



MECHANIKA III

TECHNIKA III



Geachte klant,

Met de ECM **MECHANIKA III** / **TECHNIKA III** heeft u een espressomachine van absolute topklasse aangeschaft.

Wij danken u voor uw keuze en wensen u veel plezier van uw machine en natuurlijk met heel veel uitstekende kopjes espresso en cappuccino.

Leest u a.u.b. deze handleiding zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. Als u iets niet helemaal duidelijk is of u meer informatie wilt ontvangen, neemt u dan contact met ons op, wij helpen u graag.

Wij raden u aan om deze handleiding bij het apparaat te bewaren.



ECM

Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68
69151 Neckargemünd / Heidelberg
Duitsland

Telefoon +49 (0) 6223 - 9255- 0
Telefax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

Voor Nederland:

IT&M B.V.

ESP 212
5633 AC Eindhoven

Telefoon 040-2901130
Telefax 040-2901131
E-mail info-nl@ecm.de

Stand 07-2008
Technische veranderingen voorbehouden

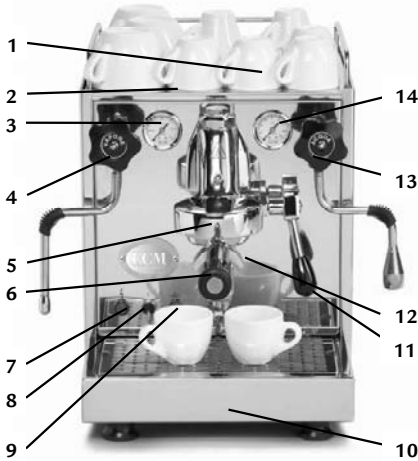
Inhoud

1. Leveromvang	2
2. Produktbeschrijving	2
3. Technische gegevens	2
4. Algemene veiligheidsvoorschriften	2
5. Onderdelen	3
6. Het eerste gebruik	4
7. Dagelijks gebruik	4
8. Het maken van koffie, espresso of café crema	4
9. Heetwater	5
10. Stomen en melkopschuimen	5
11. Reiniging van de machine	6
12. Preventieve ontkalking	6
13. Toelichting van enkele begrippen	8
14. Certificatie	8
15. Verwijdering van de machine	8
16. Tips en oplossingen	9
17. Kleine onderhoudswerkzaamheden	10
18. Aanbevolen accessoires	11

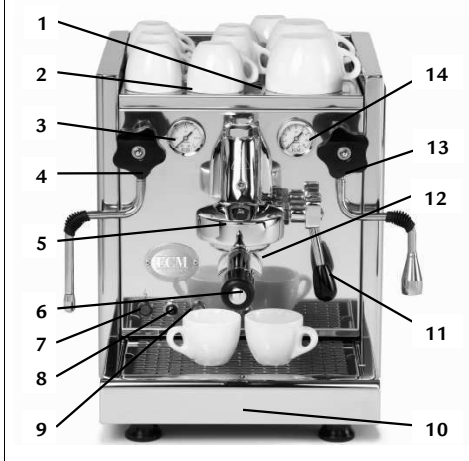
1. Leveromvang

1 x Filterdrager met enkele uitloop	1 x Eenkopsfilter	1 x Blindfilter	1 x Maatlepel
1 x Handleiding	1 x Filterdrager met dubbele uitloop		1 x Tweekopsfilter
1 x Reinigingsborstel	1 x Stamper	1 x Aansluitslang voor ECM waterfilter	

2. Produktbeschrijving



MECHANIKA III



TECHNIKA III

- | | |
|---|---|
| 1. Warmhoudplaat, afneembaar (MECHANIKA III) / deksel waterreservoir (TECHNIKA III) | 7. Controlelamp groen (aan/uit) |
| 2. Waterreservoir (onder warmhoudplaat / deksel waterreservoir) | 8. Aan- en uitschakelaar |
| 3. Manometer voor keteldruk | 9. Controlelamp oranje (waterniveau) |
| 4. Stoomkraan met stoompijp | 10. Lekbak |
| 5. Broeikop | 11. Koffie-bedieningshendel |
| 6. Filterdrager | 12. Koffie-uitloop |
| | 13. Heetwaterkraan met heetwateruitloop |
| | 14. Manometer voor pompdruk |

3. Technische gegevens

Spanning / Volt	: 230 Volt (andere spanningsmogelijkheden op aanvraag)
Vermogen / Watt	: 1.350 Watt
Inhoud waterreservoir	: Ca. 3,5 liter
Afmetingen	: MECHANIKA III: (HxBxD) 39,3 cm. x 30,2 cm. x 42,7 cm. TECHNIKA III: (HxBxD) 38 cm. x 32,2 cm. x 45,2 cm.
Afmetingen met filterdrager	: MECHANIKA III: (HxBxD) 39,3 cm. x 30,2 cm. x 55,5 cm. TECHNIKA III: (HxBxD) 38 cm. x 32,2 cm. x 58 cm.
Gewicht	: MECHANIKA III: 23 Kg. TECHNIKA III: 23,5 Kg.

4. Algemene veiligheidsvoorschriften

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

Het apparaat kan overdag onder toezicht aangelaten worden indien u deze gedurende dag regelmatig wenst te gebruiken. Gaat u weg, zet het apparaat dan altijd uit. Zet ook 's-nachts het apparaat uit.

Mocht iets niet helemaal duidelijk zijn, of hebt u meer informatie nodig, neem dan voor u het apparaat in gebruik neemt contact op met uw leverancier of met onze klantendienst.

Het apparaat mag alleen door volwassen personen worden bediend en dient buiten het bereik van kinderen te worden gehouden. Onze apparaten voldoen aan de algemene veiligheidsvoorschriften. Reparaties en het vervangen van onderdelen dienen uitsluitend door onze servicedienst te worden uitgevoerd. Bij het niet inachtnemen van de voorschriften vervalt de garantie.

De machine

- a.u.b. niet in water onderdompelen, onder de waterkraan houden of met natte handen bedienen.
- niet buiten gebruiken of blootstellen aan weersinvloeden of lage temperaturen.
- het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten.
- het apparaat op een ondergrond plaatsen die stabiel en waterpas is. Om de machine waterpas op te stellen, kunnen de voeten afzonderlijk in hoogte worden versteld.
- in geen geval op een hete ondergrond plaatsen of nabij een hittebron plaatsen.

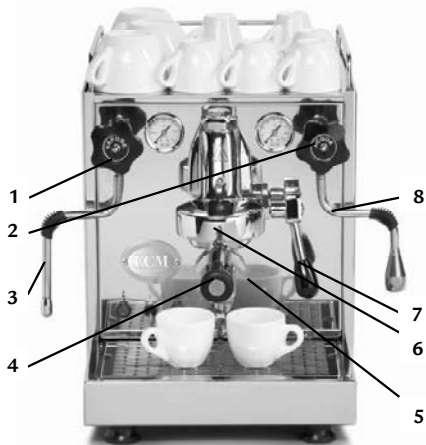
Controleer voor u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje achter de lekbak. Het apparaat mag **nooit** met koolzuurhoudend water in gebruik worden genomen, maar altijd met zacht drinkwater (tot 4° dH hardheid). Gebruik uitsluitend zacht, ontkalkt water in het apparaat. Het apparaat mag nooit zonder water worden gebruikt.

Gebruik, een waterontharder of waterfilter. Als dit niet voldoende is, om een waterhardheid van 4° dH te bereiken, kunt u om het apparaat tegen kalk te beschermen ook periodiek ontkalken. Voordat u een apparaat ontkalkt, neemt u eerst contact op met onze klantendienst. Lees voor de ontkalking eerst onze beschrijving (hoofdstuk 12) door, om dure reparaties te voorkomen. Is een apparaat al verkalkt, dan dient de machine door de centrale ECM klantenservice te worden ontkalkt, omdat hier toe 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.

De MECHANIKA III / TECHNICA III is ontworpen om espressokoffie, heetwater of stoom te maken. Gebruik de machine dus nergens anders voor.

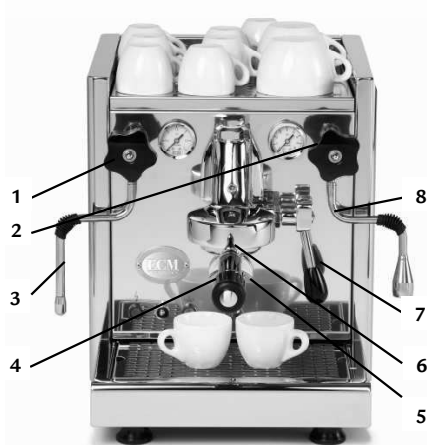
5. Onderdelen

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



MECHANIKA III

- De metalen delen van de kranen: stoom (1) en heetwater (2)
- De metalen delen van de stoompijp (3)
- Het metalen gedeelte van de filterdrager (4)



TECHNICA III

- Het restdrukventiel (5) en de broeikop (6)
- De metalen delen van de koffiebedieningshendel (7)
- De metalen delen van de heetwater pijp (8)
- De behuizing: bovenkant en zijcanten

6. Het eerste gebruik

Voordat u uw espressomachine in gebruik neemt a.u.b. de volgende punten controleren:

- Bedieningshendel wijst volledig naar onderen
- Stoom- en heetwaterkraan 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. De warmhoudplaat afnemen (MECHANIKA III) resp. de deksel van het waterreservoir openen (TECHNIKA III). De bovenste slang uit het waterreservoir nemen (deze dient voor het terugvoeren van water bij overdruk tijdens het koffiezetten)
2. Het waterreservoir uitnemen en grondig schoonmaken
3. Het waterreservoir volledig met zacht, ontkalkt water vullen en terugplaatsen
4. De overdrukslang terug in het waterreservoir leggen
5. De stekker in het stopcontact steken
6. Eén van beide filterdragers plaatsen voor naar wens 1- of 2 kopjes koffie
7. De aan-/uitschakelaar op '1' zetten. Nu is het apparaat ingeschakeld, het groene controlelampje gaat aan
8. De waterpomp loopt en vult de ketel van het apparaat met vers water
9. Zodra de pomp gestopt is met vullen, direct de koffiebedieningshendel openzetten en wat water laten doorlopen. De warmtewisselaar wordt nu gevuld
10. Wanneer de ketel gevuld is, hoort men de pomp niet meer en is het oranje controlelampje aangegaan. Zodra het verswater in het waterreservoir onder een bepaald niveau komt, schakelt de machine elektronisch uit en het oranje controlelampje gaat uit. Nu moet u weer vers water bijvullen. De machine warmt het water nu automatisch op
11. Omdat voor de eerste maal vullen van de boiler bijzonder veel water uit het reservoir wordt gebruikt, raden wij u aan deze direct weer bij te vullen
12. Wacht u a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,2 Bar aangeeft
13. Het handmatig ontluchten van de ketel is niet nodig, omdat de MECHANIKA III / TECHNIKA III van een professioneel anti-vacuümventiel is voorzien, dat de ketel automatisch ontlucht tijdens de opwarmfase
14. De bedieningshendel van de koffie geheel naar boven zetten en ca. 250 ml. water aftappen. Hierdoor wordt de warmtewisselaar gevuld en de watercirculatie in het thermosyphonsysteem wordt gestart
15. De bedieningshendel van de broeikop weer geheel naar onder zetten en het waterreservoir opnieuw vullen
16. Het apparaat is nu gereed voor gebruik. Zet de kopjes op de warmhoudplaat, zodat deze worden voorverwarmd. Indien u regelmatig beide filterdragers gebruikt, legt u dan de niet in de machine geplaatste (schone) filterdager eveneens met de metalen bovenzijde (de zijde van de filter) op de warmhoudplaat. Laat de andere schone filterdager in de broeikop geplaatst, zodat beiden altijd warm en klaar voor gebruik zijn. U kunt nu gaan genieten van een heerlijke espresso!

7. Dagelijks gebruik

Het apparaat is al gebruikt, uitgezet en wordt bijvoorbeeld de volgende ochtend weer aangezet. Voor u de machine weer kunt gebruiken dienen de volgende handelingen te worden uitgevoerd:

1. Controleer of er nog voldoende vers water in het reservoir is
2. Schakel nu de machine in (schakelaar op "1")
3. Wacht u a.u.b. totdat de (linker) ketelmanometer ca. 1,2 Bar aangeeft
4. De opwarmtijd duurt afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ca. 15 minuten
5. Het apparaat is nu klaar voor gebruik
6. Voor de eerste koffie-bereiding even de bedieningshendel helemaal naar boven zetten zodat er heetwater door de filterdager loopt. Hierdoor wordt ook deze optimaal verwarmd

8. Het maken van koffie, espresso of café crema

Een optimaal koffieresultaat is alleen met fijngemalen koffie van verse espressobonen mogelijk. Gebruik hiervoor een professionele koffiemolen. In ons assortiment vindt u passende hoogwaardige ECM bonenmolens.

Gebruikt u het 1-kops filter voor de bereiding van één kopje en de filterdrager met 2 uitlopen in combinatie met het 2-kopsfilter voor de bereiding van twee kopjes. Druk het filter stevig in de filterdrager. Vul nu de filter met fijn gemalen koffie voor een espresso of caffè lungo (café crème). Gebruik een afgestreken maatlepel (ca. 7 gram) per kopje. De maatlepel a.u.b. niet te vol maken, zoals hiernaast te zien is.



Met de meegeleverde tamper de koffie stevig en horizontaal (vlak) aandrukken. Veeg de rand van de filterdrager zorgvuldig schoon zodat deze vrij is van koffieresten. De bedieningshendel omhoog zetten en wat water door laten lopen. 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 gebruikte filterdrager, één of twee voorverwarmde kopjes onder de uitloop plaatsen. Tip: spoel koude kopjes even om met heetwater uit de machine om deze voor te verwarmen.

De bedieningshendel volledig omhoog zetten, de koffie loopt nu in het kopje. Zodra de gewenste hoeveelheid koffie in ca. 20 – 25 seconden in het kopje is gelopen, zet u de hendel weer geheel naar beneden. Uit het restdrukventiel ontsnapt de restdruk en loopt er water in de lekbak.

Let op: als de hendel na het maken van de koffie niet volledig teruggezet wordt blijft er druk op het systeem staan en bestaat de kans dat wanneer u de filterdrager uit het apparaat neemt, heetwater en koffiedik langs de filterdrager spuiten. Dit kan letsel tot gevolg hebben!

9. Heetwater

Een hittebestendige kan (met geïsoleerde greep) onder de heetwater-uitloop houden. Nu kunt u tot ca. 1,2 liter theewater aftappen, als u van te voren de schakelaar op '0' hebt gezet. Houdt de heetwater-uitloop in de kan, zodat u zich niet brand aan rond spattend heetwater. Na dat u heetwater heeft ontnomen, schakelt u de machine weer in en de ketel wordt automatisch met verswater gevuld.

10. Stomen en melkopschuimen

De MECHANIKA III / TECHNICA III maakt het mogelijk stoom te gebruiken voor het verhitten en/of opschuimen van melk. Dit is een professionele espressomachine met een enorm stoomvolume waarmee u binnen enkele seconden melk kunt opschuimen. Hieronder een aantal aanwijzingen, let op dat de melk niet te heet wordt waardoor er geen melkschuim wordt verkregen.

Het goed opschuimen van melk is een kunst welke u door veel te doen onder de knie kunt krijgen. De volgende aanwijzingen kunnen u hierbij helpen.

Zet een espresso in een voorverwarmde porseleinen cappuccinokop zoals in hoofdstuk 8 omschreven.

Melkopschuimen: Zet de stoompijp richting de lekbak en draai de stoomkraan even open om het condenswater weg te laten lopen en u droge stoom krijgt. Voor het opschuimen van de melk gebruikt u een goede kwaliteit metalen melkopschuimkan voorzien van een schenkuit (de vorm van de kan; breed van onderen en smaller van boven is belangrijk). Vul de melkkan voor ruim 1/3^e met koude melk. Het stoomuiteinde in de melk houden. Nu de stoomkraan goed opendraaien tot u een krachtige stoom krijgt. Houdt het stoomuiteinde onder het oppervlak, zodat de melk niet kan opspatten! Laat de kan langzaam zakken tot het stoomuiteinde steeds heel subtiel iets 'lucht hapt' (licht sissend geluid) rond het melkoppervlak. *Teveel 'lucht happen' zal grote bellen in de melkschuim of opspattende hete melk veroorzaken.* Voel tijdens het opwarmen van de melk aan de onderzijde van de kan totdat u deze bijna niet meer kunt vasthouden en draai dan de stoomkraan dicht. Zet de melkkan met een lichte tik op het aanrechtblad. U kunt de opgeschuimde melk in de melkkan even rustig rondraaien tot een glanzende lobbige melk met een fijne structuur ontstaat. Schenk nu de melkschuim op de espresso in een cappuccino kop. Tijdens het schenken laat u de kan met een licht tikje op de rand van het kopje laten zakken, waardoor u een mooie combinatie van warme melk en melkschuim krijgt.

Opmerking: Reinigt u de stoompijp na elk gebruik met een vochtige doek, zet de stoompijp richting de lekbak en draai de stoomkraan even open, zodat de melk wordt verwijderd en geen verstoppingen veroorzaakt.

Attentie: Bij het reinigen dient huidcontact met het stoompijpe beslist te worden vermeden (kans op letsel).

11. Reiniging van de machine

Bewaar de complete en originele verpakking zorgvuldig voor het transport van uw apparaat in geval van service of reparaties!

Regelmatig en zorgvuldig onderhoud is zeer belangrijk voor het functioneren, de levensduur en de veiligheid van uw kostbare apparatuur.

Belangrijk: voordat u de machine schoonmaakt, deze altijd uitschakelen (schakelaar op "0"), de stekker uit het stopcontact trekken en de machine laten afkoelen tot kamertemperatuur (ca. 30 minuten).

Filterdrager, filters, waterreservoir, rooster van het wateropvangbakje, maatlepel en stamper dagelijks reinigen met warm water en afwasmiddel (gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen)

Met een harde borstel (geleverd bij de machine) de zeef en de rubberafdichting in de sproeikop dagelijks zorgvuldig reinigen.

Indien noodzakelijk: de buitenzijde van het apparaat afnemen, terwijl de machine uitgeschakeld en koud is. Gebruik hiervoor een zachte lichtvochtige doek en drogen (oppoetsen) met een zachte droge doek. Nooit schuurmiddel of agressieve schoonmaakmiddelen gebruiken!

Wateropvangbakje legen: Zorg er voor, dat de lekbak tijdig wordt leeggemaakt. Wacht niet tot het bakje tot aan de rand vol is.

Ketel laten doorlopen: Laat elke keer wanneer u de machine gebruikt ca. 300 ml. (een flinke beker) heetwater doorlopen om circulatie van het water in de de ketel te bewerkstelligen.

Reinigen filterdrager en broeikop: verwijder de gebruikte koffie telkens na het maken van een koffie (hiervoor zijn ECM afklopbakken leverbaar). Reinig de filterdrager en plaats deze weer in de machine. Maak elke dag met behulp van de harde bijgeleverde borstel de rubber o-ring in de broeikop zorgvuldig vrij van koffieresten.

Schoonmaken en ontvetten van de broeikop (ca. 1 maal per 4 weken bij dagelijks gebruik):

Reinigingspoeder en reinigingstabletten voor het schoonmaken en ontvetten van de broeikopzeef zijn bij het ECM verkooppunt verkrijgbaar. De reiniging met het meegeleverde blindfilter wordt als volgt uitgevoerd:

1. Schakel de machine aan, zodat de machine zich opwarmt.
2. Plaats het blindfilter (meegeleverde filterbakje zonder gaatjes) in de filterdrager.
3. Vul het blindfilter met een half zakje reinigingspoeder of een reinigingstablet.
4. Plaats de filterdrager in de broeikop.
5. Zet de koffiehendel naar boven, zodat het blindfilter zich met water vult.
6. Laat nu het reinigingsmiddel inwerken door de broeikophendel niet volledig naar onder terug te zetten, maar tot de middenstand.
7. Na ca. 1 minuut de hendel helemaal naar onder zetten, nu wordt het water met het vet of de olie uit de onderste opening van het restdrukventiel geperst.
8. Herhaal punt 5-6 meerdere keren, totdat er alleen nog schoonwater uit het restdrukventiel komt.
9. Filterdrager met blindfilter uitnemen, goed afspoelen en weer in de broeikop plaatsen.
10. Nu de broeikophendel weer ca. 30 sec. omhoog zetten en dan weer terugzetten.
11. Neem de filterdrager uit, reinig het filter en herhaal nu punt 10.
12. Uw machine is nu weer klaar voor gebruik

12. Preventieve ontkalking

Wij adviseren u 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 aggressief ontkalkingsmiddel. Dit middel is bij onze verkooppunten verkrijgbaar. U vult het waterreservoir met vers water en ons ontkalkingsmiddel volgens de verhouding zoals aangegeven op het ontkalkingsmiddel. 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 heetwaterkraan dichtdraaien en koffiehendel 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 warmte-wisselaar 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 heetwater leegmaken. U kunt daarbij het beste het mondstuk van het heetwaterpijpe 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 heetwateruitloop.
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 heetwaterfunctie 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, 5, 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 kalkdelen kunnen verschillende delen van het apparaat verstoppem, zoals 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 vallen niet onder de garantie. **Neemt u voor reparatie-zendingen telefonisch contact op met onze servicedienst. Voegt u a.u.b. geen losse onderdelen zoals filterhouders en wateropvangbakjes bij.** Gebruikt u a.u.b. uitsluitend de originele en complete verpakking voor het terugsturen van het apparaat!

13. Toelichting van enkele begrippen

Espresso

Het nationale drankje van Italië. Het wordt uit kleine voorverwarme porseleinen kopjes (ca. 8 cl.) gedronken en heeft een volle smaak met veel "body" en aroma. Er ligt een mooi nootkleurig laagje "crema" op de koffie, waarop de suiker even blijft liggen voordat deze "doorzakt". De crema dient zich daarna weer te sluiten. "Crema": bestaat uit een laagje van de fijnste koffiearoma's en etherische oliën. In het algemeen gaat men ervan uit, dat de doorlooptijd voor een espresso tussen de 20 en 25 seconden ligt. Bij de juiste temperatuur, maling, hoeveelheid, tampen en natuurlijk verse espressobonen krijgt u het perfecte resultaat in uw kopje.

Caffè Lungo

Wordt gedronken uit een porseleinen koffiekopje (ca. 14 cl.). Vul deze voor de helft met heetwater uit uw machine en zet hierop een espresso zoals hierboven aangegeven.

Cappuccino

De meest populaire espressovariant. Wordt in Italië als ontbijtdrank genuttigd. Gebruik hiervoor een voorverwarme porseleinen cappuccinokop (ca. 20 cl.). Zet hierin een verse espresso zoals hierboven omschreven. Schenk hierop warme melk en melkschuim zoals bij hoofdstuk 10 Stomen en opschuimen, wordt omschreven. De juiste verhouding is 1/3 espresso, 1/3 warme melk en 1/3 lobbige melkschuim met een fijne structuur.

14. Certificatie



Certificatie

Dit produkt voldoet aan de algemene veiligheidsvoorschriften.

Machine: 98/37/EC

Lage spanning: 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 o EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

15. Verwijdering van de machine



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

16. Tips en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie vaster stampen
	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
	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
Machine is ingeschakeld maar werkt niet	Oranje controlelampje is uit: niet genoeg water in het waterreservoir	Water bijvullen
	Water bijgevoeld, oranje controlelampje is uit	Apparaat in- en uitschakelen Apparaat een half uur uitzetten en daarna weer inschakelen Contacten aan de zijkant en aan de onderkant van het reservoir controleren op vervuiling
	Het reservoir is niet goed geplaatst	Het reservoir op juiste wijze plaatsen
	De contactvoering aan beide zijden van het waterreservoir maken geen contact	Contactvoering naar binnen drukken, zodat deze weer de 2 contactpunten op het reservoir raken

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

.. de broeikop te reinigen (zie hoofdstuk 11; 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 heetwateruitloop en draai de heetwaterkraan helemaal open. De ketel wordt geleegd. De heetwaterkraan daarna weer dichtdraaien. Het weer ingebruiknemen van de machine wordt op dezelfde wijze uitgevoerd als bij het eerste gebruik (hoofdstuk 6).

Cappuccino

Allereerst een spreekwoord: "Oefening baart kunst". Voor Cappuccino gaat dit zeker op. Zoals we al eerder vermelden bestaat een goede Cappuccino uit een deel espresso, een deel warme melk en een deel melkschuim. Maar, hoe schuim je de melk het beste op? Welke melk laat zich het mooiste opschuimen? Welk melkkannetje is geschikt? Welke schuim is eigenlijk het beste? Enzv, enzv.

Adviezen voor het maken van een cappuccino:

- Let op de houdbaarheidsdatum van de melk
- 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 schenkuit.
- Vul de melkkan voor iets meer dan een 1/3^e met koude melk.
- Zet een espresso in een voorverwarmede cappuccinokop (1/3^e).
- 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.

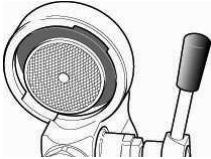





- De melkkan langzaam naar beneden bewegen en heel licht lucht laten happen (sissend geluid) rond het oppervlak van de melk. Teveel lucht happen zal grote bellen in de melk veroorzaken. De stoom dient de melk rond te draaien.
- Na korte tijd ziet u dat de melk in volume toeneemt. Wanneer u voldoende 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 laatst 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.







17. Kleine onderhoudswerkzaamheden

Vervanging van de afdichtring (doucheplaatje indien nodig tevens vervangen)

1. Apparaat uitzetten, schakelaar op "0" zetten, stekker uit het stopcontact trekken.
2. Stoomkraan opendraaien en alle stoom laten ontsnappen. Daarna weer dichtdraaien
3. Apparaat laten afkoelen tot kamertemperatuur

Hieronder zijn de verdere handelingen afgebeeld:

<p>1. Broeikop</p> 	<p>2. Een platte schroevendraaier wordt tussen het doucheplaatje gezet om deze er samen met de afdichtring uit te wippen</p> 	<p>3. Doucheplaatje en afdichtring zijn er bijna uitgelicht</p> 
<p>4. Doucheplaat en afdichtring uit de broeikop nemen en doucheplaat zorgvuldig reinigen met de borstel</p> 	<p>5. Neem een nieuwe afdichtring en eventueel een nieuw doucheplaatje</p> 	<p>6. Doucheplaat stevig in de afdichtring drukken</p> 

<p>7. Doucheplaat met afdichtring terugplaatsen</p> 	<p>8. Neem de filterdrager <u>zonder filter</u></p> 	<p>9. Plaats de filterdrager in de broeigroep</p> 
<p>10. Blijf zolang met lichte schokjes duwen tot de beide onderdelen op hun plaats zitten</p> 	<p>11. Nu kan de filterdrager met filter zonder problemen stevig op zijn plaats worden gezet</p> 	<p>12. De broeikop kan weer worden gebruikt</p> 

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 met 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.

18. Aanbevolen accessoires

- Reinigingsborstel voor het reinigen van de broeikop van koffieresten (wordt meegeleverd)
- Blindfilter voor de broeikopreiniging (wordt meegeleverd)
- Broeikopreinigingsmiddel voor het reinigen met blindfilter (verkrijgbaar bij uw ECM verkooppunt)
- Ontkalkingsmiddel voor het regelmatige ontkalken van uw machine (verkrijgbaar bij uw ECM verkooppunt)
- ECM kalkfilters (verkrijgbaar bij uw ECM verkooppunt)

Om een perfecte espresso te bereiden, heeft u niet alleen goede espressobonen maar ook een perfecte espressomachine en bonenmolen nodig. Hiervoor bieden wij een lijn van professionele espressomachines en molens. De gehele set wordt afgerond met de ECM koffie-afkloplade en professionele ECM tamper, nu staat niets de basis voor een heerlijke espresso meer in de weg!



Molen Casa



Molen Casa Speciale



Schuiflade voor het koffieresidu



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



Filterdrager Gran Crème



Reinigingstabletten



Waterfilter (set van 2 st.)



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

Dilsberger Straße 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