



Bedienungsanleitung · User Manual

Elektronika II Profi

Art.-Nr./item no: 84274

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Dear customer,

With the **Elektronika II Profi**, you have purchased a high-quality espresso coffee machine. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine. Read the instruction manual carefully before using the machine. If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine. Please keep the instruction manual ready to hand for future reference.



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

05 - 2018

Technische Änderungen vorbehalten / Data subject to change without notice

Verwendete Symbole / Used symbols

	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.

INHALT / INDEX

Inhalt - DEUTSCH

Verwendete Symbole / Used symbols	2
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
3.1 Geräteteile	6
3.2 Bedienfeld	7
3.3 Technische Daten	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitungen zur Installation	7
4.2 Stromanschluss	7
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung	8
5. ERSTINBETRIEBNAHME	9
5.1 Erstinbetriebnahme	9
5.2 Einstellung der Programmierung	10
6. BETRIEB DER MASCHINE	10
6.1 Vorbereitung der Maschine	10
6.2 Zubereitung von Kaffee	11
6.3 Heißwasserentnahme	11
6.4 Dampfentnahme	11
7. REINIGUNG UND WARTUNG	12
7.1 Allgemeine Reinigung	12
7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe	12
7.3 Vorbeugende Entkalkung (für Wassertankmaschinen)	13
7.4 Kleine technische Servicearbeiten	14
8. TRANSPORT UND LAGERUNG	15
8.1 Verpackung	15
8.2 Transport	15
8.3 Lagerung	16
9. ENTSORGUNG	16
10. CE-KONFORMITÄT	16
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	16
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR	18

Index - ENGLISH

Verwendete Symbole / Used symbols	2
1 PRODUCT DELIVERY	19
2 GENERAL ADVICE	19
2.1 General safety notes	19
3 MACHINE DESCRIPTION	20
3.1 Machine parts	20
3.2 Control panel	20
3.3 Technical data	21
4 MACHINE INSTALLATION	21
4.1 Preparation for the installation	21
4.2 Electrical connection	21
4.3 Water supply connection	21
5 FIRST USE	23
5.1 First use	23
5.2 Dose programming	24
6 USE OF THE MACHINE	24
6.1 Preparation of the machine	24
6.2 Preparing coffee	24
6.3 Dispensing hot water	25
6.4 Dispensing steam	25
7 CLEANING AND MAINTENANCE	25

7.1	General cleaning	25
7.2	Automatic group cleaning and degreasing	26
7.3	Prophylactic descaling (for water tank machines)	26
7.4	Maintenance	27
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	29
8.1	Packing	29
8.2	Transport.....	29
8.3	Warehousing.....	29
9	DISPOSAL	29
10	CE CONFORMITY	29
11	TROUBLE SHOOTING	30
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	32

1. LIEFERUMFANG

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

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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



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

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

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

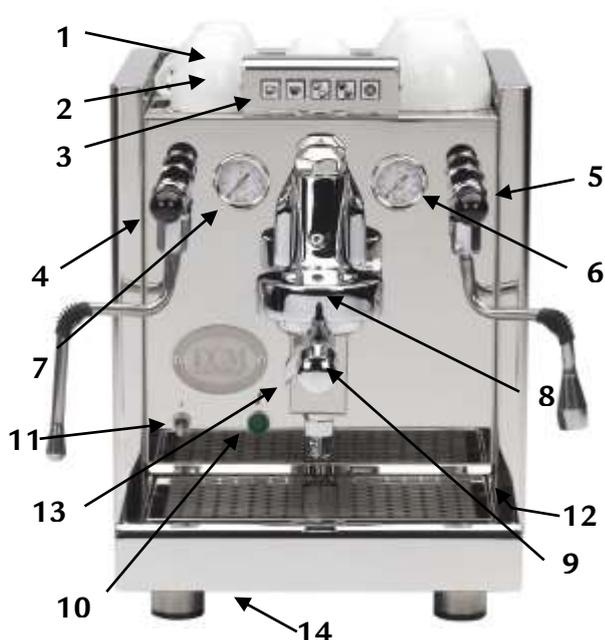


Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



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

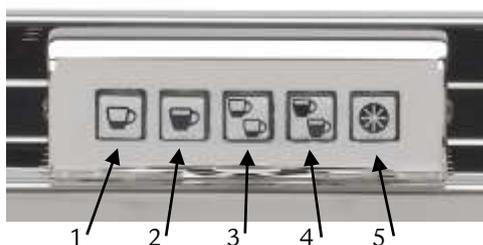


Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

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

3.2 Bedienfeld



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

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

3.3 Technische Daten

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

4. INSTALLATION DER MASCHINE



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

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

4.1 Vorbereitungen zur Installation



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

4.2 Stromanschluss



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



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

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

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



Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

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

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit der Frischwasserbehälter abgeschaltet und die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. Bitte stellen Sie sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss beim Festwasseranschluss-Betrieb immer geöffnet ist. Bei Nichtbenutzung ist das Ventil zu schließen.

Abb. 1



Drehventil in Festwasserposition
(zur Rückseite der Maschine zeigend)

Schalter in Festwasserposition „1“

Wasseranschlussstutzen

Abb. 2

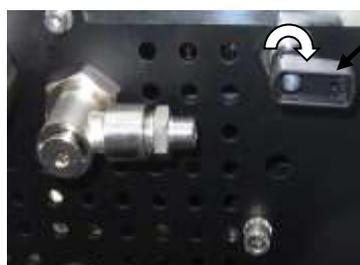


	<p>Wichtig Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet. Achten Sie bitte darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen. Sollten Sie länger die Maschine nicht benutzen, empfehlen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

Gerät im Betrieb mit Wassertank

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

Abb. 3



Drehventil in Wassertankposition
(zur Vorderseite der Maschine zeigend)

Schalter in Wassertankposition „0“

Abb. 4



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

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

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

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

5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

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

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist. • die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.) • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.
---	--

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

Erstinbetriebnahme einer Wassertankmaschine bzw. Maschine im Wassertankbetrieb

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

Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

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



Die ELEKTRONIKA II PROFI verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein.

5.2 Einstellung der Programmierung



Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

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



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

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

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

6.2 Zubereitung von Kaffee

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

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

Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.

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

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

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



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

6.3 Heißwasserentnahme

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



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



Vorsicht!

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

6.4 Dampfentnahme

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

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

**Verletzungsgefahr!**

Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.

**Wichtig!**

Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

**Verletzungsgefahr:**

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

**Vorsicht!**

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

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

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



Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.

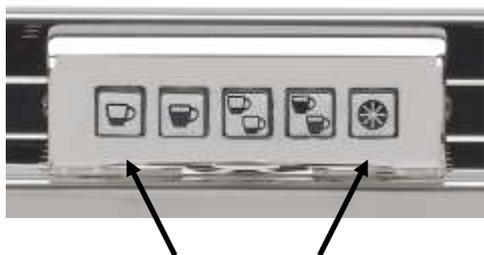
Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

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

7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger von ECM erhalten Sie in Tabletten- oder Pulverform bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen der bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 150 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

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



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

**Vorsicht!**

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

7.3 Vorbeugende Entkalkung (für Wassertankmaschinen)

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

Bitte wie folgt vorgehen:

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



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

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



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



Wichtig!

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

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

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

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

7.4 Kleine technische Servicearbeiten

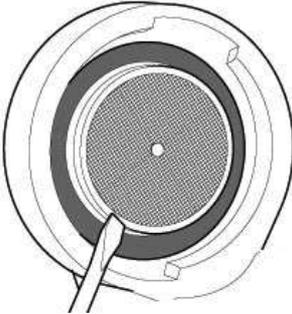
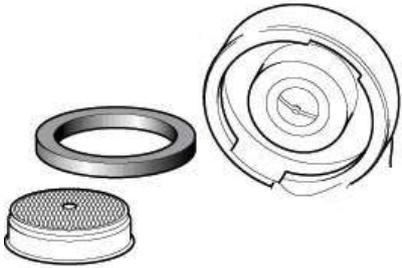
Austausch der Gruppendichtung

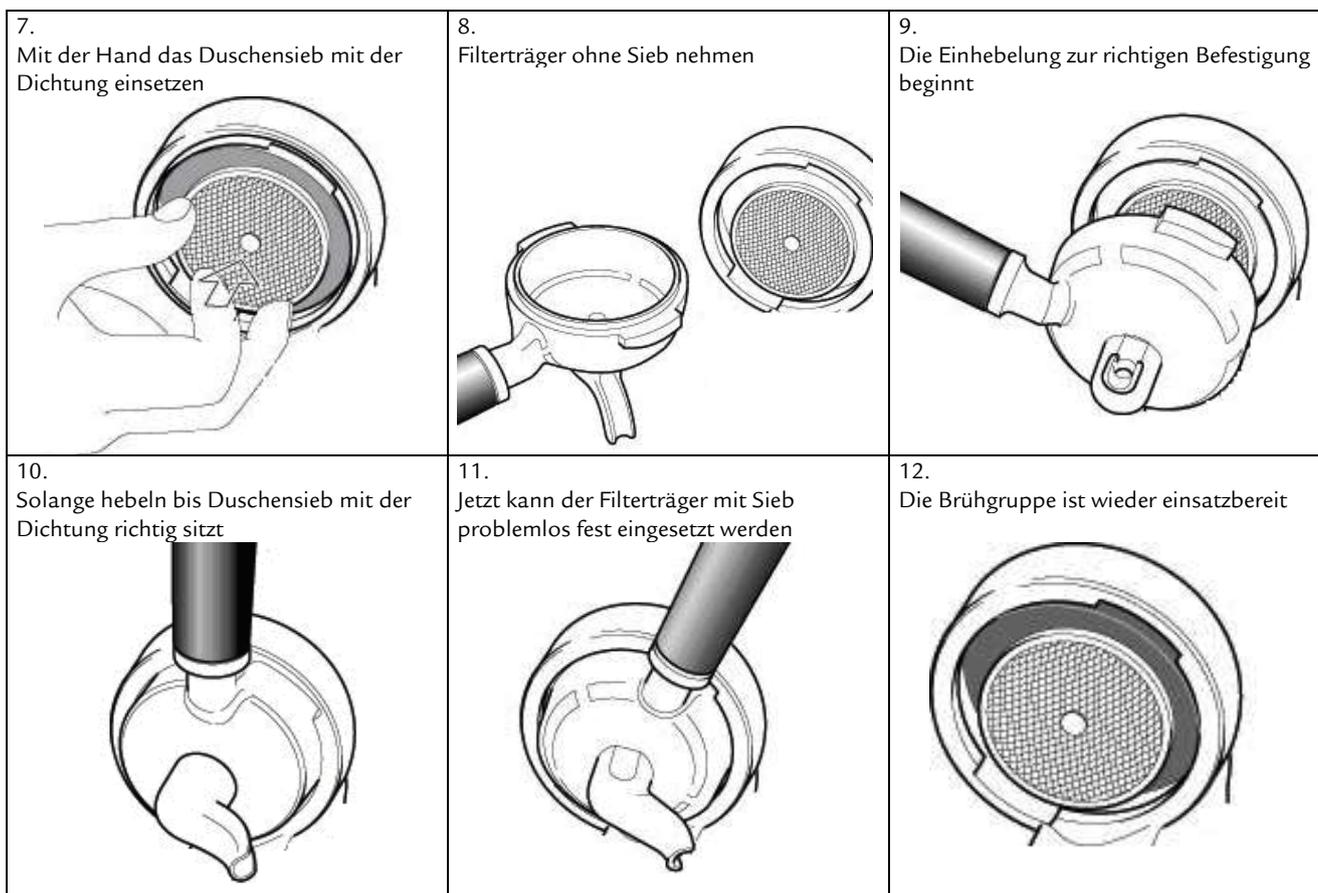


Gruppendichtung und Duschensieb sind gleichzeitig auszuwechseln.

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

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

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



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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampf Düse können vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer gesäubert werden.

Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

Die Düse anschließend wieder anschrauben.



Wichtig!

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die ELEKTRONIKA II PROFI wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.



Vorsicht!

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Wichtig!

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport



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

8.3 Lagerung

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

9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE-KONFORMITÄT

Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien / Normen:

Maschine: 2006/42/EG

Niederspannung: 2014/35/EU

EMC: 2014/30/EU

PED: 2014/68/EU

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Bedienfeld blinkt: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, das Bedienfeld blinkt immer noch	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
	Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung.	Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung).
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung)
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen
Unterschiedliche Füllmengen bei der Zubereitung von 1 Espresso, 2 Espressi etc.	Unterschiedliche Kaffeemengen	Auf gleichbleibende Parameter achten
	Unterschiedlicher Mahlgrad	
	Ungleichmäßiges Tampfen	
	Unterschiedliche Kaffeesorten	

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

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

.. den Kessel zu entleeren.

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

Ratschläge, zur richtigen Milchaufschäumung

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



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

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



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

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

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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

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

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



S-Automatik 64



Abschlagbox



Kaffee-Sudschublade



Tamper, plan oder konvex



Tamper, druckreguliert



Tamper-Station

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 flexible metal tube 1/8" 3/8"
 1 tamper
 1 cleaning brush
 1 instruction manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4. • Plug the machine into an earthed socket only and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet. • Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands • Machine should be used by instructed adults only. • 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 instead 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 repairs or change of single components must be carried out by an authorised specialised dealer.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.

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

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

	<p>When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level. Please note that no water filter may be attached to the water tank adapter in machines with a rotary pump. Only water filter pads, which are placed directly into the water tank, may be used. You may also use water which has previously been filtered.</p> <p>If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required. If you operate your machine with direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure.</p>
---	--

2.2 Proper use

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

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

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

3 MACHINE DESCRIPTION

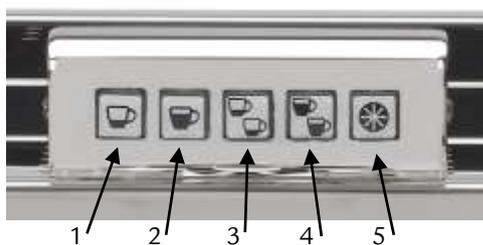
3.1 Machine parts



- 1 Cup warming tray
- 2 Water tank (under the cup heater)
- 3 Control panel
- 4 Assembled steam dispenser
- 5 Assembled hot water dispenser
- 6 Pump pressure gauge
- 7 Boiler pressure gauge
- 8 Brewing group
- 9 Filter holder
- 10 Green control lamp
- 11 Power switch
- 12 Drip tray
- 13 Filter holder spout
- 14 Valve water tank/direct water connection

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

3.2 Control panel



- Automatic programming of doses and quantity of cups:
- 1 Espresso (“button 1”)
 - 2 Large cup of coffee
 - 3 2 espressos
 - 4 2 Large cups of coffee
 - 5 Power switch for manual setting of different doses (“star button“)

3.3 Technical data

Voltage:	EU/ UK/ NZ/ AU : 220 – 240 V US: 110 V, Japan: 100 V
Frequency:	50 - 60 Hz
Power:	1,400 W
Water tank:	approx. 3.0 l
Dimensions:	w x d x h / 322 mm x 472 mm x 380 mm
Dimensions with filter holder:	w x d x h / 322 mm x 570 mm x 380 mm
Weight:	27 kg, 59.4 lbs

4 MACHINE INSTALLATION

	The installation is to be carried out exclusively by qualified staff, 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 the machines used with water tank only, the subchapters “Preparation of the machine” and “Electrical connection” are relevant.

4.1 Preparation for the installation

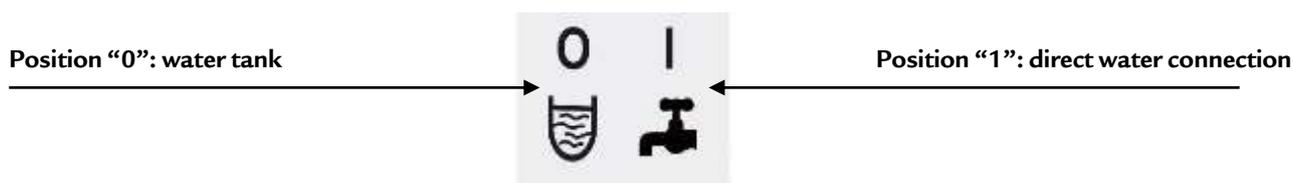
	<ul style="list-style-type: none"> Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine. Never place the machine on hot surfaces.
--	--

4.2 Electrical connection

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

4.3 Water supply connection

	<p>Important</p> <p>Make sure that the fixed water connection of your machine is connected to a potable water supply having an operating pressure ranging between 0,5 and 1.5 bars. We recommend to use a pressure regulator and a shut-off valve in case the operating pressure exceeds 1.5 bars or frequently fluctuates. The shut-off valve should be easily accessible, so that the water flow may be interrupted at any time.</p>
---	---

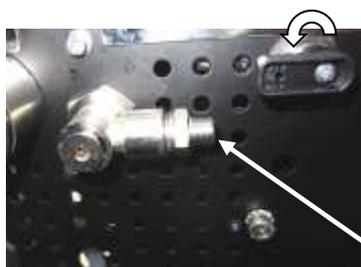


Machine in use with direct water connection

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

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

image 1



Valve in position for operating machine with direct water connection (facing towards the back side of the machine)

Place switch into position "1" for direct water connection

Water supply adapter

image 2



	<p>Important</p> <p>Do not leave the machine connected when not in use. Make sure to close the lock valve of the water connection and to switch off the electric main switch or to disconnect the power plug when the machine is not in use.</p>
---	---

Machine in use with water tank

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

image 3



Valve in position for operating machine with water tank (facing towards the front side of the machine)

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

image 4



	<p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> • Please make sure that only experienced specialists are connecting the machine to the water supply and are installing a pressure regulator. • To avoid calcification of the machine, a water softener is recommended. <p>Regarding a regular prophylactic descaling of your machine, follow the instructions in chapter "7.3 Prophylactic descaling" on page 26. For the descaling of machines in use with direct water connection, please contact your specialised service dealer.</p>
---	---

	<p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> • In case you should decide on a direct connection of the machine to the drain system, a hole has to be drilled in the bottom of the drip tray. This alteration can be carried out by experienced specialists or by ECM Manufacture service. • Connect a hose (inner diameter Ø 15 mm) to the designated connector on the bottom 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.

Water tank machine or machine in use with water tank

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

Machine in use with direct water connection

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



The ELEKTRONIKA II PROFI has a fuse to prevent the machine from overflowing.

It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case, please switch the machine off and on again.

5.2 Dose programming



To program the doses proceed as follows:

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



- Please note that the doses can vary if different quantities of coffee are used for coffee preparation or if the imposed pressure on the coffee is different while tamping.
- Every button can be reprogrammed at any time.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

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

6.2 Preparing coffee

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

Fill the ground coffee (with the respective grind for espresso or Café Crème) into the filter (approx. 7 g – 9 g). Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

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

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



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

6.3 Dispensing hot water

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



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



Caution!

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

6.4 Dispensing steam

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

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



Risk of injury!

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



Important!

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



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 evity and the safety of your machine.



Caution!

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

Clean the shower plate 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.



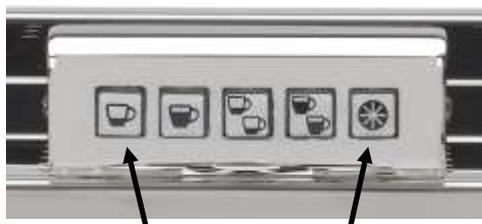
Use a soft and damp cloth for cleaning.
Never use abrasive or chloric detergents!

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

7.2 Automatic group cleaning and degreasing

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included with delivery. The group cleaning should be carried out after about 150 cups brewed.

- 1 Heat up the machine.
- 2 Put the blind filter into the filter holder.
- 3 Fill the blind filter with ½ sachet of group cleaning powder or insert one tablet.
- 4 Clamp the filter holder into the brew group.
- 5 Start the brew group cleaning mode by keeping the star button pressed and press button 1 (espresso).
A running light appears on the control panel. Please wait until the running light has stopped and all buttons of the control panel light up again



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

**Caution!**

Beware of hot water splashes while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling (for water tank machines)

A regular descaling of the machine is recommended in order to avoid strong calcification and expensive repairs. 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. You can purchase a descaler at your specialised dealer (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 operating pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Switch the machine off.
- 3 Empty the boiler by operating the hot water dispenser. Then close the hot water dispenser again.
- 4 Mix the descaler with water according to the instructions and put it into the water tank.
- 5 Switch the machine on. Thus, the empty boiler is automatically filled with descaling liquid.
- 6 Press the star button and wait until liquid is released from the group. Thus, the heat exchanger is filled with descaler liquid. Press the star button again.
- 7 Clamp the filter holder with the blind filter into the group and press the star button. Dispense liquid for approx. 20 seconds and press the star button again to stop dispensing. Thus, the expansion valve is descaled. Repeat this process 3 times.

- 8 After this procedure let the descaler work for **approx. ½ hour**.
- 9 Have the descaling liquid circulate through the group by pressing the star button.
- 10 Switch the machine off and empty the boiler by dispensing hot water. Then close the hot water valve again.

	It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt can accumulate inside the nozzle.
---	---

- 11 Rinse the water tank and remove lime or descaler residues.
- 12 Fill fresh water into the water tank.
- 13 Switch the machine on. Thus, the boiler is automatically filled with fresh water.
- 14 Refill water into the water tank.
- 15 Start the cleaning mode with the blind filter to remove descaler residues from the expansion valve. **Then remove the blind filter from the filter holder.**
- 16 Press the star button for approx. 60 seconds to rinse the heat exchanger.
- 17 Repeat point 9 to 11 three to five times in order to rinse the boiler until clear, neutral smelling water comes out of both the group head and the hot water release.

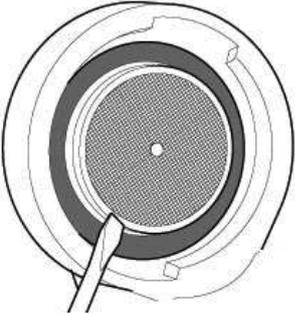
	<p>Important!</p> <p>These descaling instructions are meant for prophylactic descaling only. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug several components, like valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. 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.</p> <p>Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability.</p> <p>In this case the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after having received technical advice and with written acknowledgement.</p> <p>Please do not enclose loose parts e. g. filter holders or drip tray when sending the machine in for repairs / maintenance.</p>
---	---

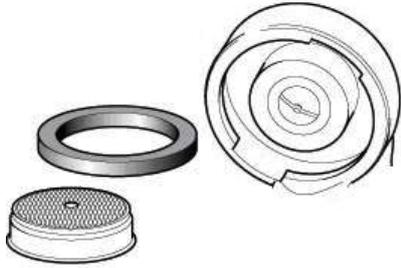
7.4 Maintenance

Replacing the group gasket

	Replace group gasket and shower plate at the same time.
---	---

- 1 Switch the machine off (power switch in lower position) and disconnect the power cord.
- 2 Let the machine cool down to ambient temperature.
- 3 Follow the steps as indicated below:

<p>1 Brew group in the beginning.</p> 	<p>2 Use a flat screwdriver to pry out the shower plate and the group gasket.</p> 	<p>3 The shower plate and the gasket are now nearly removed.</p> 
---	---	--

<p>4 Remove the shower plate and the gasket completely.</p> 	<p>5 Keep the new spare parts ready at hand (the chamfered side of the group facing upwards to the brew group).</p> 	<p>6 Clean the group with a brush. Lock the shower plate firmly into the gasket.</p> 
<p>7 Insert the shower plate into the gasket.</p> 	<p>8 Take the filter holder without filter.</p> 	<p>9 Clamp the filter holder in to the group.</p> 
<p>10 Then turn the filter holder until the shower plate is locked firmly into the gasket.</p> 	<p>11 You can now easily lock the filter holder into place.</p> 	<p>12 The group is ready for use.</p> 

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

The steam nozzle is blocked

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip.

You can unscrew for this purpose also the steam nozzle.

Replace the steam nozzle.



Important!

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

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

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

	Caution! Keep the packing out of the reach of children!
	Important! Keep packing and packing material for possible transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

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

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10 CE CONFORMITY



The product complies with the following EU Directives / Standards:

Machine:	2006/42/EC
Low Voltage:	2014/35/EU
EMC:	2014/30/EU
PED:	2014/68/EU
EN-Standards:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1 EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee.	The grind is not fine enough.	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee.
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
Little or no crema on top of the coffee.	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right amount of coffee: Approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop.	The grind is too fine.	Increase the grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
Weak "body".	The grind is not fine enough.	Reduce the grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema.	The beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind can also be necessary.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	The buttons of the control panel flash: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the buttons of the control panel flash.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.)
	The water tank is not seated properly.	Seat the water tank properly.
	Machine in use with direct water connection, but switch in position "0" (=position water tank). Machine does not take in water.	Switch to position "1" (=position direct water connection).
The machine does not stop working and takes in air.	Machine in use with water tank, but switch in position "1" (= position direct water connection).	Switch to position "0" (=position water tank).
Filter holder/ brew group is dripping.	Filter holder is not fixed properly.	Fix the filter holder properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.
Different doses when preparing 1 espresso, 2 espresso etc.	Different quantities of coffee.	Make sure to maintain the same parameters.
	Different grinding degree.	
	Irregular tamping.	
	Different types of coffee.	

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

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

.. empty the boiler.

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

To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a "barista"

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



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

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



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

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

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

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

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as 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.



S-Automatik 64



Knock-out box



Knock-out box



Tamper, flat or convex



Tamper, pressure regulating



Tamper station