perfect.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the jug with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the milk jug.
- Slowly open the steam handle (MECHANIKA) or the steam lever valve (MECHANIKA PROFİ). The steam pervades the milk.
- Keep the milk jug still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the milk jug. The proper frothing begins. Move the milk jug downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothing milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the milk jug and close the steam handle (MECHANIKA) or the steam lever valve (MECHANIKA PROFİ).



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

- If there is some milk left in the milk jug, let it cool down; it can be re-used later.
- Advice: When the milk frothing is finished, just agitate the milk jug a little bit in order make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid the steam nozzle to be blocked.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

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

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



Casa grinder



Casa-Speciale grinder



Coffee basement



Tamper, flat or convex



Gran Crema filter holder



Group cleaning tablets

1 INHOUD

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

2 ALGEMEEN ADVIES

2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

 	• Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje aan de voorzijde van het espresso apparaat. • Voer de instructies voor installatie nauwgezet uit, zoals beschreven in hoofdstuk 4. • Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht. • Buig of rol het elektriciteits snoer niet op. • Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos. • Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen. • Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron. • Dompel het espresso apparaat nooit onder water, houd deze niet onder de waterkraan en bedien de machine niet met natte handen. • Het apparaat mag alleen bediend worden door geïnstrueerde volwassenen. • Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met beperkt fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, óf met een gebrek aan ervaring en/ of kennis, tenzij onder toezicht of geïnstrueerd met betrekking tot gebruik van het apparaat door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid. • Houd scherp toezicht op kinderen tijdens het gebruik van het apparaat. Laat het niet gebruiken als speelgoed. • Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (vorst, sneeuw, regen) of lage temperaturen en gebruik het niet in de buitenlucht. • Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. • Gebruik alleen originele onderdelen. • Het apparaat mag nooit met koolzuurhoudend water in gebruik genomen worden, maar altijd met zacht water. • Gebruik de machine niet zonder water.
--	--

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

Onze apparaten voldoen aan de algemeen geldende veiligheidsvoorschriften

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

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

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

	Gebruik altijd een waterfilter / waterontharder. Ontkalk desondanks het apparaat dan periodiek. Neem contact op met de leverancier, voor het starten met ontkalken. Lees voor ontkalking eerst aandachtig de instructies (zie pagina 36) door, om dure reparaties te voorkomen. Is een apparaat al verkalkt, dan dient de machine door een geautoriseerde servicedienst ontkalkt te worden. Dit omdat hiertoe het demonteren van de ketel en van de leidingen nodig is, om een verstopping van het complete systeem door kalkdeeltjes te voorkomen. Bij een te late ontkalking van de machine kan aanzienlijke schade aan het apparaat ontstaan.
---	--

2.2 Correct gebruik

De MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI mag slechts gebruikt worden voor koffiebereiding, heet water- of stoomafname. Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik. Ieder gebruik van het apparaat, anders vermeld dan bovenstaand is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen door onjuist gebruik en is niet aansprakelijk te stellen.

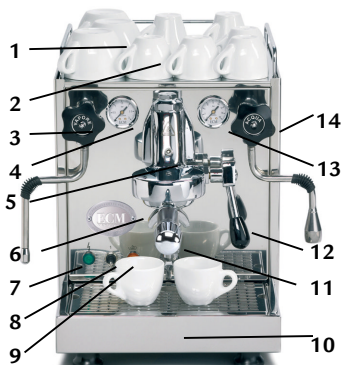


Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

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

3 PRODUCTBESCHRIJVING

3.1 Onderdelen



1. Warmhoudplaat
2. Waterreservoir*
3. Stoomkraan met stoompijp
4. Manometer voor keteldruk
5. Broeikop
6. Koffie-uitloop
7. Controlelamp groen (aan/uit)
8. Aan- en uitschakelaar
9. Controlelamp oranje (waterniveau)
10. Lekbak
11. Filterdrager
12. Koffie-bedieningshendel
13. Manometer voor pompdruk
14. Heet waterkraan met heet wateruitloop

* Dit onderdeel is niet van toepassing bij een direct wateraansluiting

De MECHANIKA en de MECHANIKA PROFI verschillen in de bedieningsventielen. De MECHANIKA is voorzien van draaikranen, de MECHANIKA PROFI is voorzien van hendels (zie foto rechts).



Waarschuwing!

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

- De metalen delen van de kranen: stoom en heet water
- Stoompijpje en heet wateruitloop
- filterdrager
- drukgroep
- behuizing, bovenzijde en zijkanalen

3.2 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	230 V
Watt:	1.200 W
Waterinhoud:	ca. 3,0 liter
Afmetingen:	HxBxD / 302 mm x 447 mm x 393 mm

Afmetingen met filterdrager: HxBxD / 302 mm x 555 mm x 393 mm
Gewicht: 23 kg

4 INSTALLATIE



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

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

4.1 Voorbereiding voor installatie



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

4.2 Stroom aansluiting



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

4.3 Direct water aansluiting



Belangrijk

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

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



Belangrijk

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

4.4 Afvoer aansluiting

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

Echter, het is ook mogelijk om een afvoerslang aan te sluiten voor het legen van de lekbak.



Belangrijk

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

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

5 HET EERSTE GEBRUIK

5.1 Het eerste gebruik

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

	Voordat u uw espressomachine in gebruik neemt a.u.b. de volgende punten controleren: • Bedieningshendel wijst volledig naar onderen • Stoom- en heet waterkraan zijn dichtgedraaid • Aan/uit schakelaar is uitgeschakeld (staat op '0') • De stekker is uit het stopcontact • De lekbak is goed geplaatst
---	--

Nu kunt u het apparaat in gebruik nemen:

1. Open het deksel van het waterreservoir/ koppenwarmer.
2. Neem het waterreservoir uit en reinig deze grondig. Plaats daarna terug.
3. Vul het waterreservoir met zacht, ontkalkt water. Sluit het deksel.
4. Steek de stekker in het stopcontact. Schakel het apparaat in door de schakelaar op '1' te zetten. Het apparaat is nu ingeschakeld.
5. Het groene controle lampje gaat aan.
6. De waterpomp loopt en vult de ketel van het apparaat met vers water.
7. Wanneer de ketel gevuld is, hoort men de pomp niet meer en is het oranje controle lampje aangegaan. Zodra het water in het waterreservoir onder een bepaald niveau komt, schakelt het apparaat elektronisch uit en het oranje controle lampje gaat uit. Vul nu het waterreservoir weer met vers water. Het apparaat verwarmt het water automatisch.
8. Omdat er bij het eerste maal vullen van de boiler bijzonder veel water uit het reservoir wordt gebruikt, raden wij u aan deze direct weer bij te vullen.
9. Wacht u a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,0-1,25 Bar aangeeft.
10. Het handmatig ontluchten van de ketel is niet nodig, omdat de MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI van een professioneel anti-vacuümventiel is voorzien, dat de ketel automatisch ontlucht tijdens de opwarmfase.
11. Zet de bedieningshendel van de koffieuitloop geheel naar boven en tap ca. 250ml water af. Hierdoor wordt de warmtewisselaar gevuld en de watercirculatie in het thermosyphonsysteem wordt gestart.
12. De bedieningshendel van de broeikop weer geheel naar beneden zetten en het waterreservoir opnieuw vullen.
13. Het apparaat is nu gereed voor gebruik. Zet de kopjes op de warmhoudplaat, zodat deze worden voorverwarmd.

	De MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI is voorzien van een beveiliging tegen overvulling. Het is mogelijk dat de machine niet verwarmt, wanneer deze voor de eerste keer in gebruik genomen wordt of wanneer er grote hoeveelheden water worden afgetapt uit de heet water uitloop. In dit geval schakel de machine uit en daarna weer in.
---	--

6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat

Het uitgeschakelde apparaat kan als volgt in gebruik worden genomen:

1. Watertank: Vul de watertank. Direct wateraansluiting: Zorg ervoor dat er druk op de leiding staat.
2. Wacht u a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,0-1,25 Bar aangeeft
3. De opwarmtijd duurt afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ca. 15 minuten
4. Het apparaat is nu klaar voor gebruik
5. Voor de eerste koffie-bereiding even de bedieningshendel helemaal naar boven zetten zodat er heet water door de filterdrager loopt. Hierdoor wordt ook deze optimaal verwarmd

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

6.2 Handmatige instelling van de druk

U kunt de druk aanpassen door de schroef te draaien en in te stellen tussen de 8 en 13 bar. Om de druk aan te passen, volg de volgende stappen:

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

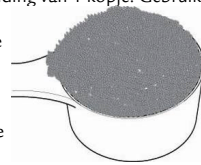
6.3 Bereiding van koffie

Gebruik de filterdrager met 1 uitloop en het bijbehorende 1-kops filter voor de bereiding van 1 kopje. Gebruik de filterdrager met 2 uitlopen en het bijbehorende 2-kops filter voor de bereiding van 2 kopjes. Druk het filter stevig in de filterdrager. Vul het filter met fijn gemalen koffie voor espresso of caffè lungo (café crème).

Gebruik een afgestroken maatlepel (ca. 7 gram) per kopje.

Vul de maatlepel niet te vol, zoals op de afbeelding is weergegeven.

Druk, met de bijgeleverde tamper, de koffie stevig en horizontaal (vlak) aan. Veeg de rand van de filterdrager zorgvuldig schoon, zodat deze vrij is van koffieresten.



Laat wat water door lopen, door de bedieningshendel omhoog te zetten. Plaats nu de filterdrager in de broeikop en draai deze totdat de achterzijde van de handgreep naar u toe wijst. De tijd tussen het plaatsen van de filterdrager en het openzetten van de koffiehendel dient zo kort mogelijk te zijn om het verbranden van de fijngemalen koffie in de hete broeigroep te voorkomen. Afhankelijk van de te gebruiken filterdrager, een of twee voorverwarmede kopjes onder de uitloop plaatsen. Tip: spoel de koude kopjes even om met warm water uit de machine om deze voor te verwarmen.

Zet de bedieningshendel volledig omhoog tijdens de koffie bereiding wordt de overdruk teruggevoerd naar het waterreservoir. Zodra de gewenste hoeveelheid koffie in ca. 20-25 seconden in het kopje is gelopen, zet dan de hendel weer geheel naar beneden.

Uit het restdrukventiel ontsnapt de restdruk en loopt het water in de lekbak. De pompdruk is af te lezen van de pompdrukmeter. Als de koffiemaling te grof is, is een druk van meer dan 9 Bar niet mogelijk.

Let op: Na de koffiebereiding zal de meter nog een kleine druk weergeven. Alleen wanneer er een nieuwe kop koffie wordt bereid zal de drukmeter oplopen.

Als de hendel na het maken van koffie niet volledig wordt teruggezet blijft er druk op het systeem staan en bestaat de kans dat wanneer de filterdrager uit de machine genomen wordt heet water en koffiedik langs de filterdrager spuiten. Dit kan letsel tot gevolg hebben!



- **Vers gemalen koffie geeft een optimaal koffie resultaat. Gebruik daarom een professionele bonenmolen. Wij hebben diverse bonenmolens in ons assortiment.**
- We adviseren een roestvrijstalen tamper te gebruiken met een diameter van 58mm.

6.4 Heet water

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



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



Belangrijk

Zet de stoompijp en heet wateruitloop richting de lekbak na ieder gebruik om eventueel letsel te voorkomen

6.5 Afname van stoom

De MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI heeft de mogelijkheid stoom te produceren voor het opschuimen van melk. Neem onderstaande punten in acht, zodat de melk door te lange stoomafname niet aan de kook gebracht wordt,

hierdoor is het niet mogelijk om goed schuim te verkrijgen. Voor het bereiden van cappuccino of koffie met warme melk, wordt eerst de koffie gezet en dan kan aansluitend overgeschakeld worden naar stoom. Om met de juiste druk stoom af te kunnen nemen, moet het water in de ketel verhit worden tot meer dan 100 graden.

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

	Risico op letsel Houd het stoomuiteinde altijd onder het oppervlak, zodat de melk niet kan opspatten.
---	---

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

7 REINIGING EN ONDERHOUD

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

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

7.1 Algemene reiniging

Dagelijkse reiniging:

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

Reiniging indien noodzakelijk:

Maak na elk gebruik het stoompijpje en heet wateruitloop schoon.

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

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

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

7.2 Reiniging en ontvetting van broeikop

Reinigingspoeder en reinigingstabletten voor het schoonmaken en ontvetten van de broeikopzeef zijn bij het ECM verkooppunt verkrijgbaar. Met dit reinigingsmiddel kunt u eenvoudig de groep reinigen en ontvetten. U gebruikt hiervoor het meegeleverde blindfilter. De groepreiniging met tabletten mag iedere week. De groepreiniging met poeder lost meer vetten op en kan om de twee weken gebruikt worden, bij reiniging iedere week gebruik een half zakje.

Volg onderstaande instructies voor reiniging met het blindfilter:

1. Schakel de machine in en laat verwarmen.
2. Plaats het blindfilter (bakje zonder gaatjes) in de filterdrager.
3. Vul het filter met het reinigingstablet of reinigingspoeder.
4. Plaats de filterdrager in de broeikop.
5. Zet de koffiehendel omhoog. Het blindfilter vult zich met water.
6. Laat het reinigingsmiddel inwerken door de broeikophendel niet volledig naar beneden terug te zetten, maar plaats deze in de middenstand.
7. Na ca. 1 minuut de hendel helemaal naar beneden zetten, nu wordt het water met het vet of de olie uit de onderste opening van het restdrukventiel geperst.
8. Herhaal punt 5-7 meerdere keren, totdat er alleen nog schoon water uit het restdrukventiel komt.
9. Filterdrager en blindfilter uitnemen, goed afspoelen en weer in de broeikop plaatsen.
10. Zet de hendel voor ca. 1 minuut omhoog. Daarna weer terug omlaag zetten.
11. Verwijder de filterdrager en herhaal punt 10. Hierna is uw machine weer klaar voor gebruik.



Belangrijk

Pas op voor opspatten tijdens reiniging.

7.3 Preventief ontkalken (voor apparaten met water tank)

Wij adviseren altijd ECM waterfilters te gebruiken. Vervang het ECM waterfilter elke 3 weken.

Bij zeer zacht water en/of het gebruik van het ECM waterfilter raden wij u aan om elke 4 maanden uw apparaat te ontkalken zoals hieronder omschreven bij zacht water. 1 Maal per 1 tot 2 jaar (afhankelijk van de intensiteit van het gebruik en mate van onderhoud) dient het apparaat aangeboden te worden voor een servicebeurt en professionele ontkalking van de waterketel. Onze servicedienst kan dit voor u uitvoeren.

Neemt u een werkzaam echter niet agressief ontkalkingsmiddel. Dit middel is bij onze verkooppunten verkrijgbaar. U vult het waterreservoir met vers water en ontkalkingsmiddel volgens de verhouding zoals aangegeven op de verpakking. U kunt dit op volgende wijze uitvoeren:

Ontkalken van de ketel bij hard water:

Het onderstaande proces a.u.b. nauwgezet uitvoeren om het achterblijven van ontkalkingsmiddel in de ketel te voorkomen.

1. Het apparaat inschakelen en wachten, totdat de machine de keteldruk van ca. 1,2 Bar heeft bereikt.
2. Apparaat uitschakelen.
3. Kalkfilter uitnemen (uit watertank).
4. Ketel door aftappen van heetwater leegmaken. De bedieningshendel op het einde een paar keer op en neer bewegen. Na het leeg laten lopen van de ketel, de heet waterkraan dichtdraaien en de hendel naar beneden zetten.
5. Ontkalkingsmiddel en water volgens de voorschriften van het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir gieten.
6. Plaats een grote opvangbak onder de koffieuitloop.
7. Apparaat inschakelen. De ketel ontluicht zichzelf en wordt daardoor met het ontkalkingsmiddel gevuld. Vervolgens de bedieningshendel openzetten, totdat de vloeistof uit de broeikop loopt. Hierdoor wordt de warmtewisselaar gevuld met ontkalkingsmiddel.
8. Filterhouder met blindfilter in de broeikop zetten en het hendel drie keer gedurende ca. 20 sec, omhoogzetten. Daarna meteen weer naar beneden zetten. Het restdrukventiel wordt hierdoor ontkalkt.
9. Nu het ontkalkingsmiddel **ca. 30 minuten** laten inwerken.
10. Plaats een grote bak onder de koffieuitloop. De koffiehendel openzetten en geheel door laten lopen.
11. Apparaat uitschakelen en de ketel door het aftappen van heet water leegmaken. U kunt daarbij het beste het mondstuk van het heet waterpijpje afdraaien, zodat zich hier geen kalkresten in vastzetten.
12. Maak het waterreservoir zorgvuldig schoon en vul deze met vers water.
13. Draai het mondstuk weer op de heet wateruitloop.
14. Apparaat inschakelen. De ketel ontluicht zichzelf en wordt daardoor met vers water gevuld.
15. Waterreservoir bijvullen.
16. Plaats de filterdrager met blindfilter.
17. Zet de bedieningshendel drie keer gedurende ca. 20 sec. omhoog. Daarna weer naar beneden. Het restdrukventiel wordt hierdoor gespoeld. **Neem het blindfilter uit de filterdrager.**
18. De bedieningshendel ca. 30 sec. openzetten om de warmtewisselaar te spoelen. Herhaal dit 3 keer.
19. Stappen 9 tot 12 drie keer herhalen, totdat het waterreservoir leeg is en de ketel is schoongespoeld.

20. Nieuw kalkfilter plaatsen met de siliconen aansluitslang in watertank.
21. Spoel de af- en uitneembare onderdelen van de machine goed schoon en neem het apparaat zorgvuldig af met een lichtvochtige doek, om vlekken op het RVS te voorkomen door het ontkalkingsmiddel.

Let op: Ontkalkingsmiddel bevat zuren welke vlekken op het RVS kunnen veroorzaken maar eveneens natuurstenen aanrechtbladen kunnen aantasten

Ontkalken bij zacht water of het gebruik van een waterfilter dat elke 3 weken vervangen wordt voor een nieuwe:

Ontkalk het apparaat uitsluitend door bovenstaande procedure uit te voeren zonder de heet water functie te gebruiken. U voorkomt hierdoor dat de ketel zich vult met ontkalkingsmiddel, maar u ontkalkt wel de warmtewisselaar, het restdrukventiel en de broeikop. **Voer uitsluitend de bovenstaande punten 1, 3, 6, 8, 9, 10, 12, 16, 17, 18, 20 en 21 uit.** Besluit met het plaatsen van een grote bak onder de koffieuitloop, neem de filterdrager uit en zet de hendel open. Laat het waterreservoir met schoon water volledig doorlopen.

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

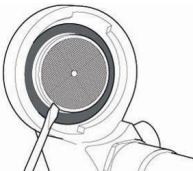
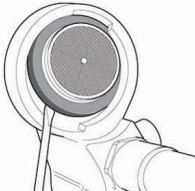
7.4 Onderhoud

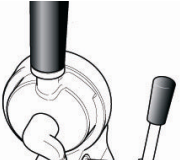
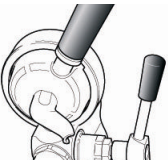
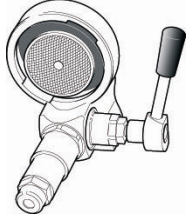
(Als u vragen heeft, contacteer dan uw dealer)

Vervanging van de afdichtring en doucheplaatje (afdichtring en doucheplaatje dienen tegelijkertijd vervangen te worden)

1. Schakel het apparaat uit (schakelaar op '0') en neem de stekker uit het stopcontact.
2. Open de stoomkraan en laat alle stoom ontsnappen. Daarna dicht zetten.
3. Laat de machine afkoelen tot kamertemperatuur.

Volg de onderstaande stappen

1 Broeikop. 	2 Een platte schroevendraaier wordt tussen het doucheplaatje gezet om deze samen met de afdichtring omhoog te liften. 	3 Doucheplaatje en afdichtring zijn er bijna uitgelift. 
---	--	--

4 Doucheplaatje en afdichtring uit de broeikop nemen en het doucheplaatje zorgvuldig reinigen met de borstel. 	5 Neem een nieuwe afdichtring en doucheplaatje (afdichtring met schuine kant en ECM logo naar boven richting broeigroep). 	6 Druk het doucheplaatje stevig in de afdichtring. 
7 Doucheplaatje met afdichtring terugplaatsen 	8 Neem de filterdrager zonder filter 	9 Plaats de filterdrager in de broeigroep. 
10 Blijf met lichte schokjes duwen totdat de beide onderdelen op hun plaats zitten. 	11 Nu kan de filterdrager met filter zonder problemen geplaatst worden. 	12 De broeikop kan weer worden gebruikt. 

De stoomuitloop is verstopt

Zet de machine uit en laat de de stoompijp goed afkoelen. Draai de sproeier voorzichtig van de stoompijp. U kunt de gaatjes van de stoomsproeier voorzichtig met een naald schoonmaken en afborstelen in een afwassopje.



Let op, dat u het zwarte afdichtringetje tussen sproeier en stoompijp niet kwijt raakt!

Goed afspoelen en de sproeier weer op de stoompijp draaien.

8 TRANSPORT EN OPSLAG

8.1 Verpakking

De MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI wordt zorgvuldig verpakt en geleverd in een nauwsluitende kartonnen doos.

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

8.2 Transport

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

8.3 Opslag

	• Plaats verpakt op een droge plaats. • Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat.
--	---

9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10 CERTIFICATIE



Certificatie

Dit product voldoet aan de algemene richtlijnen

Apparaat: 98/37/EC

Netspanning: 73/23/EEC, 93/68/EEC

EMC: 89/336/EEC, 93/68/EEC, 92/31/EEC

PED: 97/23/EC

EN-normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 of EN 60335-2-75, EN 55014,

EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie vaster stampen Stel de druk lager in
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Te veel chloor in het water	Chloorfilter gebruiken
	Te weinig gemalen koffie	De juiste hoeveelheid nemen: ca. 7 gr. per kopje
	Doucheplaatje niet schoon	Doucheplaatje schoonmaken
Koffie druppelt	Maling te fijn	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Te veel gemalen koffie	Per kopje ca. 7 gr. gebruiken
Schuim in plaats van crème	Niet de juiste koffie	Andere melange kiezen
	Maling van de molen niet correct	Molen opnieuw instellen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Machine is ingeschakeld maar werkt niet	Oranje controlelampje is uit: niet genoeg water in het waterreservoir	Water bijvullen
	Water bijgevuld, oranje controlelampje is uit	Apparaat in- en uitschakelen Zorg ervoor dat de vlotter in het waterreservoir in de juiste positie is geplaatst. (De kant van de magneetpunt dient naar de binnenzijde van de machine geplaatst zijn). De vlotter zelf dient met het magneetpunt naar beneden geplaatst zijn. 
	Het reservoir is niet goed geplaatst	Het reservoir op juiste wijze plaatsen
Filterdrager/ broeigroep lekt	Filterdrager is niet correct geplaatst	Plaats filterdrager op correcte wijze
	Afdichtring is versleten	Vervang afdichtring

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

.. de broeikop te reinigen (zie instructies pagina 35; reinigen filterdrager en broeikop). De filterdrager niet in de machine geplaatst laten.

.. de ketel leeg te maken. De machine eerst uitschakelen. Plaats een grote opvangbak onder de heet wateruitloop en zet deze open. De ketel wordt geleegd. Draai de kraan (MECHANIKA) of zet de hendel (MECHANIKA PROFI) dicht. Om de machine weer in gebruik te nemen, zie hoofdstuk 'het eerste gebruik'.

Hoe melk te schuimen als een echte 'Barista'

Adviezen voor het maken van een cappuccino:

- Gebruik verse koude melk met een vetgehalte van 1,5 % of 3%. Langhoudbare melk is ook zeer geschikt.
- Gebruik een goede RVS melkkan waarvan de grootte is afgestemd op de hoeveelheid op te schuimen melk (bijvoorbeeld: 0,6 / 0,75 of 1 liter voor respectievelijk 1 tot 3 cappuccino's). Het model is breed van onder, loopt smal naar boven en heeft een goede schenktuit.
- Vul de melkkan voor iets meer dan een 1/3e met koude melk.
- Zet een espresso in een voorverwarmede cappuccinokop (1/3e).
- Open nu even de stoomkraan om het condenswater weg te laten lopen tot u droge stoom krijgt en draai weer dicht.
- Houdt het stoomuiteinde in de melk.
- Nu langzaam de stoomkraan goed opendraaien (2 slagen), zodat u een krachtige stoom krijgt.
- De kan niet bewegen.
- De melkkan langzaam naar beneden bewegen en heel licht lucht laten happen (sissend geluid) rond het oppervlak van de melk. Teveel lucht happen zal grote bellen in de melk veroorzaken. De stoom dient de melk rond te draaien.
- Na korte tijd ziet u dat de melk in volume toeneemt. Wanneer u voldoende volume heeft de stoompijp dieper in de melk houden. Wachten tot de onderzijde van de kan goed warm is. Bij maximaal 75° C heeft u de juiste temperatuur bereikt. Indien de melk heter wordt zal de melk inzakken.
- Stoomkraan dichtdraaien.
- De kan met een lichte tik op het aanrecht zetten en rustig ronddraaien tot een lobbige glanzende melkschuim ontstaat. Nu direct op de espresso schenken. De kan met een licht tikje tijdens het schenken op de rand van de cappuccinokop laten zakken. Door op het laatste de kan licht te bewegen kunt u door veel oefening figuren schenken (Latte Art). Vul de cappuccinokop tot aan de rand met warme melk en melkschuim.
- Na het opschuimen, de stoompijp richting de lekbak zetten en de stoomkraan opendraaien. Even wat stoom doorblazen en met een schone vochtige doek het uiteinde reinigen om verstoppingen te voorkomen. **Let op: heet!**

De overgebleven melk kan korte tijd (maximaal een dag) bewaard blijven en opnieuw gebruikt worden mits goed gekoeld bewaard.

12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES

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

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



Molen Casa



Molen Casa Speciale



Afkloplade voor het koffieresidu



Tamper

RVS met een bolle of vlakke onderzijde



Filterdrager Gran Crema



Reinigingstabletten

1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- 1 θήκη φίλτρου με 1 στόμιο
- 1 θήκη φίλτρου με 2 στόμια
- 1 φίλτρο 1 φλυτζανιού
- 1 φίλτρο 2 φλυτζανιών
- 1 τυφλό φίλτρο
- 1 δοσομετρητής
- 1 πιεστήρας καφέ
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών
- 1 σωλήνας σιλικόνης για το φίλτρο νερού

2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

2.1 Γενικές σημειώσεις ασφαλείας

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

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

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

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

Αναζητήστε τα εξουσιοδοτημένα service, ανατρέχοντας στη σελίδα 1 για τα στοιχεία επικοινωνίας του εξουσιοδοτημένου αντιπροσώπου.

	Όπου είναι απαραίτητο, κάντε χρήση ενός αποσκληρυντικού νερού / φίλτρου νερού έτσι ώστε να φτάσετε σε έναν ικανοποιητικό βαθμό σκληρότητας νερού. Εάν αυτό δεν είναι αρκετό, είναι δυνατή η προληπτική αφαλάτωση της μηχανής κατά διαστήματα. Επικοινωνήστε με τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο πριν πραγματοποιήσετε αυτή τη διαδικασία. Ακολουθήστε τις οδηγίες αφαλάτωσης (δείτε σελίδα 48). Κάνοντάς το, θα προστατέψετε τη μηχανή σας από ακριβή επισκευή. Μια μηχανή που έχει ήδη άλατα μπορεί να αφαλατωθεί μόνο από τον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο γιατί θα χρειαστεί μια μερική αποσυναρμολόγηση του μπότλερ και των σωληνώσεων για την αποφυγή μπλοκαρίσματος του συστήματος από υπολείμματα αλάτων. Η καθυστερημένη αφαλάτωση μπορεί να προκαλέσει σημαντική ζημία στη μηχανή.
---	--

2.2 Σωστή χρήση

Η MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο για την παρασκευή καφέ, ζεστού νερού και ατμού. Η μηχανή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.

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

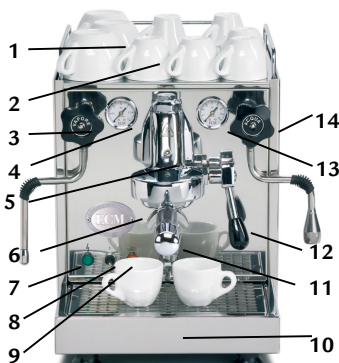


Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

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

3 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΣ

3.1 Τμήματα μηχανής



1. Θέση προθέρμανσης φλυτζανιών
2. Δοχείο φρέσκου νερού*
3. Διανομέας ατμού
4. Μετρητής πίεσης μπόϊλερ
5. Μονάδα απόσταξης
6. Στόμιο θήκης φίλτρου
7. Πράσινη λυχνία ελέγχου
8. Διακόπτης λειτουργίας
9. Πορτοκαλί λυχνία ελέγχου
10. Δίσκος σταθίματος
11. Θήκη φίλτρου
12. Μοχλός μονάδας απόσταξης
13. Μετρητής πίεσης αντλίας
14. Διανομέας ζεστού νερού

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

Η διαφορά ανάμεσα στην MECHANIKA και την MECHANIKA PROFI βρίσκεται στους τύπους των βαλβίδων τους. Η MECHANIKA έχει περιστροφικές βαλβίδες, ενώ η MECHANIKA PROFI έχει βαλβίδες με μοχλούς (δείτε τη φωτογραφία στη δεξιά πλευρά).



Προσοχή!

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

- η περιοχή της λαβής ατμού και της λαβής ζεστού νερού (MECHANIKA) ή του μοχλού ατμού και του μοχλού ζεστού νερού (MECHANIKA PROFI)
- το σωληνάκι ατμού και ζεστού νερού
- η θήκη φίλτρου
- η μονάδα απόσταξης
- το σώμα (άνω τμήμα και πλαϊνά πλαίσια)

3.2 Τεχνικά στοιχεία

Τάση: EU: 230 V
Συχνότητα: EU: 50 Hz

Ισχύς:	1.200 W
Δοχείο νερού:	περίπου 3.0 λίτρα
Διαστάσεις:	μήκος x πλάτος x ύψος / 302 χιλ. x 447 χιλ. x 393 χιλ.
Διαστάσεις με Θήκη φίλτρου:	μήκος x πλάτος x ύψος / 302 χιλ. x 555 χιλ. x 393 χιλ.
Βάρος:	23 κιλά

4 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΜΗΧΑΝΗΣ



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

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

4.1 Προετοιμασία για την εγκατάσταση



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

4.2 Ηλεκτρική σύνδεση



- Βεβαιωθείτε ότι η τοπική τάση παροχής ρεύματος ανταποκρίνεται στα στοιχεία που αναγράφονται πάνω στον τυπωμένο πίνακα που βρίσκεται στο μπροστινό τμήμα της μηχανής καφέ espresso.
- Συνδέετε τη μηχανή μόνο σε γειωμένη πρίζα και μην την αφήνετε ανεπιτήρητη.
- Μην τυλίγετε ή λυγίζετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης / μην χρησιμοποιείτε πολύπριζο.

4.3 Σύνδεση με την παροχή νερού



Σημαντικό!

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

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



Σημαντικό!

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

4.4 Σύνδεση με την αποχέτευση

Από προεπιλογή, ακόμα και στις μηχανές με σύνδεση νερού ο χρήστης μπορεί να απορρίψει το επιπλέον νερό αδειάζοντας τακτικά τον δίσκο σταξίματος. Παρόλα αυτά, έχετε τη δυνατότητα να εγκαταστήσετε αργότερα

απευθείας σύνδεση με το σύστημα αποχέτευσης. Επομένως, βρείτε ένα συνδετικό και έναν σωλήνα αποχέτευσης κατά την παραλαβή του προϊόντος.



Σημαντικό!

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

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

5 ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

5.1 Πρώτη χρήση

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν λειτουργήσετε τη μηχανή.



Πριν θέσετε τη μηχανή σε λειτουργία, ελέγξτε εάν:

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

Τώρα μπορείτε να θέσετε τη μηχανή σας σε λειτουργία:

1. Μηχανές με δοχείο νερού: Ανοίξτε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
2. Μηχανές με δοχείο νερού: Αφαιρέστε το δοχείο νερού και καθαρίστε το σχολαστικά..
3. Μηχανές με δοχείο νερού: Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό χωρίς άλατα και επανατοποθετήστε το στους οδηγούς του δοχείου νερού και κλείστε ξανά το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
4. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό, χωρίς άλατα. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
5. Βάλτε το φιλτράκι στην πρίζα. Βάλτε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση "1".
Η μηχανή είναι τώρα αναμμένη.
6. Η πράσινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
7. Η αντλία αρχίζει να λειτουργεί γεμίζοντας το μπόιλερ της μηχανής με φρέσκο νερό.
8. Μόλις τελειώσει το γέμισμα του μπόιλερ, δεν θα ακούγεται πια ο ήχος της αντλίας.
Μηχανές με δοχείο νερού: Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου είναι τώρα αναμμένη. Μόλις το φρέσκο νερό κατέβει σε μια συγκεκριμένη στάθμη μέσα στο δοχείο φρέσκου νερού, η μηχανή θα κλείσει και η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου θα σβήσει. Τώρα γεμίστε με φρέσκο νερό. Η μηχανή προθερμαίνεται αυτόματα.
9. Μηχανές με δοχείο νερού: Καθώς απαιτείται μεγάλη ποσότητα νερού για το πρώτο γέμισμα του μπόιλερ, γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με φρέσκο νερό.
10. Περιμένετε έως ότου ο μετρητής πίεσης του μπόιλερ δείξει περίπου 1.0 bar.
11. Δεν είναι απαραίτητος ο "εξαερισμός του μπόιλερ" χειροκίνητα, γιατί η MECHANIKA / MECHANIKA PROFI είναι εξοπλισμένη με μια επαγγελματική βαλβίδα αποσυμπίεσης που φροντίζει για τον εξαερισμό του μπόιλερ στη φάση προθέρμανσης.
12. Μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στην πάνω θέση και αφήστε να τρέξουν περίπου 250 ml. νερό. Με αυτόν τον τρόπο, ο εναλλάκτης θερμότητας θα γεμίσει με νερό και αρχίζει η κυκλοφορία του νερού μέσα στο σύστημα "θερμοσίφωνα".
13. Μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στη χαμηλότερη θέση και γεμίστε ξανά το δοχείο νερού. (Μηχανές με δοχείο νερού).
14. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση. Βάλτε τα φλυτζάνια πάνω στη θέση προθέρμανσης φλυτζανιών για να τα προθερμάνετε και απολαύστε τον καφέ σας.



Εάν η φάση γεμίσματος του μπόιλερ διαρκεί περισσότερο από 3 λεπτά, η μηχανή μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής. Σε αυτήν την περίπτωση, παρακαλούμε κλείστε τη μηχανή και στη συνέχεια θέστε την πάλι σε λειτουργία.

6 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΜΗΧΑΝΗΣ

6.1 Προετοιμασία της μηχανής

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

1. Μηχανές με δοχείο νερού: Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

2. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία (διακόπτης λειτουργίας στη θέση "1").
3. Περιμένετε έως ότου ο μετρητής πίεσης δείξει περίπου 1.0-1.25 bar.
4. Ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, η φάση προθέρμανσης είναι περίπου 15 λεπτά.
5. Η μηχανή είναι τώρα έτοιμη για χρήση.
6. Μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης αφού έχετε τοποθετήσει την θήκη φίλτρου, στην πάνω θέση και αφήστε να τρέξει λίγο ζεστό νερό. Έτσι, η θήκη φίλτρου θα θερμανθεί εντελώς.



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

6.2 Χειροκίνητη ρύθμιση της πίεσης απόσταξης

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

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

1. Ανοίξτε το κάλυμμα προθέρμανσης φλυτζανιών.
2. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο μέσα στην μονάδα απόσταξης.
3. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης και διαβάστε την τιμή στον μετρητή πίεσης της αντλίας.
4. Επιλέξτε την επιθυμητή πίεση απόσταξης περιστρέφοντας τη βίδα ρύθμισης. Χρησιμοποιήστε ένα κέρμα ή ένα ίσιο κατασβίδι για να την περιστρέψετε. Μπορείτε να μειώσετε την πίεση απόσταξης περιστρέφοντας τη βίδα αριστερόστροφα και να την αυξήσετε περιστρέφοντας τη βίδα δεξιόστροφα.
5. Διαβάστε την τιμή στον μετρητή πίεσης της αντλίας για να δείτε την πίεση απόσταξης που έχετε ρυθμίσει.
6. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε να παρασκευάζετε espresso.

6.3 Παρασκευή καφέ

Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου με 1 στόμιο και το αντίστοιχο φίλτρο (1 φλυτζανιού) για την παρασκευή 1 φλυτζανιού καφέ. Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου με 2 στόμια και το μεγάλο φίλτρο (2 φλυτζανιών) για την παρασκευή 2 φλυτζανιών καφέ. Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο έχει τοποθετηθεί σταθερά μέσα στη θήκη φίλτρου. Βάλτε τον αλεσμένο καφέ (με τον αντίστοιχο βαθμό άλεσης για espresso ή Café Crème) μέσα στο φίλτρο. Χρησιμοποιήστε **1 επίπεδη δόση** καφέ για κάθε φλυτζάνι (περίπου 7 γραμ.).

Μην υπερχειλίζετε το δοσομετρητή, όπως φαίνεται στην πλαϊνή εικόνα!

Πατήστε ελαφρά τον αλεσμένο καφέ με τον πιεστήρα.

Σφίξτε γερά τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.

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

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

Μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στην πάνω θέση. Κατά τη διάρκεια της παρασκευής καφέ, η υπερπίεση εκτονώνεται στο δοχείο νερού από τον αντάπτορα του δοχείου νερού. Όταν το φλυτζάνι γεμίσει, μετακινήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης στη χαμηλότερη θέση.

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

Μπορείτε να δείτε την πίεση της αντλίας στον μετρητή πίεσης αντλίας. Εάν ο καφές είναι χοντροαλεσμένος, η πίεση απόσταξης πάνω από 9 bar δεν θα είναι δυνατή.

Συμβουλή: Μετά τη διαδικασία απόσταξης, ο μετρητής συνεχίζει να υποδεικνύει μια συγκεκριμένη πίεση. Μόνο όταν παρασκευάζετε άλλο φλυτζάνι καφέ φαίνεται ξανά η αύξηση της πίεσης.



- Μόνο ο φρέσκος αλεσμένος καφές επιτρέπει ένα άριστο αποτέλεσμα. Συνεπώς, χρησιμοποιήστε επαγγελματικό μύλο άλεσης καφέ. Στη γκάμα μας θα βρείτε αρκετούς επαγγελματικούς και συμπαγείς μύλους άλεσης καφέ.
- Συνιστούμε τη χρήση ενός ανοξείδωτου πιεστήρα διαμέτρου 58 χιλ. για άριστο πάτημα του καφέ.

6.4 Παροχή ζεστού νερού

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



Όταν η μηχανή είναι κλειστή, μπορεί να διανεμηθεί περισσότερο ζεστό νερό. Παρόλα αυτά, δεν χρειάζεται να κλείνετε τη μηχανή για να διανεμηθεί νερό.



Προσοχή!

Τοποθετήστε το στόμιο του διανομέα μέσα στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τραυματισμούς εξαιτίας των πιπιλισμάτων ζεστού νερού.

6.5 Παροχή ατμού

Με την MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI, μπορείτε να παράγετε μεγάλη ποσότητα ατμού για να ζεσάνετε ή να αφροποιήσετε αφεψήματα, π.χ. γάλα ή ποντς. Είναι μια επαγγελματική και συμπαγής μηχανή καφέ espresso με τεράστια ποσότητα ατμού. Επομένως, μέσα σε λίγα δευτερόλεπτα μπορείτε να παρασκευάσετε αφρόγαλα. Παρακαλούμε δώστε προσοχή στις οδηγίες που αναφέρονται παρακάτω. Μην βράζετε το γάλα, διαφορετικά δεν θα είναι δυνατόν να παρασκευάσετε αφρόγαλα.

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



Κίνδυνος τραυματισμού!

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



Σημαντικό!

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



Κίνδυνος τραυματισμού!

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

7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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



Προσοχή!

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

7.1 Γενικός καθαρισμός

Καθημερινός καθαρισμός:

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

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

Καθαρισμός όπως απαιτείται:

Καθαρίστε τη βαλβίδα ατμού και ζεστού νερού μετά από κάθε χρήση.

Καθαρίστε το σώμα όταν η μηχανή είναι εκτός λειτουργίας και κρύα.



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

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

7.2 Καθαρισμός και αφαίρεση λίπους από τη μονάδα απόσταξης

Στον εξειδικευμένο αντιπρόσωπο, είναι διαθέσιμο ένα καθαριστικό της μονάδας απόσταξης (σε μορφή σκόνης ή ταμπλέτας). Με αυτό το καθαριστικό, μπορείτε να καθαρίσετε και να αφαιρέσετε το λίπος από τη μονάδα απόσταξης πολύ εύκολα. Ο καθαρισμός διεξάγεται χρησιμοποιώντας το τυφλό φίλτρο που περιλαμβάνεται κατά τη παράδοση του προϊόντος. Ο καθαρισμός της μονάδας απόσταξης με τις ταμπλέτες μας μπορεί να διεξάγεται κάθε βδομάδα. Η σκόνη καθαρισμού της μονάδας απόσταξης διαλύει λίγο περισσότερο τα λίπη και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε διαστήματα των δύο εβδομάδων ή κάθε βδομάδα χρησιμοποιώντας μόνο το μισό περιεχόμενο από το σακουλάκι.

Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται παρακάτω:

1. Προθερμάνετε τη μηχανή.
2. Βάλτε το τυφλό φίλτρο μέσα στη θήκη φίλτρου.
3. Βάλτε μια ταμπλέτα καθαρισμού μέσα στη θήκη φίλτρου.
4. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης.
5. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης. Το τυφλό φίλτρο γεμίζει με νερό.
6. Αφίρστε το καθαριστικό να δράσει, μετακινώντας το μοχλό της μονάδας απόσταξης στη μεσαία θέση (Μην τον μετακινήσετε στη χαμηλότερη θέση).
7. Μετακινήστε το μοχλό στη χαμηλότερη θέση μετά από περίπου 1 λεπτό. Με αυτόν τον τρόπο, τα λίπη και τα λάδια εκτονώνονται από το έμβολο υπερχειλίσσης.
8. Επαναλάβετε τα σημεία 5-7 αρκετές φορές, μέχρι να τρέξει μόνο καθαρό νερό από το έμβολο υπερχειλίσσης.
9. Πλύνετε τη θήκη φίλτρου και το τυφλό φίλτρο με φρέσκο νερό. Στη συνέχεια επανατοποθετήστε το.
10. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης για περίπου 1 λεπτό. Στη συνέχεια μετακινήστε τον πίσω στη χαμηλότερη θέση.
11. Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και επαναλάβετε το σημείο 10. Μετά από αυτό, η μονάδα απόσταξης είναι έτοιμη για χρήση.



Προσοχή!

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

7.3 Προληπτική αφαλάτωση (για τις μηχανές με δοχείο νερού)

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

Στη συνέχεια προχωρήστε όπως αναφέρεται παρακάτω:

1. Προθερμάνετε τη μηχανή έως ότου επιτευχθεί η πίεση λειτουργίας.
2. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας.

3. Αδειάστε το μπόϊλερ, ανοίγοντας την παροχή ζεστού νερού. Αδειάστε τον εναλλάκτη θερμότητας ενεργοποιώντας το μοχλό της μονάδας απόσταξης. Στη συνέχεια κλείστε την παροχή ζεστού νερού και τερματίστε την παροχή καφέ.
4. Διαλύστε το μέσο αφαλάτωσης σε νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης (δείτε παραπάνω) και αδειάστε το διάλυμα μέσα στο δοχείο νερού.
5. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία. Έτσι, το άδειο μπόϊλερ θα γεμίσει αυτόματα. Κατόπιν, ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης έως ότου τρέξει υγρό από τη μονάδα απόσταξης. Ο εναλλάκτης θερμότητας θα γεμίσει με το διάλυμα αφαλάτωσης.
6. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το τυφλό φίλτρο, μέσα στο περίβλημα της μονάδας απόσταξης και ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης 3 φορές για περίπου 20 δευτερόλεπτα. Μετακινήστε το μοχλό στη χαμηλότερη θέση μετά από κάθε ενεργοποίηση. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα αφαλατωθεί.
7. Μετά από αυτή τη διαδικασία, αφήστε το μέσο αφαλάτωσης να δράσει για περίπου **½ ώρα**.
8. Αφήστε να τρέξει το υπολειπόμενο μέσο αφαλάτωσης ενεργοποιώντας το μοχλό της μονάδας απόσταξης.
9. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας και αδειάστε το μπόϊλερ ανοίγοντας τον διανομέα ζεστού νερού. (Συνιστάται να ξεβιδώσετε και να αφαιρέσετε το στόμιο του διανομέα ζεστού νερού έτσι ώστε να μην συσσωρευτούν υπολείμματα μέσα στο στόμιο.)
10. Βάλτε φρέσκο νερό μέσα στο δοχείο νερού.
11. Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία. Το μπόϊλερ γεμίζει αυτόματα με φρέσκο νερό.
12. Βάλτε ξανά νερό μέσα στο δοχείο νερού.
13. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης 3 φορές. Μετακινήστε το μοχλό στη χαμηλότερη θέση μετά από κάθε ενεργοποίηση. Έτσι, η βαλβίδα εκτόνωσης θα ξεπλυθεί. **Στη συνέχεια αφαιρέστε το τυφλό φίλτρο από τη θήκη φίλτρου.**
14. Ενεργοποιήστε το μοχλό της μονάδας απόσταξης για περίπου 60 δευτερόλεπτα για να ξεπλύνετε τον εναλλάκτη θερμότητας.
15. Επαναλάβετε τα σημεία 9 – 11 τρεις με πέντε φορές για να ξεπλύνετε το μπόϊλερ.



Σημαντικό!

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

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

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

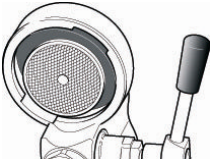
Παρακαλούμε μην εσωκλείετε ασυσκευάστα τα εξαρτήματα π.χ. θήκη φίλτρου ή δίσκος σταξίματος όταν αποστέλλετε τη μηχανή για επισκευή / συντήρηση.

7.4 Συντήρηση

Αντικατάσταση της φλάντζας και του φίλτρου της μονάδας απόσταξης (Η φλάντζα της μονάδας απόσταξης (κωδικός είδους C449900229) και το φίλτρο της μονάδας απόσταξης (κωδικός είδους C519900103) πρέπει να αντικαθίστανται ταυτόχρονα)

1. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας (διακοπή λειτουργίας στη θέση "0") και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος.
2. Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού και αφήστε να τρέξει ατμός. Στη συνέχεια κλείστε την ξανά.
3. Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Ακολουθήστε τα βήματα όπως υποδεικνύονται παρακάτω:

1 Μονάδα απόσταξης. 	2 Χρησιμοποιήστε ένα ίσιο κατσαβίδι για να αφαιρέσετε το φίλτρο και τη φλάντζα της μονάδας απόσταξης. 	3 Το φίλτρο και η φλάντζα τώρα έχουν σχεδόν αφαιρεθεί. 
4 Αφαιρέστε εντελώς το φίλτρο και τη φλάντζα. 	5 Κρατήστε τα νέα ανταλλακτικά στο χέρι σας (Θυμηθείτε τον τρόπο αφαίρεσης του φίλτρου από τη φλάντζα για να μπορείτε να τοποθετήσετε σωστά τα καινούρια ανταλλακτικά ώστε το λογότυπο ECM να είναι στραμμένο προς τα πάνω) 	6 Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης με μια βούρτσα. Τοποθετήστε το φίλτρο μέσα στη φλάντζα. 
7 Εισάγετε το φίλτρο και τη φλάντζα στη μονάδα απόσταξης. 	8 Χρησιμοποιήστε τη θήκη φίλτρου χωρίς το φίλτρο. 	9 Σφίξτε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης. 
10 Μετακινήστε τη θήκη φίλτρου μέχρι το φίλτρο να ασφαλίσει γερά μέσα στη φλάντζα. 	11 Τώρα μπορείτε εύκολα να ασφαλίσετε τη θήκη φίλτρου στη θέση της. 	12 Η μονάδα απόσταξης είναι έτοιμη για χρήση. 

Η μηχανή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά, όπως περιγράφεται στη σελίδα 45 του εγχειριδίου οδηγιών.

Το στόμιο ατμού έχει μπλοκάρει

Καθαρίστε τις εγκοπές του στομίου ατμού προσεκτικά με μια βελόνα ή με έναν συνδετήρα. Για αυτό το σκοπό, μπορείτε επίσης να ξεβιδώσετε και το στόμιο ατμού.



Σημαντικό!

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

Επανατοποθετήστε το στόμιο ατμού.

8 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

8.1 Συσσκευασία

Η MECHANIKA/ MECHANIKA PROFI διανέμεται σε ένα ειδικό κουτί και προστατεύεται από ένα πλαστικό κάλυμμα και αφρολέξ.



Προσοχή!

Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά!



Σημαντικό!

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

8.2 Μεταφορά



- Μεταφέρετε τη μηχανή μόνο σε όρθια θέση, εάν είναι δυνατόν πάνω σε μία παλέτα.
- Μην γέρνετε ή αναποδογυρίζετε τη μηχανή.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από 3 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.

8.3 Αποθήκευση



- Φυλάξτε τη μηχανή συσκευασμένη σε ένα στεγνό χώρο.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από 3 ίδια προϊόντα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευασία.

9 ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Αριθμός εγγραφής WEEE (ΑΗΗΕ): DE69510123

ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδης Α.Ε.Β.Ε.: (ΑΗΗΕ) 00043

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

10 ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ CE



Συμμόρφωση

Το προϊόν συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

Μηχανή: 98/37/EC

Χαμηλή Τάση: 73/23/EEC, 93/68/EEC

EMC: 89/336/EEC, 93/68/EEC, 92/31/EEC

PED: 97/23/EC

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

11 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

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

	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο. Η άλεση είναι πολύ λεπτή.	Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης.
Ο καφές είναι αραιωμένος και τρέχει σταγόνα - σταγόνα		Αυξήστε το βαθμό άλεσης. Πατήστε πιο ελαφρά τον αλεσμένο καφέ. Αυξήστε την πίεση απόσταξης.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα αλεσμένου καφέ.	Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι.
Αδύνατη γεύση	Ο βαθμός άλεσης δεν είναι αρκετά λεπτός. Ο καφές είναι παλιός. Η ποσότητα αλεσμένου καφέ δεν είναι αρκετή.	Μειώστε το βαθμό άλεσης. Χρησιμοποιήστε φρέσκο καφέ. Χρησιμοποιήστε περίπου 7 γραμ. καφέ για κάθε φλυτζάνι.
	Το φίλτρο της μονάδας απόσταξης είναι βρώμικο. Το μείγμα καφέ δεν είναι σωστό.	Καθαρίστε το φίλτρο της μονάδας απόσταξης. Χρησιμοποιήστε άλλο μείγμα καφέ.
Αφρός αντί για κρέμα	Ο βαθμός άλεσης του μύλου καφέ δεν είναι κατάλληλος για το μείγμα καφέ που χρησιμοποιείτε.	Ρυθμίστε τον μύλο άλεσης καφέ. (Όταν αλλάζετε το μείγμα καφέ, μπορεί να είναι επίσης απαραίτητη και η αλλαγή του βαθμού άλεσης.)
	Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου είναι σβηστή: δεν υπάρχει αρκετό νερό μέσα στο δοχείο νερού.	Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού.
Η μηχανή είναι αναμμένη, αλλά δεν λειτουργεί.	Έχετε γεμίσει το δοχείο νερού αλλά η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου είναι σβηστή.	Κλείστε και ανοίξτε τη μηχανή. Βεβαιωθείτε ότι το φλοτέρ μέσα στο δοχείο νερού βρίσκεται στη σωστή θέση. (Το πλαινό τμήμα του φλοτέρ με το μαγνητικό σημείο πρέπει να είναι στραμμένο προς το εσωτερικό της μηχανής. Το ίδιο το φλοτέρ πρέπει να έχει εισαχθεί με το μαγνητικό σημείο να βρίσκεται στο χαμηλότερο σημείο του πλαινού τμήματος του φλοτέρ.)
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού.
Η θήκη φίλτρου / μονάδα απόσταξης στάζει	Η θήκη φίλτρου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τη θήκη φίλτρου.
	Η φλάντζα της μονάδας απόσταξης έχει σπάσει.	Αλλάξτε τη φλάντζα και το φίλτρο της μονάδας απόσταξης.

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

...καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης (δείτε τις οδηγίες στη σελίδα 47). Μετά από αυτό, παρακαλούμε μην σφίγγετε τη θήκη φίλτρου στη μονάδα απόσταξης.

...αδειάστε το μπόϊλερ. Θέστε τη μηχανή εκτός λειτουργίας (διακόπτης λειτουργίας στη θέση "0") και ανοίξτε τον διανομέα ζεστού νερού. Εξαιτίας της πίεσης του μπόϊλερ, το νερό του μπόϊλερ εκτονώνεται τώρα από τον διανομέα ζεστού νερού. Κλείστε ξανά τη λαβή ζεστού νερού (MECHANIKA) ή το μοχλό ζεστού νερού (MECHANIKA PROFi) μετά το άδειασμα του μπόϊλερ. Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της μηχανής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Πρώτη χρήση".

Πώς να παρασκευάσετε αφρόγαλα όπως ένας ειδικός "barista"

- Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης του γάλακτος.
- Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε κρύο και φρέσκο γάλα με περιεκτικότητα λίπους περίπου 1.5% ή 3%. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και γάλα μακράς διαρκείας.

- Χρησιμοποιήστε μια κανάτα για γάλα (μεταλλική) με ελάχιστη χωρητικότητα 0.5 λίτρα. Το μέγεθος του δοχείου δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο. Ένα μικρό και ψηλό δοχείο είναι ιδανικό.
- Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού για περίπου 5 δευτερόλεπτα για να τρέξει το συμπυκνωμένο νερό και να δημιουργηθεί ξηρός ατμός.
- Γεμίστε το 1/3 της κανάτας με γάλα και τοποθετήστε την κάτω από το στόμιο ατμού. Το στόμιο πρέπει να βυθίζεται στη μέση της κανάτας.
- Ανοίξτε αργά τη λαβή ατμού (MECHANIKA) ή το μοχλό ατμού (MECHANIKA PROFi). Ο ατμός εισχωρεί στο γάλα.
- Κρατήστε την κανάτα ακίνητη.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, θα παρατηρήσετε μια ελαφριά ανάδευση στην επιφάνεια του γάλακτος. Η σωστή αεροποίηση ξεκινάει. Μετακινήστε την κανάτα προς τα κάτω ενώ η στάθμη του γάλακτος θα αυξάνεται. Το στόμιο ατμού πρέπει να διατηρείται κάτω από την επιφάνεια του αεροποιημένου γάλακτος.
- Προσοχή: Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα αεροποιημένου γάλακτος, βυθίστε ολόκληρο το στόμιο ατμού μέσα στην κανάτα και κλείστε τη λαβή ατμού (MECHANIKA) ή το μοχλό ατμού (MECHANIKA PROFi).
- Προσοχή: Οι πρωτεΐνες του γάλακτος “αεροποιούνται” σε θερμοκρασία έως και 77° C. Εάν υπερβείτε αυτή τη θερμοκρασία, το γάλα δεν αεροποιείται πλέον.
- Εάν περισσέψει λίγο γάλα μέσα στην κανάτα, αφήστε το να κρυώσει. Μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί αργότερα.
- Συμβουλή: Όταν τελειώσει η αεροποίηση του γάλακτος, απλά ανακινήστε λίγο την κανάτα για να κάνετε τις φυσαλίδες γάλακτος να ανέλθουν στην επιφάνεια και να έχετε ένα συμπαγές αφρόγαλα.
- Μετά την αεροποίηση του γάλακτος, αφήστε να τρέξει ατμός στο δίσκο σταξίματος για την αποφυγή μπλοκαρίσματος στο στόμιο ατμού.

12 ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

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

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



Μύλος άλεσης Casa



Μύλος άλεσης Casa-Speciale



Δοχείο απορριμμάτων καφέ



Πιεστήρας, επίπεδος ή κυρτός



Θήκη φίλτρου Gran Crema



Ταμπλέτες καθαρισμού της μονάδας απόσταξης



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

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