



Bedienungsanleitung · User Manual · Handleiding

Casa V

Art.-Nr./item no: 80045

ECM
MANUFACTURE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **Casa V** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.
Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear coffee enthusiasts,

With the **Casa V**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.
Please read the instruction manual carefully before using your new 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 within reach for future reference.

Beste Koffiefanaat,

Met de **Casa V**, hebt u een espressoapparaat aangeschaft van de hoogste kwaliteit. We bedanken u voor uw keuze en wensen u heel erg veel plezier met het creëren van de perfecte espresso en cappuccino. Lees de handleiding graag zorgvuldig door voordat u uw nieuwe apparaat gaat gebruiken. Mocht u desondanks toch nog aanvullende informatie of begeleiding nodig hebben, neem dan graag contact op met uw locale dealer voordat u het apparaat gaat gebruiken. Blijf de handleiding binnen handbereik houden in de toekomst, mocht er zich ooit een probleem voor doen.

ECM
MANUFACTURE

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

(Stempel des Fachhändlers / dealer's stemp/
stempel van plaatselijke vakhandel)

02 – 2021

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice
Technische wijzigingen voorbehouden

Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the original German user manual /
Nederlandse vertaling van de Duitse originele gebruiksaanwijzing



INHALT	DEUTSCH
Verwendete Symbole.....	4
1. LIEFERUMFANG	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG	6
3.1 Geräteteile	6
3.2 Schalter und Leuchtanzeigen	7
3.3 Technische Daten.....	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE	7
4.1 Vorbereitung zur Insatallation	7
4.2 Stromanschluss	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME.....	7
6. BETRIEB DER MASCHINE	8
6.1 Vorbereitung der Maschine	8
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks.....	8
6.3 Zubereitung von Kaffee.....	9
6.4 Heißwasserentnahme	9
6.5 Dampfentnahme.....	9
7. REINIGUNG UND WARTUNG.....	10
7.1 Allgemeine Reinigung	10
7.2 Reinigung der Brühgruppe.....	11
7.3 Kleine technische Servicearbeiten	11
8. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	13
8.1 Verpackung.....	13
8.2 Transport	13
8.3 Lagerung.....	13
9. ENTSORGUNG.....	13
10. CE-KONFORMITÄT.....	13
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN.....	14
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	15

INDEX	ENGLISH
Used symbols.....	4
1 PRODUCT DELIVERY	17
2 GENERAL ADVICE	17
2.1 General safety notices.....	17
2.2 Proper use.....	18
3 MACHINE DESCRIPTION	18
3.1 Machine parts	18
3.2 Switches and lights	19
3.3 Technical data.....	19
4 MACHINE INSTALLATION	19
4.1 Preparation for installation.....	19
4.2 Electrical connection	19
5 FIRST USE.....	19
6 USE OF THE MACHINE	20
6.1 Preparation of the machine	20
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure.....	20
6.3 Preparing coffee	21
6.4 Dispensing of hot water.....	21
6.5 Dispensing of steam.....	21
7 CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
7.1 General cleaning	22
7.2 Brew group cleaning and degreasing.....	22
7.3 Maintenance	23
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING	24
8.1 Packing.....	24



8.2	Transport	24
8.3	Warehousing	24
9	DISPOSAL	24
10	CE CONFORMITY	24
11	TROUBLESHOOTING	25
12	RECOMMENDED ACCESSORIES	27

INHOUD		NEDERLANDS
	Gebruikte symbolen.....	4
1	INHOUD.....	28
2	ALGEMEEN ADVIES.....	28
2.1	Algemene veiligheidsvoorschriften	28
2.2	Correct gebruik	29
3	PRODUCTBESCHRIJVING	29
3.1	Onderdelen.....	29
3.2	Schakelaars en lampjes.....	30
3.3	Technische gegevens.....	30
4	INSTALLATIE	30
4.1	Vorbereiding voor installatie	30
4.2	Stroom aansluiting	30
5	HET EERSTE GEBRUIK.....	30
6	GEBRUIK VAN HET APPARAAT	31
6.1	Vorbereiding in gebruikname apparaat.....	31
6.2	Handmatige instelling van de druk	31
6.3	Vorbereiden van koffie	31
6.4	Afgifte van heet water	32
6.5	Afgifte van stoom.....	32
7	REINIGING EN ONDERHOUD	33
7.1	Algemene reiniging	33
7.2	Reiniging en ontvetting van broeikop	33
7.3	Onderhoud	34
8	TRANSPORT EN OPSLAG.....	35
8.1	Verpakking.....	35
8.2	Transport	35
8.3	Opslag.....	36
9	VERWIJDERING VAN DE MACHINE	36
10	CERTIFICATIE	36
11	TIPS EN OPLOSSINGEN	37
12	AANBEVOLEN ACCESSOIRES.....	38



Verwendete Symbole

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

Used symbols

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

Gebruikte symbolen



	Waarschuwing! Belangrijk voor de veiligheid van de gebruiker. Neem deze handleiding aandachtig door om letsel te voorkomen.
	Attentie! Belangrijk voor het juiste gebruik van de machine.

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Tamper
1 Eintassensieb	1 Reinigungspinsel
1 Zweitassensieb	1 Bedienungsanleitung
1 Blindsieb	

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

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

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

**Wichtig!**

Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. **Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.**

Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern.

Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die CASA V 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****CASA V**

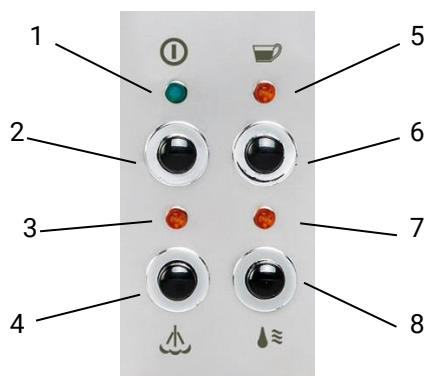
1. Tassenablageblech/Wassertankdeckel, jeweils abnehmbar
2. Frischwasserbehälter
3. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün
4. Ein- und Ausschalter
5. Kontroll-Lampe Heizung orange
6. Schalter Dampf
7. Brühgruppe
8. Filterträger
9. Pumpendruckmanometer
10. Kontroll-Lampe Kaffeezubereitung orange
11. Schalter Kaffee
12. Kontroll-Lampe Pumpe orange
13. Schalter Pumpe
14. Dampf-/Heißwasserventil
15. Dampf-/ Heißwasserrohr
16. Wasserauffangschale

**Vorsicht!**

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich des Drehventils für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme
- Dampf-/ Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Schalter und Leuchtanzeigen



1. Kontroll-Lampe „Maschine in Betrieb“
2. Ein/ Aus-Schalter
3. Kontroll-Lampe „Heizung“
4. Dampf-Schalter
5. Kontroll-Lampe „Kaffee“
6. Kaffee-Schalter
7. Kontroll-Lampe „Pumpe/Heißwasser“
8. Pumpe/Heißwasser-Schalter


Abb. 1

3.3 Technische Daten



Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 210 mm x 370 mm x 380 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 210 mm x 410 mm x 380 mm
Gewicht:	14,0 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitung zur Installation


	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine auf eine stabile, waagerechte und wasserunempfindliche Oberfläche stellen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.
---	--

4.2 Stromanschluss

	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden, Netzstecker verwenden.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

5. ERSTINBETRIEBNAHME

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

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist. • kein Schalter gedrückt ist • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist • das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.
---	---

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Nehmen Sie den Wassertankdeckel ab.
2. Befüllen Sie den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser und setzen den Deckel wieder auf.
3. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter drücken. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.

**Wichtig!**

Befüllen Sie den Kessel gleich bei der Inbetriebnahme.

4. Halten Sie ein Gefäß (z. B. Milchkännchen) unter das Dampf- bzw. Heißwasserventil. **Das Drehventil öffnen und den Schalter Pumpe/Heißwasser (Abb 1 – Position 8) drücken. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Bei der Erstinbetriebnahme kann es etwas länger dauern, bis Wasser aus dem Dampf/Heißwasserrohr herausläuft. Vor der ersten Kaffeezubereitung spülen Sie die Maschine mit 2-3 Wassertankfüllungen.**

Bei täglichem Gebrauch lassen Sie etwa 300 ml Wasser herauslaufen, dadurch wird der Kessel gespült und mit Frischwasser gefüllt. Schalten Sie den Schalter Pumpe/Heißwasser durch erneutes Drücken aus. Sie können nun das Drehventil wieder schließen.

5. Das Gerät heizt nun auf, die Kontrolllampe Heizung (orange) leuchtet.
6. Wenn die optimale Temperatur im Kessel erreicht ist, schaltet sich die Heizung automatisch ab und die Kontrolllampe Heizung erlischt. Das Pumpendruckmanometer kann in der Aufheizphase ausschlagen, dies ist allerdings nicht von Bedeutung.
7. Setzen Sie das Ein- oder Zweitassensieb in den Filterträger ein und spannen ihn in die Brühgruppe, so werden Sieb und Filterträger vorgewärmt. Sie können diesen Prozess beschleunigen, indem Sie Wasser über die Brühgruppe entnehmen.
8. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.



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

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
2. Stellen Sie sicher, dass kein Schalter gedrückt ist und das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter drücken).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 5-7 min. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
5. Die Maschine ist betriebsbereit, die Heizungslampe erlischt.
6. Vor der ersten Kaffee-Zubereitung kurz den Kaffee-Schalter bei eingespanntem Filterträger betätigen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.



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

6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

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

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie das Tassenablageblech.
2. Spannen Sie den Filterträger samt Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe ein.
3. Betätigen Sie den Kaffeebezugschalter und warten Sie, bis das Pumpendruckmanometer nicht mehr weiter ausschlägt.
4. Den aktuell eingestellten Brühdruck können Sie nun am Pumpendruckmanometer ablesen. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstelle schraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert ein. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Beenden Sie den Vorgang durch erneutes Betätigen des Kaffeebezugschalters.
6. Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

6.3 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 zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb.)

Pressen Sie jetzt das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Drücken Sie den Kaffee-Schalter und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Pumpendruckmanometer zeigt den aktuellen Brühdruck in bar an.

In der Regel dauert ein Bezug von Espresso ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Epressos liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Füllmenge erreicht, drücken Sie nochmals den Kaffee-Schalter und der Bezug stoppt.

Aus dem Auslaufstutzen hinter der Auffangschale entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.



Wichtig!

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

Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.4 Heißwasserentnahme

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser (Abb 1 – Position 8) über das Dampf-/Heißwasserventil Heißwasser entnehmen.



Vorsicht!

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

6.5 Dampfentnahme

Die CASA V ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Milchschaum mehr erzeugt werden kann. Wenn Sie Cappuccino oder Michkaffee zubereiten möchten, brühen Sie erst den Kaffee und schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampfentnahme um.


Zur druckvollen Dampfentnahme muss das Wasser im Kessel weit über 100 °C erhitzt werden.






Wichtig

Betätigen Sie den Dampf-Schalter (Abb 1 – Position 4). Da die Maschine zur Dampfproduktion nachheizen muss, leuchtet nun die Heizungs Lampe (Abb. 1- Position 3) auf. Hierbei kann das Pumpendruckmanometer evtl. ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.

Positionieren Sie das Dampf/Heißwasserrohr über der Wasserauffangschale oder einem separaten Gefäß. Öffnen Sie das Dampf/Heißwasserventil für ca. 5 Sekunden, **damit das Wasservolumen im Kessel sinkt und somit Dampfentnahme entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitintervallen von ca. 10 Sekunden.** Warten Sie bis die Heizungs Lampe wieder erlischt, nun ist die optimale Dampftemperatur erreicht. Tauchen Sie nun die Dampf Düse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein und öffnen Sie das Dampf/Heißwasserventil. Nun können Sie die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen. Danach Dampf/Heißwasserventil wieder schließen. Sollte die Maschine aufgrund der verbrauchten Dampfmenge nachheizen müssen, leuchtet die Heizungs Lampe wieder.

	<p>Achtung Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr).</p>
---	---


Schalten Sie die Dampffunktion durch Drücken des Schalters (Abb 1 – Position 4) wieder aus. Die Heizungslampe erlischt.

	<p>Hinweis Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten.</p>
	<p>Achtung Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (Verletzungsgefahr).</p>
	<p>Wichtig Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel wieder mit Wasser befüllen.</p>

Öffnen Sie dazu das Dampf-/Heißwasserventil und drücken Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser (Abb 1 – Position 8). Ein Pumpengeräusch ist zu hören. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden, in den Sie den verbliebenen Dampf und das Heißwasser ablassen. Entnehmen Sie solange Dampf und Heißwasser, bis die Heizungslampe wieder leuchtet. Danach schließen Sie das Dampf/Heißwasserventil und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser aus. Hiermit haben Sie die Temperatur auf Kaffeezubereitung reduziert und den Kessel mit Wasser befüllt. Sie können mit der Kaffeezubereitung beginnen, sobald die Heizungslampe wieder erloschen ist.

7. REINIGUNG UND WARTUNG


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

	<p>Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Ein- und Ausschalter sollte nicht gedrückt sein), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektr. Schlages.</p>
---	---

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

	<p>Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Tropfblech der Wasserauffangschale und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.</p>
---	---


Säubern Sie die Duschplatte und die Gruppendichtung mit dem im Lieferumfang enthaltenen Pinsel im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie das Dampf-/ Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 1 – 2 Wochen. Hierzu betätigen Sie den Pumpenschalter und entnehmen Sie ca. 0,35 Liter Heißwasser aus dem Dampfrohr und/oder Brühgruppe.

	<p>Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!</p>
---	--

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

7.2 Reinigung der Brühgruppe

Gruppenreiniger von ECM, zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Eine Gruppenreinigung sollte nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchgeführt werden. Dies ist abhängig vom tatsächlichen Gebrauch der Maschine. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf Kaffeetemperatur auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g des Gruppenreinigungspulvers.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter nun in Intervallen von ca. 20 Sekunden.
6. Wiederholen Sie Punkt 5 mehrmals bis wieder klares Wasser aus dem Ablaufstutzen in die Wasserauffangschale läuft.
7. Entnehmen Sie den Filterträger mit Blindsieb, spülen Sie diesen mit frischem Wasser und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
8. Betätigen Sie erneut den Kaffee-Schalter für 20 Sekunden und stoppen Sie anschließend den Bezug.
9. Entnehmen Sie den Filterträger und ersetzen Sie das Blindsieb durch ein Tassensieb. Nun ist die Maschine wieder einsatzbereit.



Vorsicht!

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

7.3 Kleine technische Servicearbeiten



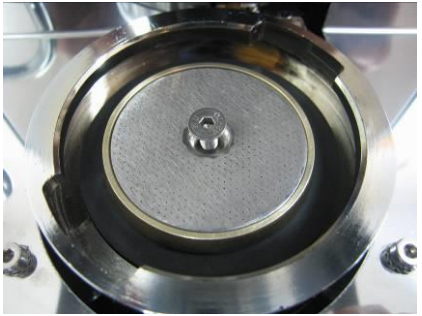

Vorsicht!

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

Austausch der Gruppendichtung

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, der Netzstecker gezogen und das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
2. Zum leichteren Arbeiten empfiehlt sich, alle abnehmbaren Teile (Tassenablage, Wassertank, Auffangschale) zu entfernen und das Gerät auf den Kopf zu stellen.
3. Lösen Sie nun die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe bzw. der Duschplatte mit einem Inbusschlüssel 3mm.
4. Entfernen Sie die Duschplatte sowie den Duschenhalter.
5. Unter dem Duschenhalter befindet sich ein dünner Dichtungsring, die Dichtung der Duschplatte.
6. Die Gruppendichtung können Sie nur entfernen, indem Sie einen schmalen Schlitzschraubendreher zwischen Duschenhalter und Gruppendichtung stecken und diese heraushebeln (bei diesem Vorgang wird die alte Gruppendichtung beschädigt/zerstört).
7. Bevor Sie die neue Gruppendichtung einsetzen, sollten Sie die hierfür vorgesehene Nut komplett reinigen.
8. Beim Einsetzen der Gruppendichtung ist darauf zu achten, dass die angefasste Seite nach oben zeigt, also im eingebauten Zustand nicht mehr zu sehen ist.
9. Drücken Sie die Gruppendichtung gleichmäßig nach und nach in die vorab gereinigte Nut.
10. Anschließend schrauben Sie die Duschplatte und den Duschenhalter wieder an.
11. Um den richtigen Sitz der Gruppendichtung zu gewährleisten, setzen Sie einen Filterträger ohne Sieb vorsichtig in die Brühgruppe ein und ziehen ihn langsam fest.
12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.

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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn</p>	<p>2. Lösen Sie die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe</p>	<p>3. Entfernen Sie das Duschensieb mit Duschplatte</p>
		
<p>4. Entfernen Sie den dünnen Dichtungsring</p>	<p>5. Sie können nun die Gruppendichtung entfernen</p>	<p>6. Hebeln Sie nun die Gruppendichtung mit einem Schlitzschraubendreher heraus</p>
		
<p>7. Reinigen Sie die Nut bevor Sie die neue Gruppendichtung wieder einsetzen</p>	<p>8. Setzen Sie die neue Gruppendichtung mit der angefasten Seite nach oben wieder ein so dass diese nicht mehr sichtbar ist</p>	<p>9. Setzen Sie den Dichtungsring wie in Abb.4 und das Duschensieb wieder ein und befestigen Sie diese wieder mit der Senkkopfschraube</p>
		

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampf- bzw. Heißwasserdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern. Das Endstück des Dampf-/ Heißwasserrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



Wichtig!



Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

Die Düse anschließend wieder anschrauben.


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung


Die CASA V wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

	<p>Vorsicht! Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</p>
	<p>Wichtig! Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.</p>

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
---	--

8.3 Lagerung

	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen)
---	---

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräterichtlinie: (PED): **2014/68/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgeräte-(WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

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

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018
- EN 55014-1:2017
- EN 55014-2:2015

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g – 9g pro Tasse
	Duschplatte verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse verwenden
	Der Wassertank ist leer	Wassertank wieder befüllen
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g – 9g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber es kommt kein Wasser aus der Brühgruppe	Wassermangel im Wassertank	Wasser nachfüllen
	Der Kessel ist nach der Dampfentnahme leer	Nach der Dampfentnahme Kessel wieder befüllen
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
Dampf aus der Brühgruppe/ Temperatur für Kaffeezubereitung zu hoch	Der Dampf-Schalter ist gedrückt	Dampf-Schalter ausschalten
Die Dampfausgabe funktioniert nicht.	Der Kessel ist leer	Kessel wieder befüllen
	Die Düse ist verstopft	Dampf-/ Heißwasserdüse reinigen
Die Kaffeeausgabe erfolgt unregelmäßig.	Das Sieb ist verstopft	Sieb reinigen
	Die Mahlung ist zu grob oder zu fein	Mahlgrad entsprechend verändern

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen..

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 10). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. ca. 100 ml Wasser über die Brühgruppe und ca. 100 ml über das Dampf-/ Heißwasserrohr entnehmen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am Besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 Liter. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfahn für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Kippventil leicht öffnen. 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.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahn wieder nach oben stellen.
- Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, dass die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso geschüttelt wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee „ziehen“ (aus den Milchkrug in die Tasse „schaufeln“).

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

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

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

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



C-Manuale 54



Kaffee-Abschlagbox



Kleine Sudschublade



Tamper, plan oder konvex



Tamper-Station





Milchkännchen

1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 2 spouts	1 coffee tamper
1 filter 1 cup	1 cleaning brush
1 filter 2 cups	1 user manual
1 blind filter	

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notices

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

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 changes of components must be carried out by an authorised specialty dealer. In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable to recourse.

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

**Important**

You should use water with a hardness of max. 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. **Contact your specialised dealer before undertaking this measure.**

An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. **A late descaling may cause substantial damage to the machine.**

2.2 Proper use

The CASA V may only be used for the preparation of coffee, hot water and steam. The machine is not intended for commercial use.

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



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

- employee 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. Removable cup warming tray & water tank lid
2. Fresh water tank
3. Green control lamp to indicate ON/OFF
4. ON/OFF switch
5. Orange control lamp for heating
6. Steam switch
7. Brew group
8. Portafilter
9. Pump pressure gauge
10. Orange control lamp coffee button
11. Coffee button
12. Orange control lamp for pump
13. Switch pump/hot water
14. Steam/hot water valve
15. Steam/ hot water wand
16. Drip tray

**Caution!**

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

- area around the steam/hot water lever
- steam/hot water tube
- portafilter
- brew group
- body (front and upper parts and side frames)

3.2 Switches and lights

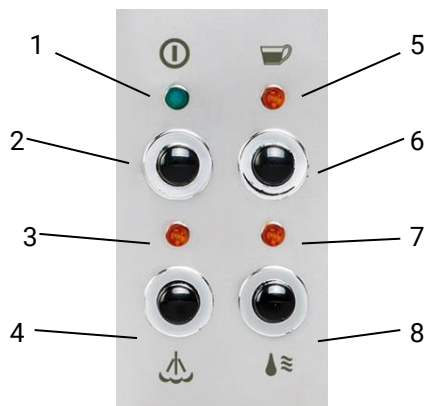


Image 1

1. Light "machine in use"
2. On/Off button
3. Light "heating"
4. Steam switch
5. Light "coffee button On/Off"
6. Coffee button
7. Light "pump/hot water On/Off"
8. Pump/hot water switch

3.3 Technical data

Voltages:

EU: 230 V
 UK: 230 V
 Australia: 240 V
 US: 110 V
 Japan: 100 V

Frequency:

EU: 50 Hz
 UK: 50 Hz
 Australia: 50 Hz
 US: 60 Hz
 Japan: 50/ 60 Hz

Power:

1.200 W

Water tank:

approx. 2.8 litres

Measurements:

W x D x H / 210 mm x 370 mm x 380 mm

Measurements with portafilter:

W x D x H / 210 mm x 410 mm x 380 mm

Weight:

14.0 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even, water-resistant and stable surface.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



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

5 FIRST USE

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.



- Prior to starting the machine, check if:
- the steam/hot water valve is closed.
 - the switch and buttons are not activated.
 - the power cord is disconnected.
 - the drip tray is inserted accurately.
 - the machine is placed on a water resistant surface.

Now you can begin to operate your machine:

- 1 Remove the lid of the water tank.
- 2 Fill the water tank with fresh water, preferably deficient in lime. Replace the lid of the water tank.
- 3 Insert the power plug into the wall socket and press the power-switch. The machine is now on.

**Important!**

For the initial set-up the boiler has to be filled.

- 4 Place a small container (e. g. a frothing pitcher) under the steam/hot water valve. **Open the steam valve and press the pump/hot water switch (Image 1 – no.8). There will be a pump sound. Now the boiler is filling with water. When using the machine for the first time, it can take a few seconds before the water comes out of the steam valve. Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tank fillings.**

For daily use, let approx. 300 ml of water run out, this will rinse the boiler and fill it with fresh water. Switch off the pump/hot water switch and close the steam/hot water valve.

- 5 The machine heats up and the orange control lamp for heating control lights up.
- 6 As soon as the optimum temperature is reached, the heating shuts off automatically and the control lamp for heating control switches off. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heat-up phase.
- 7 Clamp the empty portafilter into the brew group in order to preheat the filter and the portafilter. You can accelerate this process by dispensing water from the brew group.
- 8 The machine is now ready for use. Place the cups on the cup heating tray in order to preheat them.



Please note that the portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dishwasher.

6 USE OF THE MACHINE**6.1 Preparation of the machine**

The switched off machine is to be placed into operation as follows:

- 1 Make sure that there is sufficient water in the water tank.
- 2 Make sure that the switches are in the off position and the steam/hot water valve is closed.
- 3 Turn the machine on (push the power switch).
- 4 The heating period depends on the ambient temperature and is approx. 5-7 minutes. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heat-up phase.
- 5 The machine is ready for use. The control lamp for heating switches off.
- 6 Insert the portafilter, activate the coffee button and dispense some hot water. This way, the portafilter will be completely heated.



It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimal coffee dispensation temperature.

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

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

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

- 1 Remove the cup warming tray, take some water out of the brew group by pressing the coffee button.
- 2 Place the portafilter with the blind filter into the brew group.
- 3 Push the coffee button and read the pump pressure gauge.
- 4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a coin or a flat screwdriver.
- 5 You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
- 6 Read the pump pressure gauge to see the chosen brewing pressure.
- 7 Press the coffee button to stop the machine.
- 8 Now the machine is ready for use again.

6.3 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 into the filter. (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee.)

Compress the ground coffee with the tamper. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended. Thus the ground coffee is evenly compacted. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spouts of the portafilter (to prepare two cups, place one cup under each spout).


The coffee preparation can begin after having pressed the coffee button. In general, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml. The pump pressure gauge indicates approx. 8.5 -12 bar. When the cup is filled, press the coffee button on the front panel again.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the outlet connection behind the drip tray.

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

6.4 Dispensing of hot water

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/hot water dispenser. By operating the pump switch (Image 1 – no.8). and opening the valve, you can dispense hot water.


	<p>Caution! Always place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water spillings.</p>
--	--

6.5 Dispensing of steam

The CASA V makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e.g. milk or punch.



Please follow the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible. For cappuccino and white coffee preparation, first brew the coffee and **then** start steam dispensing.



For high-pressure steam dispensing, the water in the boiler has to be heated to more than 100 °C.

	<p>Important! Operate the steam switch (Image 1 – no.4). The machine heats up and the control lamp for heating turns on. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.</p>
---	--

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/hot water dispenser. Open the steam valve for approx. 5 seconds **to reduce the boiler water capacity and generate a bigger steam volume. Repeat this process twice in intervals approx. 10 seconds each.**

Wait until the control lamp for heating switches off. Now the machine has the right operating temperature. Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser into the milk. Now re-open the steam dispenser and heat or froth the liquid. Switch off the steam function (Image 1 – no.4).

	<p>Caution! Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid sprayings. This may cause injuries.</p>
	<p>Advice After frothing the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle holes clean. Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every use with a damp cloth in order to remove possible liquid residues..</p>


	Attention: Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact (danger of injury).
	Important Refill the boiler with water after frothing the milk.

Slightly open the steam/hot water valve and press the pump/hot water switch (Image 1 – no.8). You hear a pump sound. Now the machine fills the boiler with water. Release steam and hot water into a big container. Dispense steam and hot water until a water jet is visible. Release the valve and switch off the pump/hot water switch (Image 1 – no.8).

You have now reduced the boiler temperature and may restart coffee preparation.

7 CLEANING AND MAINTENANCE

Regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the operational safety of your machine.


	Caution! Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning. Never submerge the machine in water. There is a risk of electric shock
---	---

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

Portafilter, filters, water tank and drip tray require daily cleaning. Clean with water and/or with a food safe detergent.

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the brew group and remove visible dirt without disassembling the parts using a hard cleaning brush.


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

Cleaning as necessary:

Clean the steam/hot water valve after every use.

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

Depending on usage, please refresh the boiler water every 1 – 2 weeks by operating the pump switch and extracting about 0.35 L of hot water from the steam wand.

	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 Brew group cleaning and degreasing


An ECM brew group cleaner is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out after approx. 150 cups.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put approx. 3 - 5g of the group cleaning powder into the blind filter.
- 4 Clamp the portafilter into the group head.
- 5 Operate the coffee button (Image 1 – no.6).. The blind filter will fill with water.
- 6 Operate the coffee button in intervals of approx. 20 seconds.
- 7 Repeat point 6 several times until the water released by the outlet connection is clear again.
- 8 Remove the portafilter again, rinse it with fresh water and place it back into the brew group.
- 9 Operate the coffee button. The portafilter is filled with water again. Repeat this several times.
- 10 Remove the portafilter and place a filter into the portafilter. Now the brew group is ready for use again.

	<p>Caution! Beware of hot sprayings while cleaning the group. (danger of injury).</p>
---	---






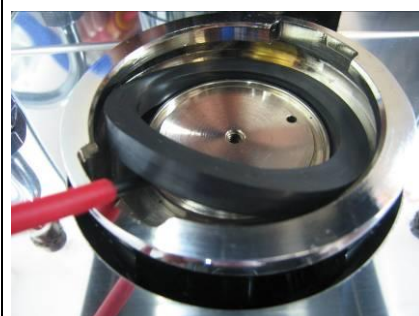
7.3 Maintenance

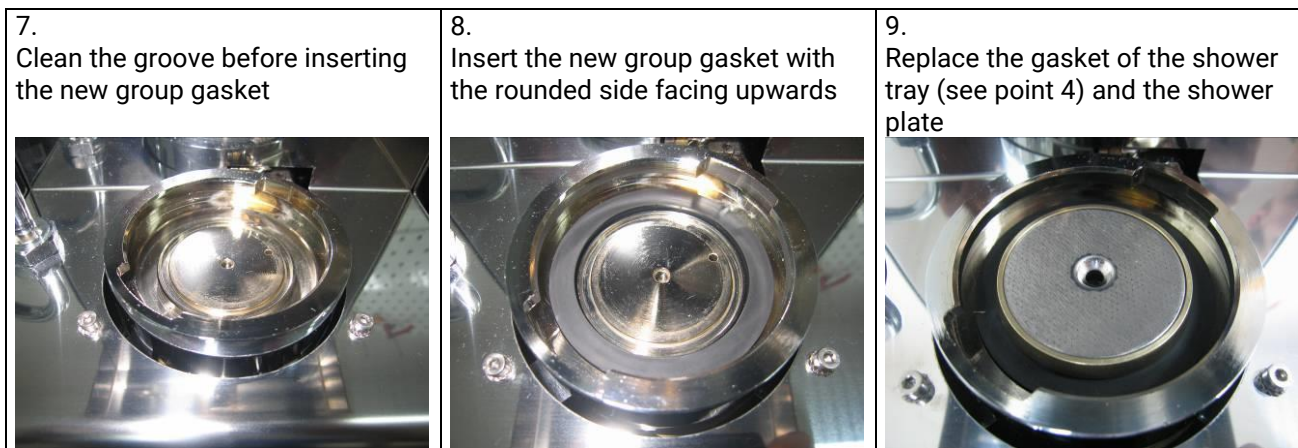
	<p>Vorsicht! Make sure that the machine is disconnected from the power supply during maintenance and when replacing parts.</p>
---	---

Replacing the group gasket and the shower screen

1. Switch off the machine, disconnect the power cord and make sure that the machine is cooled down to room temperature.
2. It is recommended to remove all the removable parts (cup warming tray, water tank lid, water tank, drip tray), then turn the machine over.
3. Loosen the countersunk screw in the middle of the brew group and the shower plate with an Allen key (3 mm)
4. The shower screen and the shower holder (brass) can be removed easily.
5. Under the shower holder is a thin ring, the gasket of the shower plate.
6. The group gasket can only be removed by inserting a thin screwdriver between shower holder and group gasket. Pry out the group gasket (the old group gasket will be damaged / destroyed).
7. Clean the groove completely, before installing the new group gasket.
8. When inserting the group gasket, make sure that the bevelled side is facing upwards so that it is no longer visible.
9. Press the group gasket gradually into the pre-cleaned groove.
10. Then screw in the shower plate and the shower holder.
11. In order to ensure that the group gasket is inserted properly, carefully clamp a portafilter without filter into the brew group.
12. The brew group is ready for use again.

Follow the steps as indicated below:

<p>1. Brew group at the beginning</p> 	<p>2. Remove the countersunk screw in the middle of the brewing unit</p> 	<p>3. Remove the shower screen and the shower plate</p> 
<p>4. Remove the thin gasket of the shower tray</p> 	<p>5. Now the group gasket can be removed.</p> 	<p>6. Remove the group gasket with a screwdriver</p> 





The steam/ hot water nozzle is blocked

Clean the holes of the steam/ hot water nozzle carefully with a needle or with a paper clip. For this purpose, the steam nozzle may also be unscrewed. Replace the steam/ hot water nozzle.


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing


The CASA V is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.
---	---

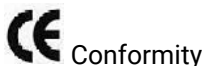
9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2012/19/EU and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY



The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Pressure Equipment Directive: (PED): **2014/68/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Furthermore, the following regulations were followed:

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

For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018**
- **EN 55014-1:2017**
- **EN 55014-2:2015**

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

11 TROUBLESHOOTING

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.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: ~7 g – 9 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 setting. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for every cup.
	The water tank is empty.	Refill the water tank.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup, about ¼ ounce.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee 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 may also be necessary).

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Machine is switched on, but no water is released from the brew group.	Water is low in the tank.	Refill the water tank with water.
	The boiler is empty after steam dispensation.	Refill the boiler after steam dispensation.
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Brew group releases steam/ temperature for coffee preparation is too high	The steam switch is switched on.	Switch off the steam switch.
	The water tank is empty.	Refill the water tank and release water from of the brew group.
The steam dispensation does not work.	The boiler is empty.	Refill the boiler.
	The nozzle is blocked.	Clean the nozzle.
The coffee dispensation is irregular.	The filter is blocked.	Clean the filter.
	The grind is not correct.	Change the grind.

If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to

.. **clean the group** (see instructions, page 23). After this, please do not clamp the portafilter back into the group.

.. dispense approx. 100 ml water through the brew group and approx. 100 ml through the steam/ hot water tube.

How to froth milk.

- If possible, use cold, fresh milk with a fat content of 3.5 % or lower. If you prefer, use homogenised milk.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is preferred.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed into the middle of the frothing container underneath the surface.
- Slowly open the steam lever. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the frothing container. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle into the frothing container for a short time to heat the entire milk and close the steam lever.
- Attention: Milk proteins "froth" with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
- Advice: When the milk frothing is finished, slightly shake the frothing container in order to make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle. Wipe the nozzle.

Cappuccino preparation step by step

- 1 Prepare a portion of espresso (about 1/3 of the cappuccino cup) using a cappuccino cup.
- 2 Froth milk in a separate container.
- 3 Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Do not pour the milk but "**shake**" it into the cup. If necessary, use a spoon to "scoop" the milk into the cup.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

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

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the ideal combination in order to achieve this result.

The knock-out box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.

**C-Manuale 54****Knockbox (round)****Knockbox Slim (drawer)****Tamper, flat or convex****Tamper Station****Milk Pitcher**

1 INHOUD

1 filter houder	1 uitloop	1 tamper
1 filter 1 kops		1 reiniging borstel
1 filter 2 kops		1 user manual
1 blind filter		

2 ALGEMEEN ADVIES

2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften


 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de lokale stroomtoevoer hetzelfde voltage heeft als dat aangegeven is op het type plaatje aan de voorzijde van het apparaat. • De installatie van de machine dient uitgevoerd te worden door een geautoriseerde specialist, volgens de instructies in hoofdstuk 4. • Sluit de machine aan in een geaard stopcontact, en laat het apparaat niet onbeheerd. • Bij het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden of het vervangen van afzonderlijke onderdelen moet de machine altijd van het stroomnet worden losgekoppeld. • Rol of buig de snoer niet. • Zodra de snoer beschadigd is, zal dit vervangen moeten worden door een reparateur of vergelijkbaar gekwalificeerd person om een eventueel risico te voorkomen. • Gebruik geen verloopstekker / gebruik geen verlengkabel of verdeeldoos. • Plaats de machine op een waterbestendige , vlakke en stabiele ondergrond. • Plaats de machine nooit op een heet oppervlak. • Dompel het apparaat nooit onder water, bedien het apparaat ook niet met natte handen. • Er mag geen vloeistof op de stekker of het stopcontact van de machine terecht komen • De machine dient alleen gebruikt te worden door ervaren volwassen personen. • De machine kan niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een gereduceerd fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij deze toezegging is gedaan door een toezichthouder of iemand verantwoordelijk voor de veiligheid van hen. • Kinderen moeten onder toezicht zijn in omgeving van dit apparaat om de veiligheid van hen te kunnen garanderen. • Stel het apparaat niet bloot aan gure weersomstandigheden (vorst, sneeuw & regen) en gebruik het apparaat niet buiten. • Houd de verpakking buiten bereik van kinderen. • Gebruik alleen de originele reserve onderdelen. • Indien u de water-tank gebruikt: Bedien de machine niet met koolzuurhoudend water, maar enkel met plat, vers en drinkbaar water. • Gebruik het apparaat niet zonder water. • Houd er rekening mee dat het oppervlak van de machine, in het bijzonder de zeteenheid en de stoomlans, tijdens het gebruik heet worden en dat er gevaar voor letsel bestaat.
--	---

Indien u nog andere vragen heeft, of hulp en informatie nodig heeft, neem dan contact op met uw lokale gespecialiseerde dealer voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Onze machines voldoen aan de reguliere en relevante veiligheidseisen.

Elke reparatie of verandering aan componenten van het apparaat dienen uitgevoerd te worden door een geautoriseerde onderhoudsspecialist. In het geval dit niet nageleefd wordt, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor de gevolgen.


Zie pagina 1 voor de contactgegevens van uw vakhandelaar.

	<p>Belangrijk U dient water te gebruiken met een hardheid van max. 4° dH om uw machine tegen kalkschade te beschermen. Maak indien nodig gebruik van een waterontharder / waterfilter om een voldoende hardheidsgraad te bereiken. Als deze maatregelen onvoldoende zijn, kan een preventieve ontkalking van de machine noodzakelijk zijn. Neem contact op met uw gespecialiseerde dealer alvorens deze maatregel uit te voeren.</p> <p>Een verkalkt apparaat dient alleen ontkalkt te worden door een gespecialiseerde dealer omdat mogelijk de boiler en een aantal slangen ontkoppeld dienen te worden om dit juist uit te kunnen voeren.</p> <p>Indien verkalking niet behandeld wordt kan dit ernstige schade aan het apparaat aanrichten.</p>
---	---

2.2 Correct gebruik

De CASA V mag slechts gebruikt worden voor koffiebereiding, heet water- of stoomafname. Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik.

Ieder gebruik van het apparaat, anders vermeld dan bovenstaand is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen door onjuist gebruik en is niet aansprakelijk te stellen.


	<p>Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personeelsruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen • Door clientèle in hotels, motels en andere residentiële type omgevingen • Bed and Breakfast type omgevingen
---	---

3 PRODUCTBESCHRIJVING

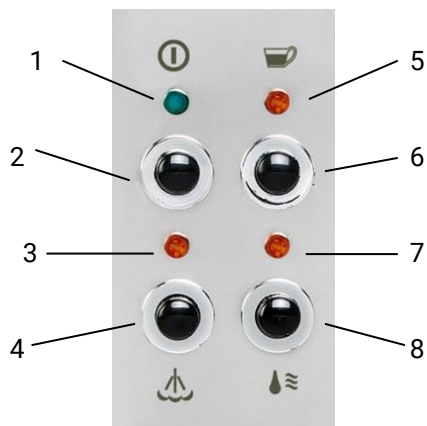
3.1 Onderdelen



1. Afneembare plaat voor kopjes
2. Waterreservoir
3. Controlelampje aan/ uit
4. Aan/ uit schakelaar
5. Controlelampje verwarming (oranje)
6. Stoomschakelaar
7. Broeikop
8. Filterdrager
9. Pompdruk manometer
10. Controlelampje koffie (oranje)
11. Koffieschakelaar
12. Controlelampje pomp/ heet water
13. Pomp/ heet water schakelaar
14. Hendel stoom/ heet water
15. Stoom/ heet wateruitloop
16. Lekbak

	<p>Waarschuwing! De volgende onderdelen zijn heet of kunnen heet worden (kans op letsel):</p> <ul style="list-style-type: none"> • gebied rond de stoom/ heet waterkraan • stoom/heet wateruitloop • filterdrager • drukgroep • behuizing, bovenzijde en zijkanten
---	---

3.2 Schakelaars en lampjes



1. Controlelampje aan/uit
2. Aan- en uitschakelaar
3. Controlelampje verwarming
4. Stoom schakelaar
5. Controlelampje koffie schakelaar aan
6. Koffie schakelaar
7. Controlelampje pomp/heet water schakelaar aan/uit
8. Pomp/heet water schakelaar

3.3 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	EU: 230 V
Watt:	1.200 W
Waterinhoud:	ca. 2,8 liter
Dimensions:	w x d x h: 210 mm x 370 mm x 380 mm
Dimensions with portafilter:	w x d x h: 210 mm x 410 mm x 380 mm
Net weight:	14,0 kg

4 INSTALLATIE

4.1 Voorbereiding voor installatie

	<ul style="list-style-type: none"> • Plaats het apparaat op een even, vlakke en stabiele ondergrond. • Plaats het apparaat op een waterproof oppervlak, waar het apparaat mogelijk water kan lekken. • Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak.
--	---

4.2 Stroom aansluiting

 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de lokale stroomtoevoer hetzelfde voltage heeft als dat aangegeven is op het type plaatje aan de voorzijde van het apparaat. • Zorg ervoor dat u de juiste stekker voor uw land gebruikt. • Sluit de machine aan in een geaard stopcontact, en laat het apparaat niet onbeheerd. • Rol of buig de snoer niet. • Gebruik geen verloopstekker / gebruik geen verlengkabel of verdeeldoos.
------	---

5 HET EERSTE GEBRUIK

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

	<p>Voordat u uw espresso apparaat in gebruik neemt a.u.b. de volgende punten controleren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De hendel stoom/ heet water is gesloten. • De schakelaars zijn niet geactiveerd • De stekker is uit het stopcontact • De lekbak is goed geplaatst • De machine is plaats op een waterbestendige ondergrond
--	--

Beginnen met het in gebruik nemen van uw apparaat:

1. Neem het deksel van het waterreservoir af.
2. Plaats een kalkfilter in het waterreservoir (vraag na bij het verkooppunt). Het waterreservoir vullen met vers water en het deksel terug plaatsen.
3. Wacht ca. 15 minuten tot het kalkfilter water heeft geabsorbeerd en met de onderzijde op de bodem van het waterreservoir staat. Schakel het apparaat in.

**Belangrijk**

Ook voor het eerste gebruik, dient de boiler gevuld te zijn.

4. Plaats een kleine bak (bijv. een melkkan) onder de stoom/heet wateruitloop. Draai de kraan open en druk de pomp/ heet waterschakelaar in. De ketel vult zich met water, hoorbaar aan het pomp geluid. Bij het eerste gebruik kan het even duren voordat het water uit de stoomuitloopt komt.
Voordat u de eerste koffie zet, dient u de machine te spoelen door ongeveer 2-3 vullingen van het waterreservoir uit de het stoom/heetwaterpijpe te halen.
Bij het Dagelijks gebruik: Laat ongeveer 300 ml water doorlopen. De ketel wordt gespoeld en gevuld met vers water.
Schakel de pomp/ heet waterschakelaar uit en draai de kraan dicht.
5. Het apparaat warmt nu op, het controlelampje opwarmen (oranje) brandt.
6. Wanneer de optimale temperatuur in de ketel bereikt is, schakelt de verwarming automatisch uit en het controlelampje gaat uit. Gedurende het opwarmen kan de drukmeter oplopen.
7. Plaats nu de 7 g of 14 g filter in de filterdrager en zet deze in de zetgroep, zodat het filter en de filterhouder voorverwarmd worden. Dit proces kan versneld worden, door heet water door de zetgroep en de geplaatste filterdrager te laten lopen.
8. Voor het vullen van de ketel is de eerste keer veel water nodig, daarom moet het waterreservoir opnieuw gevuld worden.
9. Het apparaat is nu gebruiksklaar. Plaats de kopjes op de daarvoor bestemde warmhoudplaat, zodat deze altijd voorverwarmd zijn. Het koffie genieten kan beginnen.

6 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

6.1 Voorbereiding in gebruikname apparaat

Het uitgeschakelde apparaat wordt als volgt in gebruik genomen:

1. Controleer of het waterreservoir voldoende gevuld is.
2. Controleer of de schakelaars in de uit positie staan en de stoom/ heet wateruitloop gesloten is.
3. Schakel nu het apparaat in
4. De opwarmtijd duurt afhankelijk van de omgevingstemperatuur, ca. 5-7 minuten. De pompdruk manometer kan hierbij afslaan, dit is niet belangrijk.
5. De machine is pas bedrijfsklaar als het oranje lampje niet meer brandt.
6. Druk de koffieschakelaar in terwijl de lege filterdrager geplaatst is en laat wat heet water doorlopen. De filterdrager wordt hierdoor verwarmt.



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

6.2 Handmatige instelling van de druk

U kunt de druk aanpassen door de schroef te draaien en in te stellen tussen de 8 en 13 bar.

Om de druk aan te passen, volg de volgende stappen:

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

6.3 Voorbereiden van koffie

Voor het bereiden van één kopje gebruikt u het kleine filterbakje (1-kopsbakje). Voor het bereiden van twee kopjes gebruikt u het grote filterbakje (2-kopsbakje).


Het is belangrijk dat het betreffende filterbakje stevig in de filterdrager geplaatst is.

Vul de filter met gemalen koffie met de juiste maalgraad voor espresso. (De markering in de filter dient als richtlijn voor de hoeveelheid).

Dan drukt u de gemalen koffie aan met de bijgeleverde tamper en zet u de filterdrager stevig in de zetgroep vast.


Plaats het kopje onder de koffie-uitloop (voor het bereiden van twee kopjes, één kopje onder elke koffie-uitloop). Druk de koffieschakelaar in, de koffiebereiding start. De pompdruk manometer geeft ca. 9-11 Bar aan. In de regel duurt het zetten van een espresso ca. 23 – 25 seconden. Het volume van een espresso ligt op 25 – 30 ml. Is het gewenste volume bereikt, dan drukt u nogmaals op de koffieschakelaar om het zetproces te stoppen.

Tijdens de koffiebereiding loopt vers water terug via het expansieventiel. De restdruk en het restwater wordt opgevangen in de lekbak.

	<p>Belangrijk! Een optimale koffiebeleving is alleen mogelijk met verse koffie. Hiervoor kunt u een professionele koffiemolen gebruiken. In ons assortiment vindt u een aantal compacte professionele koffiemolens.</p> <p>Voor een optimale contactdruk adviseren wij een roestvrijstalen tamper met een diameter van 58 mm.</p>
---	--


6.4 Afgifte van heet water

Houdt een daarvoor geschikte kop of beker met warmte-isolerend oor, onder de stoom/heet wateruitloop. Nu kan er door het indrukken van de schakelaar pomp/heet water via de stoomkraan heet water afgenomen worden.


	<p>Risico op blessures! Houd altijd de uitloop van de heet water kraan in de kop o beker van het water tijdens het opwarmen, om zo spatten te voorkomen.</p>
---	--

6.5 Afgifte van stoom


De CASA V heeft de mogelijkheid stoom te produceren voor het opschuimen van melk. Neem onderstaande punten in acht, zodat de melk door te lange stoomafname niet aan de kook gebracht wordt, hierdoor is het niet mogelijk om goede schuim te verkrijgen. Voor het bereiden van cappuccino of koffie met warme melk, wordt eerst de koffie gezet en dan kan aansluitend overgeschakeld worden naar stoom. Om met de juiste druk stoom af te kunnen nemen, moet het water in de ketel verhit worden tot meer dan 100 graden.

	<p>Belangrijk! Schakel de stoomfunctie in. Daarbij kan de pompdruk manometer afslaan, dit is niet belangrijk.</p>
---	---

De stoomfunctie ca. 5 seconden openzetten, **zodat het ketelvolume daalt waardoor een groter stoomvolume kan ontstaan. Dit 2 maal herhalen met een tijdsinterval van ca. 10 seconden.** Vul een geschikte melkkan voor ca. 1/3 met koude melk. Dompel het uiteinde van de stoompijp in de melk. Nu de stoomfunctie weer activeren. De melk verwarmen en/of opschuimen. De stoompijp dient altijd net onder het oppervlak van de vloeistof te worden gehouden of iets boven het oppervlak (om wat lucht toe te voegen aan de melk voor een cappuccino).

	<p>Let er hierbij op dat dit voorzichtig gebeurt zodat de hete melk niet gaat spatten (gevaar voor verwonding). Verwarm de melk tot ca. 70°C (de bodem van de melkkan kan nog net aangeraakt worden).</p>
---	--

Schakel de stoomschakelaar weer uit.

	<p>Tip Na het opschuimen of verhitten, kort stoom laten ontsnappen in de lekbak, om te voorkomen dat de openingen van de stoompijp verstopt raken. De stoompijp na elk gebruik reinigen met een vochtige doek, zodat eventueel achtergebleven vloeistof direct verwijderd wordt en niet hard kan worden.</p>
---	---

	<p>Let op! Bij het reinigen dient huidcontact met de stoompijp vermeden te worden (gevaar voor verwonding).</p>
---	--



Belangrijk!

Na het opschuimen moet de ketel opnieuw met water gevuld worden. Deze handeling uitvoeren na iedere stoomafname.

Draai de kraan een klein beetje open en druk de pomp/ heet waterschakelaar in. Een pompgeluid is nu hoorbaar. De machine vult de ketel met water. Vang het stoom en heet water op in een grote hittebestendige kom. Neem zoveel stoom en heet water af, totdat een regelmatige waterstraal waarneembaar is (ontluchten). Hierna de kraan dichtdraaien en de functie uitzetten.

Op deze manier is de temperatuur in de ketel gedaald en is het apparaat weer klaar om koffie te bereiden. Let wel deze handeling moet worden uitgevoerd na iedere stoomafname.

7 REINIGING EN ONDERHOUD

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



Let op!

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

Dompel het apparaat nooit onder water, er bestaat gevaar voor elektrische schokken

7.1 Algemene reiniging

Dagelijkse reiniging:

Filterdrager, filters, waterreservoir, lekbak en rooster, maatlepel en tamper dienen dagelijks schoongemaakt te worden.

Reinig de broeikop, douchezeef en rubber o-ring zonder deze te demonteren door gebruikt te maken van een harde reinigingborstel.



Filter houder, water opvangbak en de watertank mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

Reiniging indien noodzakelijk:

Reinig de stoom/heet wateruitloop na ieder gebruik.

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

Afhankelijk van het gebruik, vernieuw het water in de boiler minstens iedere 1-2 weken. Schakel de pomp/ heet water functie in en draai de kraan open, laat ca. 0,35 liter heet water uit het stoompijpje/ wateruitloop of zetgroep lopen.



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

Leeg en reinig de lekbak regelmatig, wacht niet tot deze vol is.

7.2 Reiniging en ontvetting van broeikop

Groepenreiniger van ECM is verkrijgbaar bij uw vakhandelaar. Ze dienen voor het goed reinigen en onvetten van de zetgroep. Het reinigen van de zetgroep dient na ongeveer elke 90 - 140 koppen koffie te gebeuren. De reiniging, door middel van het meegeleverde blindfilter, gaat als volgt:

1. Het apparaat opwarmen.
2. Het blindfilter in de filterdrager plaatsen.
3. Het blindfilter met ongeveer 3-5g groepenreinigingspoeder vullen
4. De filterdrager plaatsen
5. Activeer de koffieschakelaar, zodat het blindfilter zich met water vult.
6. Schakel de functie in en uit met tussenpozen van ca. 20 seconden.
7. Herhaal punt 6 totdat het water uit de uitloop helder is.
8. Verwijder de filterdrager, reinig deze en plaats terug in de broeikop.
9. Activeer de koffieschakelaar. De filterdrager wordt weer gevuld met water.
10. Verwijder de filterdrager en plaats een leeg 1 of 2 kopsfilter. Nu is het apparaat weer klaar voor gebruik.



Belangrijk!

Pas op voor opspatten tijdens reiniging.

7.3 Onderhoud

(Voor al uw vragen kunt u terecht bij uw gespecialiseerde dealer)



Belangrijk!

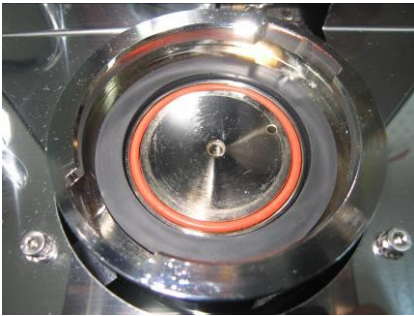
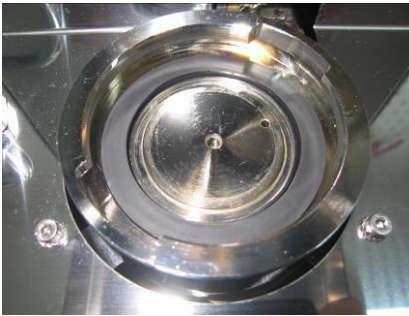
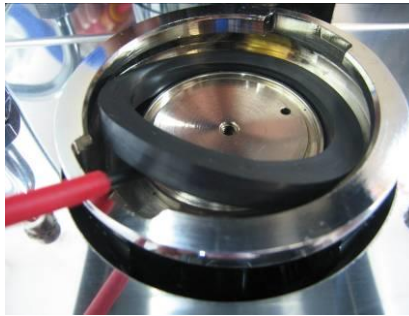
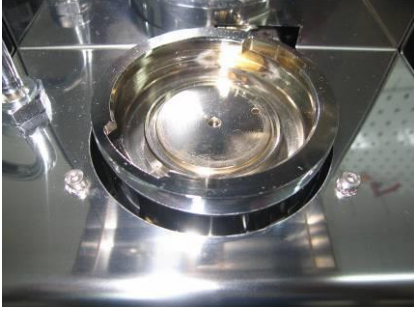


Zorg ervoor dat de machine tijdens het onderhoud en bij het vervangen van afzonderlijke onderdelen van de stroomvoorziening is losgekoppeld.

Het vervangen van de pistonring en de douchezeef

1. Controleer of de machine uitgeschakeld is, of de stekker uit het stopcontact is en of de machine voldoende afgekoeld is naar, tenminste, kamertemperatuur.
2. Verwijder voor het gemak alle losse onderdelen (koppenwarmer, waterreservoir, lekbak, filterdrager), draai de machine om zodat deze met de onderzijde naar boven ligt. Belangrijk: leg een zachte doek onder de machine om beschadigingen te voorkomen.
3. Draai de verzonken schroef in het midden van de broeigroep en douchezeef los met een inbussleutel (3mm).
4. De douchezeef en houder (messing) kunnen eenvoudig verwijderd worden (het is mogelijk dat deze wat vastgekleefd zit door koffieresten en koffievetten).
5. Onder de douchehouder zit een dunne afdichting.
6. De pistonring, kan verwijderd worden door een platte schroevendraaier tussen de houder en pistonring te plaatsen en het omhoog te liften (tijdens dit proces kan de oude pistonring scheuren).
7. Reinig de rand grondig voordat de nieuwe pistonring geplaatst wordt.
8. Let erop dat wanneer de nieuwe pistonring geplaatst wordt deze met de schuine kant en ECM logo naar boven gericht is.
9. Druk de ring gelijkmatig in de gereinigde rand.
10. Schroef daarna de douchezeef in de houder terug.
11. Plaats de filterhouder zonder filter in de groep en draai deze met schokjes vast om de pistonring goed vast te zetten.


Volg de onderstaande stappen:

<p>1. Broeikop</p> 	<p>2. Draai de verzonken schroef in het midden van de broeigroep los</p> 	<p>3. Verwijder de douchezeef en het doucheplaatje</p> 
--	--	--

<p>4. Verwijder de dunne afdichtring</p> 	<p>5. Verwijder de pistonring</p> 	<p>6. Duw de pistonring met een platte schroevendraaier eruit</p> 
<p>7. Reinig de rand grondig voordat de nieuwe pistonring geplaatst wordt</p> 	<p>8. Plaats de nieuwe pistonring met de schuine zijde naar boven</p> 	<p>9. Plaats de afdichtring, zoals in afb. 4, en de douchezeef terug.</p> 

De stoom/ heet wateruitloop is verstopt

Reinig de uitloop voorzichtig met een naald of paperclip. U kunt de uitloop los schroeven.



	<p>Belangrijk! Let op, dat u het zwarte afdichtringetje tussen uitloop en stoempijp niet kwijt raakt!</p>
---	--

Goed afspoelen en de uitloop weer op de stoempijp draaien.


8 TRANSPORT EN OPSLAG

8.1 Verpakking

De CASA V wordt zorgvuldig verpakt en geleverd in een nauwsluitende kartonnen doos.

 	<p>LET OP! Houd verpakkingen buiten het bereik van kinderen!</p> <p>Belangrijk! Bewaar verpakking en verpakkingsmateriaal voor transport. Gooi dit dus niet weg!</p>
--	--

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Vervoer het apparaat altijd rechtop, indien mogelijk op een pallet. • Hel of keer het apparaat niet. • Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar. • Plaats geen zware producten op het apparaat. • Stel de machine niet bloot aan gure weersomstandigheden (vorst, sneeuw & regen)
---	--

8.3 Opslag



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

9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dit product is conform de EU-richtlijn 2012/19/EU en is geregistreerd volgens de wet op de elektronische en electronica-apparatuur (BEA).

10 CERTIFICATIE



Conformiteit

Dit product voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn: **2014/35/EU**
- Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit (EMC): **2014/30/EU**
- Richtlijn drukapparatuur: (PEDAAL): **2014/68/EU**
- Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (ROHS): **2011/65/EU**.
- Richtlijn **2012/19/EU** betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA-reg. nr.: DE69510123)

Bovendien werden de volgende voorschriften in acht genomen:

- Verordening inzake de registratie en beoordeling van en de autorisatie en beperkingen ten aanzien van chemische stoffen (REACH): **1907/2006/EU**.
- Verordening (EG) nr. **1935/2004** inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.
- Verordening (EU) nr. **10/2011** betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.
- zijn bedoeld om in contact te komen met levensmiddelen.
- Verordening (EG) nr. **2023/2006** inzake goede fabricagemethoden voor materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen.

De volgende geharmoniseerde normen zijn toegepast om de conformiteit te waarborgen:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018**
- **EN 55014-1:2017**
- **EN 55014-2:2015**

Opmerking: In het geval van wijzigingen aan de bovengenoemde product die niet met ons zijn overeengekomen, verliest deze verklaring van overeenstemming haar geldigheid.

11 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie harder aandrukken Stel de druk lager in
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Te veel chloor in het water	Chloorfilter gebruiken
	Te weinig gemalen koffie	De juiste hoeveelheid nemen: ca. 7 gr. - 9 gr. per kopje
	Doucheplaatje niet schoon	Doucheplaatje schoonmaken
Koffie druppelt	Maling te fijn	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Te veel gemalen koffie	Per kopje ca. 7 gr. - 9 gr. gebruiken
	Het waterreservoir is leeg	Vul het waterreservoir
Schuim in plaats van crème	Te veel gemalen koffie	Doucheplaatje schoonmaken
	Maling van de molen is niet correct	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Niet de juiste koffie	Andere melange kiezen
	Maling van de molen niet correct	Molen opnieuw instellen
De machine is ingeschakeld, maar er komt geen water uit de groep	De watertank is leeg	Vul het waterreservoir
	De ketel is leeg na het stomen	Vul de ketel na het stomen
	Het reservoir is niet goed geplaatst	Het reservoir op juiste wijze plaatsen
Uit de groep komt stoom/ de temperatuur voor koffiebereiding is te hoog	De stoomfunctie is ingeschakeld	Schakel de stoomfunctie uit
De stoomafgifte werkt niet	De boiler is leeg	Vul de boiler
	Het stoomende is verstopt	Reinig het stoomuiteinde
De koffieuitloop is niet consequent	Het filter is verstopt	Reinig het filter
	De maalgraad is niet correct	Wijzig de maalgraad

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

.. de broeikop te reinigen (zie instructies pagina 34; reinigen filterdrager en broeikop). De filterdrager niet in de machine geplaatst laten.

.. neem ca. 100 ml water uit de broegroep af en ca. 100 ml uit de stoom/ heet wateruitloop.

Tips voor het beste resultaat

- Gebruik, indien mogelijk, koude verse melk met 3,5 % vetgehalte.
- Gebruik een, liefst metalen, kan met een inhoud van minstens 0,6 liter. De vorm van deze kan is wat smal en hoog van boven en breder van onderen en voorzien van een goede schenkruit.
- Zet de stoomkraan ca. 5 seconden open.
- De kan ongeveer voor 1/3 vullen met melk. De stoompijp in het midden van de kan in de melk dompelen.
- Open langzaam de hendel. De stoom gaat door de melk
- De kan stil houden.
- Na korte tijd komt er een werveling in de melk. Het eigenlijke schuimen begint nu. De kan, met de omhoog komende melk, naar beneden bewegen. De stoompijp blijft net onder het oppervlak van de melk blijven. Geoefende barista's zullen de melk heel licht lucht laten happen.
- Let op: Wanneer de gewenste hoeveelheid melk is opgeschuimd, breng dan de gehele stoomuitloop in de melk en sluit de hendel en schakel de stoomschakelaar uit.
- Opgepast nu. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, de stoompijp kort helemaal in de karaf onderdompelen en de stoomkraan dichtdraaien.
- Bedenk: melkeiwitten "schuimen" tot ca. 77 graden. Wordt deze temperatuur overschreden, dan schuimt de melk niet meer.
- Tip: wanneer het melkschuim klaar is, de kan met een lichte tik op het aanrecht zetten en licht rond 'walsen', zodat eventueel in het schuim aanwezige grotere bellen aan de oppervlakte komen en het schuim wat compacter wordt. De opgeschuimde melk krijgt een vaste glanzende structuur.

- Na het opschuimen kort de stoomkraan opendraaien, om verstopping in de stoomsproeier te voorkomen. Stoompijp met een vochtige schone doek afnemen.

Stappen om een cappuccino te bereiden:

1. Eén espresso maken in een warme cappuccinokop.
2. In een aparte kan melk opschuimen
3. De opgeschuimde melk rustig op de espresso schenken. Houdt de kan iets boven de kop. Beweeg de kan naar beneden en tik tijdens het schenken de kan voorzichtig op de rand van de kop. Vul de kop tot aan de rand met warme melk en melkschuim.

12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES

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

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



S-Automatik 64



Uitklopbak



Afkloplade voor het koffieresidu



Tamper
RVS met een bolle of vlakke onderzijde



Tamperstation



Melkkannetje

Notizen / Notes / Notities



www.ecm.de

ECM Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 60-68, 69151 Neckargemünd/Heidelberg, Germany
Phone +49 (0)6223 9255-0, Fax +49 (0)6223 9255-25
info@ecm.de