



Casa IV

Art.-Nr./item no.: 80044

Bedienungsanleitung · User Manual · Handleiding

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **Casa IV** 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 **Casa IV**, 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.

Geachte Klant,

met de **Casa IV**, heeft u voor een topklasse espressomachine gekozen.

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

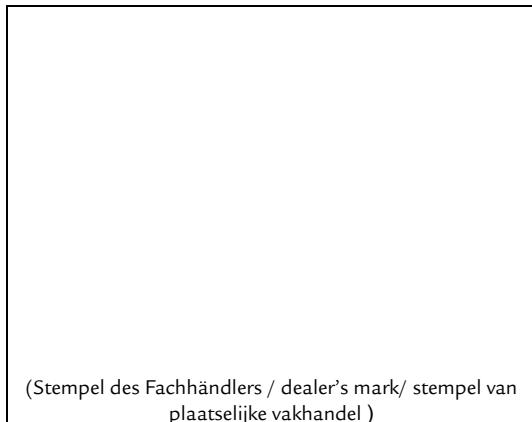
Wij verzoeken u, deze handleiding vóór gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen.

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

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



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 / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de



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

04-2014

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

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen

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

INHALT / INDEX / INHOUD

Verwendete Symbole / Used symbols / Gebruikte symbolen	2
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 Vorbereitungen zur Installation	7
4.2 Stromanschluss.....	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME.....	7
5.1 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 und Entfettung der Brühgruppe	10
7.3 Vorbeugende Entkalkung.....	11
7.4 Kleine technische Servicearbeiten	12
8. TRANSPORT UND LAGERUNG.....	13
8.1 Verpackung.....	13
8.2 Transport	13
8.3 Lagerung	14
9. ENTSORGUNG.....	14
10. CE-KONFORMITÄT	14
11. RATSSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	14
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	15

INDEX

1 PRODUCT DELIVERY.....	18
2 GENERAL ADVICE	18
2.1 General safety notices.....	18
2.2 Proper use	19
3 MACHINE DESCRIPTION	19
3.1 Machine parts.....	19
3.2 Switches and lights.....	20
3.3 Technical data	20
4 MACHINE INSTALLATION	20
4.1 Preparation for installation.....	20
4.2 Electrical connection	20
5 FIRST USE	21
5.1 First use	21
6 USE OF THE MACHINE	21
6.1 Preparation of the machine	21
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure	22
6.3 Preparing coffee	22
6.4 Dispensing of hot water.....	22
6.5 Dispensing of steam	22
7 CLEANING AND MAINTENANCE	23
7.1 General cleaning	23
7.2 Brew group cleaning and degreasing	24
7.3 Prophylactic descaling.....	24
7.4 Maintenance.....	25

8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	26
8.1	Packing.....	26
8.2	Transport	26
8.3	Warehousing	26
9	DISPOSAL	27
10	CE CONFORMITY.....	27
11	TROUBLESHOOTING.....	27
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	28

INHOUD

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

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 2 Ausläufen
 1 Zweitassensieb
 1 Eintassensieb
 1 Blindsieb
 1 Tamper
 1 Bedienungsanleitung
 1 Reinigungspinsel
 1 Ventilgriff zur Montage am Gerät

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 waagerechte Fläche stellen, um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
---	---

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
 Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
 Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.



Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter / Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Setzen Sie sich **vor** einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 12) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.
Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die CASA IV 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 regrisspflichtig.

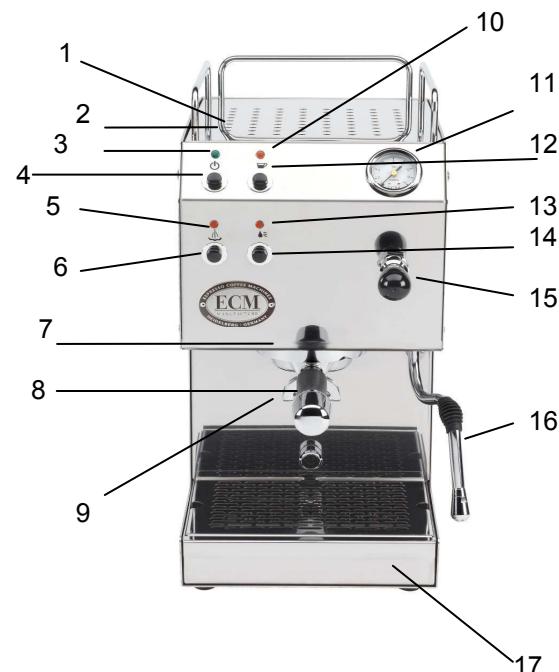


Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün
4. Ein- und Ausschalter
5. Kontroll-Lampe Dampf orange
6. Schalter Dampf
7. Brühgruppe
8. Filterträger
9. Kaffeeauslauf
10. Kontroll-Lampe Kaffeezubereitung orange
11. Pumpendruckmanometer
12. Schalter Kaffee
13. Kontroll-Lampe Wasser orange
14. Schalter Pumpe/Heißwasser
15. Dampfventil u. Heißwasserhebel
16. Dampf-/ Heißwasserrohr
17. Wasserauffangschale

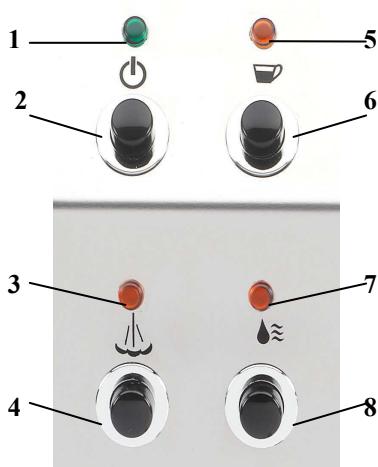


Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich des Kippebels 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. Leuchtanzeige Heizung
4. Dampf-Schalter
5. Kontroll-Lampe „Kaffee“
6. Kaffee-Schalter
7. Kontroll-Lampe „Heißwasser“
8. Heißwasser-Schalter

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 350 mm x 440 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 210 mm x 410 mm x 440 mm
Gewicht:	14,0 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile, waagerechte und wasserunempfindliche Oberfläche stellen.
- 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.



5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

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



- | |
|--|
| Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass |
| <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 |

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Ventilgriff auf Ventil schrauben (liegt dem Zubehör bei).
2. Nehmen Sie das Tassenablageblech ab.
3. Befüllen Sie den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. 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.
---	---

5. Halten Sie ein Gefäß (z. B. Milchkännchen) unter das Dampf- bzw. Heißwasserventil. **Das Kippventil nach oben oder unten drücken und den Schalter Pumpe/Heißwasser 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. Lassen Sie etwa 300 ml Wasser herauslaufen. Dadurch wird der Kessel gespült und mit Frischwasser gefüllt. Bei täglichem Gebrauch erneuern Sie somit den Kesselinhalt.** Schalten Sie den Schalter Pumpe/Heißwasser durch erneutes drücken aus. Sie können nun das Kippventil wieder loslassen.
6. Entnehmen Sie nun ca. 1,5 – 2,0 l Wasser über die Brühgruppe, indem Sie den Kaffee-Schalter betätigen.
7. Das Gerät heizt nun auf, die Kontrolllampe Heizung (orange) leuchtet.
8. 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.
9. Setzen Sie das 7 g oder 14 g Sieb 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.
10. Da für die Erstbefüllung des Kessels viel Wasser benötigt wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Frischwasser befüllt werden.
11. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt 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.
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 Verstellschraube unter dem Tassenablagedeckel 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 in die Brühgruppe ein.
3. Betätigen Sie den Kaffeebezugsschalter und lesen Sie den Brühdruck am Pumpenmanometer ab.

4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubendreher auf den gewünschten Wert. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpenmanometer ablesen.
6. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger 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.

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 Expressos liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Füllmenge erreicht, drücken Sie nochmals den Kaffee-Schalter und der Bezug stoppt.

Das Frischwasser aus dem Expansionsventil wird während der Kaffeezubereitung über den Wassertankadapter zurückgeleitet. Aus dem Auslaufstutzen über der Auffangschale entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

6.4 Heißwasserentnahme

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei Betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser („Heißwasser-Schalter“) über das Dampf-/Heißwasserventil Heißwasser entnehmen.

6.5 Dampfentnahme

Die CASA IV 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 Dampferzeugung um.

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

	Wichtig Betätigen Sie den Dampf-Schalter. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
---	---

Öffnen Sie das Dampf/Heißwasserventil für ca. 5 Sekunden, **damit das Wasservolumen sinkt und somit ein größeres Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitintervallen von ca. 10 Sekunden.** Anschließend den Dampfhebel gedrückt halten und die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohrs) in die Flüssigkeit eintauchen. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen. Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.

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

Schalten Sie die Dampffunktion anschließend wieder aus.

	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.
---	--

	Achtung Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (Verletzungsgefahr).
---	--

	Wichtig Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen.
---	--

Kippen Sie das Dampf-/Heißwasserventil leicht und drücken Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden, in den Sie den Dampf und das Heißwasser ablassen. Entnehmen Sie solange Dampf und Heißwasser, bis Sie einen Wasserstrahl erkennen können. Danach lassen Sie das Kippventil wieder los und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser wieder aus.

Hiermit haben Sie die Temperatur wieder auf Kaffeezubereitung reduziert und den Kessel wieder mit Wasser befüllt. Sie können wieder mit der Kaffeezubereitung beginnen.

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 (Ein- und Ausschalter sollte nicht gedrückt sein), 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, Messlöffel und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

Säubern Sie die Duschplatte und die Gruppendiftung 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 2 – 3 Wochen. Hierzu betätigen Sie den Pumpenschalter und entnehmen Sie ca. 0,35 Liter Heißwasser aus dem Dampfrohr und/oder Brühgruppe.

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

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

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:

Gruppenreiniger von ECM erhalten Sie in Tabletten- oder Pulverform bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen zur 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. Heizen Sie die Maschine auf Kaffeetemperatur auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit $\frac{1}{2}$ Beutel Gruppenreinigungspulver bzw. legen Sie eine Tablette ein.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Betätigen Sie den Kaffee-Schalter nun in Intervallen von ca. 20 Sekunden.
7. Wiederholen Sie Punkt 6 mehrmals bis wieder klares Wasser aus dem Ablaufstutzen in die Wasserauffangschale läuft.
8. Entnehmen Sie den Filterträger mit Blindsieb, spülen Sie diesen mit frischem Wasser und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
9. Betätigen Sie erneut den Kaffee-Schalter, damit sich der Filterträger mit Wasser befüllt. Stoppen Sie den Bezug.
10. Entnehmen Sie den Filterträger und setzen Sie ein Tassensieb ein. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

**Vorsicht!**

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

7.3 Vorbeugende Entkalkung

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. Verwenden Sie keinen Entkalker der Sulfamidsäure (auch als Amidosulfonsäure bekannt) enthält. Diese Säure ist 6x stärker als Zitronensäure und könnte das Material angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen.

Bitte wie folgt vorgehen:

1. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben. Gerät einschalten.
2. Entnehmen Sie über das Dampfrohr/Heißwasserrohr und die Brühgruppe insgesamt mindestens 400 ml Wasser, damit der Kessel mit dem Entkalkungsmittel befüllt wird. Lassen Sie anschließend die Maschine kurz aufheizen.
3. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Kaffee-Schalter dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach Kaffee-Schalter wieder ausschalten. Dadurch werden die Gruppe und das Expansionsventil entkalkt.
4. Anschließend das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
5. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffee-Schalters durch die Gruppe nachspülen und dann auch über das Dampf-/Heißwasserventil (Betätigung des Schalters Pumpe/Heißwasser) nachspülen.
6. Nun das Gerät ausschalten, den Wassertank entnehmen, reinigen und mit Frischwasser befüllen.
7. Gerät einschalten und ca. 400 ml Wasser über die Gruppe und das Dampf-/Heißwasserventil (Schalter Pumpe/Heißwasser) entnehmen.
8. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen.
9. Kaffee-Schalter dreimal für ca. 20 Sekunden gedrückt lassen, dann ausschalten. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger nehmen.**
10. Gerät nochmals wie in Punkt 6 und 7 beschrieben spülen, lassen Sie mindestens 3 l Wasser durch die Brühgruppe und den Heißwasserauslass laufen. Somit stellen Sie sicher, dass sich kein Entkalkungsmittel mehr in der Maschine befindet.

**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.

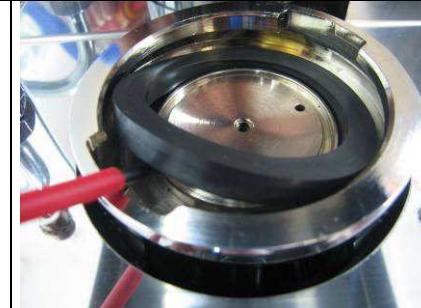
7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung

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. Die Duschplatte sowie der Duschenhalter (aus Messing) lassen sich einfach abnehmen (sollte dies nicht der Fall sein sind evtl. die Bauteile mit Kaffeeresten und Fett verklebt).
5. Unter dem Duschenhalter befindet sich ein dünner Dichtungsring, die Dichtung der Duschplatte (Art. Nr. C449900790) .
6. Die Gruppendichtung (Art. Nr. C449900229) können Sie nur entfernen, indem Sie einen schmalen Schlitzschraubendreher zwischen Duschenhalter und Gruppendichtung stecken und diese herausheben (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 angefaste Seite (Seite mit ECM Schriftzug) 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 (Art.Nr. C519900102) 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):

1. Brühgruppe zu Beginn	2. Lösen Sie die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe	3. Entfernen Sie das Duschensieb mit Duschplatte
		
4. Entfernen Sie den dünnen Dichtungsring	5. Sie können nun die Gruppendichtung entfernen	6. Hebeln Sie nun die Gruppendichtung mit einem Schlitzschraubendreher heraus

		
7. Reinigen Sie die Nut bevor Sie die neue Gruppendiftung wieder einsetzen	8. Setzen Sie die neue Gruppendiftung mit der angefassten Seite nach oben wieder ein so das diese nicht mehr sichtbar ist	9. Setzen Sie den Dichtungsring wie in Abb.4 und das Duschensieb wieder ein und befestigen Sie diese wieder mit der Senkkopfschraube

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfdüse 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! (Art.-Nr.:C449900790)
---	---

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die CASA IV 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

	<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.
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> 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.
---	---

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 98/37/EG

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

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

PED: 97/23/EG

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

11. RATSSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7 g pro Tasse
	Duschplatte verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung größer stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g 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 pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen

	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
Schaum statt Crema	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 11). 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, frische kalte Milch mit einem hohen Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- 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 Dampfhahn durch kurzes drücken 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 Dampfhahn 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 dem 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.



Mühle Casa



Kaffee-Abschlagbox



Kaffee-Sudschublade



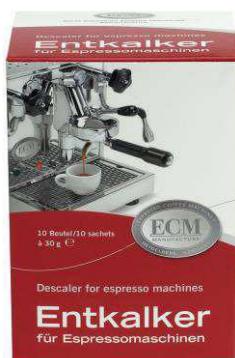
Tamper, plan oder konvex



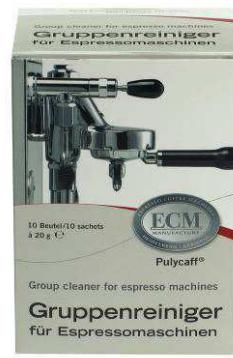
Tamper, druckreguliert



Tamper-Station



Entkalker



Gruppenreiniger



Gruppenreinigungs-tabletten



Wandhalterung (ohne Zubehör)

1 PRODUCT DELIVERY

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

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 bottom of the espresso machine. • Carry out the installation of the machine according to the instructions in chapter 4. • 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. • Place the machine on an even and stable surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine into water; do not operate the machine with wet hands • Machine should be used by experienced adult persons 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 inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Only use original spare parts. • Do not operate the machine with carbonated water. Use soft potable water only. • 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 changes of components must be carried out by an authorised specialised dealer.

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

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

	<p>Important</p> <p>When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness level. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required. Contact your specialised dealer before undertaking this measure. Follow our descaling instructions (see page 24). This will protect your machine against expensive repairs.</p> <p>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.</p>
---	--

2.2 Proper use

The CASA IV 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.

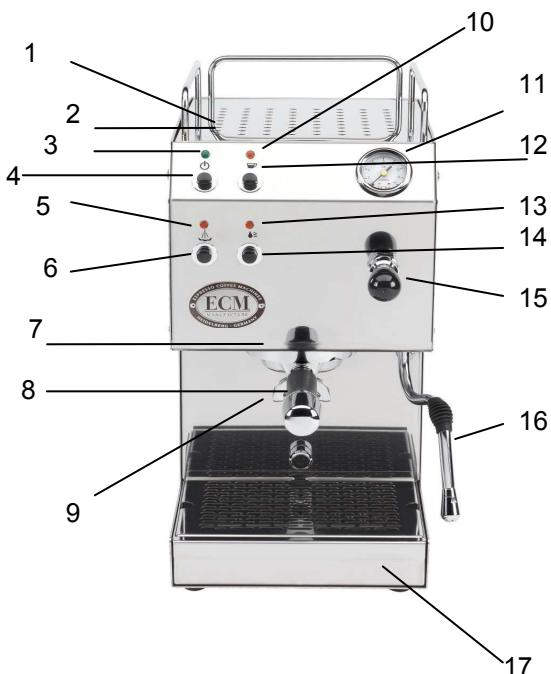


This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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
2. Fresh water tank (under the cup heater)
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. Portafilter spout
10. Orange coffee lamp
11. Pump pressure gauge
12. Coffee button
13. Orange control lamp for water
14. Switch pump/ hot water
15. Steam/ hot water dispenser
16. Steam valve
17. Drip tray

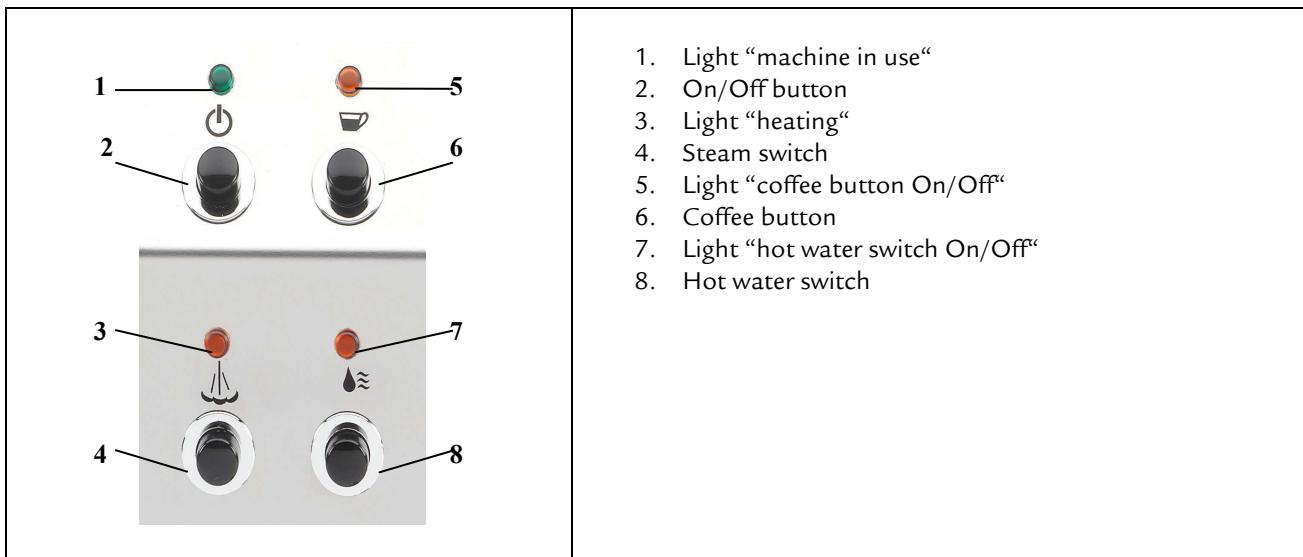


Caution!

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 part and side frames)

3.2 Switches and lights



3.3 Technical data

Voltages:

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

Frequency:

EU: 50 Hz
 UK: 50 Hz
 New Zealand: 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 350 mm x 440 mm

Measurements with portafilter:

w x d x h / 210 mm x 410 mm x 440 mm

Weight:

14.0kg

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 supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the bottom 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.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	Prior to starting the machine, check if: <ul style="list-style-type: none"> • the steam/ hot water valves are closed. • the switch and buttons are not activated. • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted accurately
---	--

Now you can begin to operate your machine:

- 1 Remove the cup warming tray.
- 2 Fill the water tank with fresh water, preferably deficient in lime. Replace the cup warming tray.
- 3 Insert the power plug into the wall socket by pressing 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 by moving it upwards or downwards and press the pump/ hot water switch. 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. Please release approx. 300 ml from the valve. This way, the boiler is flushed and filled with fresh water. That allows you to constantly renew the boiler water in daily use.** Switch off the pump/ hot water switch and close the steam/ hot water valve.
- 5 Dispense water by pressing the coffee button.
- 6 The machine heats up and the orange control lamp for heating control lights up.
- 7 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.
- 8 Clamp the empty portafilter into the brew group in order to preheat filter and the portafilter. You can accelerate this process by dispensing water from the brew group.
- 9 For the first filling of the boiler, a large amount of water is required. Therefore, refill the water tank with water after the first use.
- 10 The machine is now ready for use. Place the cups on the cup heater tray in order to preheat them.

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.
- 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 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 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.

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.

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. 9-11 bars. During coffee preparation, the fresh water is channelled back over the expansion valve. 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.

6.4 Dispensing of hot water

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/ hot water dispenser. By operating the pump/ hot water switch (“hot water switch”) and opening the valve you can dispense hot water.

6.5 Dispensing of steam

The CASA IV 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.



Important!

Operate the steam switch. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.

Switch on the steam function (the button is pushed).

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 of 20 seconds each.**

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.

	Always place the nozzle just underneath the surface of the liquid to avoid spillings (danger of injury).
---	---

Switch off the steam function.

	Advice After frothing the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle holes clean. Always clean the steam nozzle and the steam dispenser with a damp cloth after every use.
---	---

	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. You should 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.

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.
---	---

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

Portafilter, filters, water tank, drip tray and tamper 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.

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 2 – 3 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. Do not wait until it is full.

7.2 Brew 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 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 Put the blind filter into the portafilter.
- 3 Pour ½ spoon full of detergent or a tablet into the blind filter of the portafilter.
- 4 Place the portafilter in the group head.
- 5 Operate the coffee button. 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.



Caution!

Beware of hot water sprayings while cleaning the brew group.

7.3 Prophylactic descaling

The regular descaling of your 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. At your specialised dealer, you can purchase a descaler in powder or tablet form perfectly suited for your machine. Follow the steps as indicated below:

- 1 Dissolve the descaler in water according to the instructions for use (see above) and pour the solution into the water tank. Switch on the machine.
- 2 Release a minimum total of 400-500 ml of water from the brew group and from the steam/ hot water dispenser. Thus, the boiler is filled with descaler. Then heat up the machine to operating temperature.
- 3 Place the portafilter with the blind filter into the brew group and operate the coffee button 3 times for about 20 seconds each time. Switch off the coffee button after every operation. This descales the expansion valve.
- 4 After this process, let the descaler react for approx. **½ hour**.
- 5 Release the remaining descaler solution by operating the coffee button.
- 6 Switch off the machine, remove and clean the water tank and fill it with fresh water.
- 7 Switch on the machine and release approx. 400-500 ml of water from the group and the steam/ hot water valve (switch pump/ hot water).
- 8 Clamp the portafilter with the blind filter back into the brew group and activate the coffee button 3 times for approx. 20 seconds. This descales the expansion valve.
- 9 Repeat the process of pos. 7 approx. 4 times to make sure that no descaler is left in the boiler.
- 10 **Then remove the blind filter from the portafilter.**



Important!

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

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

In this case, the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given.

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

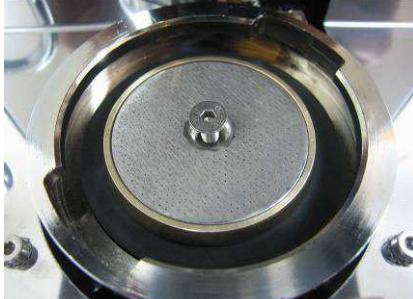
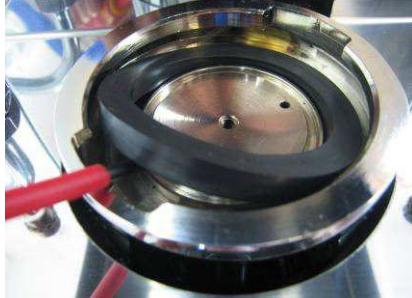
7.4 Maintenance

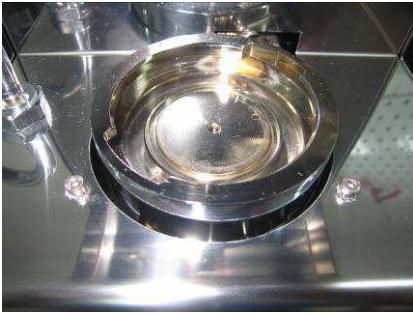
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

Replacing the group gasket and the 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, 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 (item. no. C449900790).
6. The group gasket (item no. C449900229) 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. When inserting the group gasket, make sure that the bevelled side (side with ECM on it) is facing upwards so that it is no longer visible.
8. Press the group gasket gradually into the pre-cleaned groove.
9. Then screw in the shower plate (item no. C519900102) and the shower holder.
10. In order to ensure that the group gasket is inserted properly, carefully clamp a portafilter without filter into the brew group.

Follow the steps as indicated below:

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

7. Clean the groove before inserting the new group gasket	8. Insert the new group gasket with the rounded side facing upwards	9. Replace the gasket of the shower tray (see point 4) and the shower plate
		

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.

**Important!**

Do not lose the small gasket between the steam/ hot water nozzle and the thread!
(item no C449900790)

Replace the steam/ hot water nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING**8.1 Packing**

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

**Caution!**

Keep packing out of reach of children!

**Important!**

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

8.2 Transport

- 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

- 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 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY



Conformity

The product complies with the following EU Directives:

Machine: 98/37/EC
 Low Voltage: 73/23/EEC, 93/68/EEC
 EMC: 89/336/EEC, 93/68/EEC, 92/31/EEC
 PED: 97/23/EC
 EN-Directives: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11 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: 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 setting. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
	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 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).
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 dispersion.	Refill the boiler after steam dispersion.
	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 the brew group.
The steam dispersion does not work.	The boiler is empty.	Refill the boiler.
	The nozzle is blocked.	Clean the nozzle.
The coffee dispersion 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 24). 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 like a “barista”

- 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.



Casa grinder



Knock-out box



Knock-out box



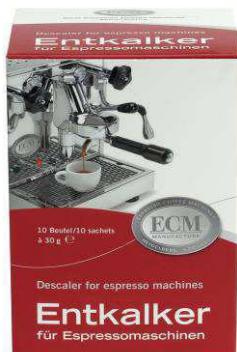
Tamper, flat or convex



Tamper, pressure regulating



Tamper station



Descaler for espresso machines



Brewing group cleaner



Group cleaning tablets



Equipment holder (without
accessories)

1 INHOUD

1 Filterdrager met 2 uitlopen
1 1-kops filter
1 2-kops filter
1 Blindfilter
1 kunststof tamper
1 Handleiding
1 Reinigingsborstel

2 ALGEMEEN ADVIES

2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

	<ul style="list-style-type: none">• Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de aangegeven spanning op het typeplaatje aan de voorzijde van het espresso apparaat.• Voer de instructies voor installatie nauwgezet uit, zoals beschreven in hoofdstuk 4.• Het apparaat uitsluitend aansluiten op een geaard stopcontact en niet ingeschakeld laten zonder toezicht.• Buig of rol het elektriciteitssnoer niet op.• Gebruik geen verlengsnoer of losse stekkerdoos.• Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Stel de machine waterpas door de afzonderlijk verstelbare voeten in hoogte te verstellen.• Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of bij een hitte bron.• Dompel het espresso apparaat nooit onder water, houd deze niet onder de waterkraan en bedien de machine niet met natte handen.• Het apparaat mag alleen bediend worden door geïnstrueerde volwassenen.• Het apparaat is niet geschikt voor gebruik door mensen (inclusief kinderen) met beperkt fysiek, sensorisch of geestelijk vermogen, óf met een gebrek aan ervaring en/ of kennis, tenzij onder toezicht of geïnstrueerd met betrekking tot gebruik van het apparaat door iemand verantwoordelijk voor hun veiligheid.• Houd scherp toezicht op kinderen tijdens het gebruik van het apparaat. Laat het niet gebruiken als speelgoed.• Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden (vorst, sneeuw, regen) of lage temperaturen en gebruik het niet in de buitenlucht.• Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.• Gebruik alleen originele onderdelen.• Het apparaat mag nooit met koolzuurhoudend water in gebruik genomen worden, maar altijd met zacht water.• Gebruik de machine niet zonder water.
--	--

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

Onze apparaten voldoen aan de algemeen geldende veiligheidsvoorschriften

Reparaties of vervanging van componenten mogen uitsluitend door onze servicedienst uitgevoerd worden.
Wij nemen geen verantwoordelijkheid en kunnen niet aansprakelijk gesteld worden, bij het niet navolgen van deze voorschriften. Bij het niet in acht nemen van de voorschriften vervalt de garantie.
Adressen van geautoriseerde servicepunten buiten Europa kunt u bij ons opvragen.

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

2.2 Correct gebruik

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

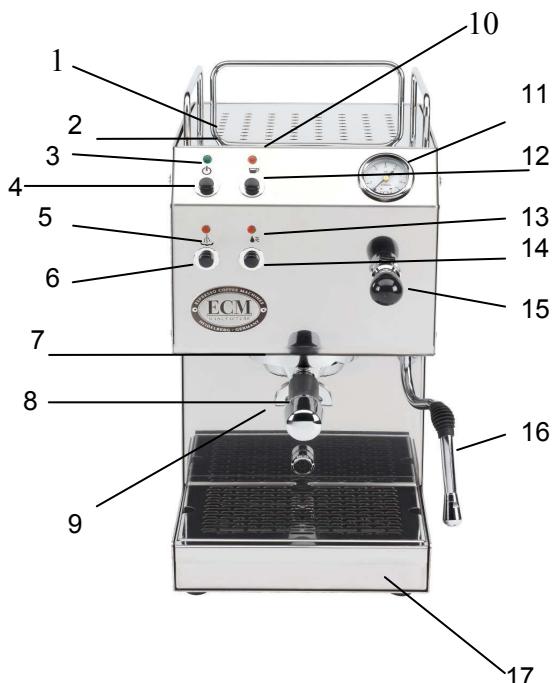
Ieder gebruik van het apparaat, anders vermeld dan bovenstaand is niet toegestaan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen door onjuist gebruik en is niet aansprakelijk te stellen.



- Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
- Personele ruimten 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 (onder de plaat voor de kopjes)
3. Controlelampje aan/ uit
4. Aan/ uit schakelaar
5. Controlelampje stoom (oranje)
6. Stoomschakelaar
7. Broekop
8. Filterdrager
9. Koffie uitloop
10. Controlelampje thermostaat (oranje)
11. Pompdruk manometer
12. Controlelampje heet water
13. Koffieschakelaar
14. Heet water schakelaar
15. Hendel stoom/ heet water
16. Stoom/ heet wateruitloop
17. Lekbak

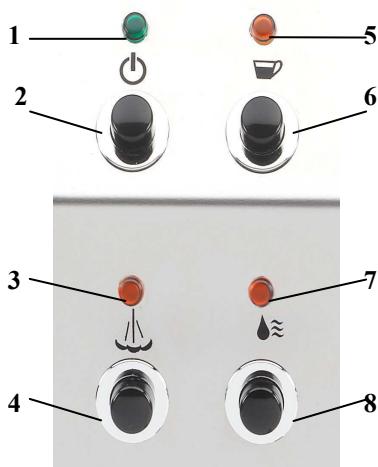


Waarschuwing!

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

- 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 thermostaat
4. Stoom schakelaar
5. Controlelampje koffie schakelaar aan
6. Koffie schakelaar
7. Controlelampje heet water schakelaar aan
8. Heet water schakelaar

3.3 Technische gegevens

Netspanning / Volt:	EU: 230 V
Watt:	1.200 W
Waterinhoud:	ca. 2,8 liter
Dimensions:	HxBxD:210 mm x 350 mm x 440 mm
Dimensions with portafilter:	HxBxD:210 mm x 410 mm x 440 mm
Net weight:	14,0 kg

4 INSTALLATIE

4.1 Voorbereiding voor installatie



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

4.2 Stroom aansluiting



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

5 HET EERSTE GEBRUIK

5.1 Het eerste gebruik

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



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

- De schakelaars zijn niet geactiveerd
- De stekker is uit het stopcontact
- De lekbak is goed geplaatst
- Belangrijk: punt 1 voor het eerste gebruik

Beginnen met het in gebruik nemen van uw apparaat:

1. Handgreep op de stoomhendel schroeven (deze is bijgevoegd in de accessoires).
2. Neem de koppenwarmer af.
3. Plaats een kalkfilter in het waterreservoir (vraag na bij het verkooppunt). Het waterreservoir vullen met vers water en de plaat voor de kopjes terug plaatsen.
4. Wacht ca. 15 minuten tot het kalkfilter water heeft geabsorbeerd en met de onderzijde op de bodem van het waterreservoir staat.



Belangrijk!!

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

5. Plaats een kleine bak (bijv. een melkkan) onder de stoom/ heet wateruitloop. Druk de heet waterschakelaar in en breng de hendel naar boven of beneden. De ketel vult zich met water, hoorbaar aan het pomp geluid. Bij het eerste gebruik kan het even duren voordat het water uit de stoomuitloop komt. Laat ongeveer **300 ml water doorlopen**. **De ketel wordt nu gespoeld en gevuld met vers water. Bij het dagelijks gebruik wordt op deze manier desgewenst de ketelinhouder vernieuwd. Schakel de pomp/ heet waterschakelaar uit en sluit de stoom/ heet watertoevoer door de hendel los te laten.**
6. Druk de koffieschakelaar in en laat ca. 1,5 – 2,0 l water door de zetgroep lopen.
7. Het apparaat warmt nu op, het controlelampje opwarmen (oranje) brandt.
8. 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.
9. 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.
10. Voor het vullen van de ketel is de eerste keer veel water nodig, daarom moet het waterreservoir opnieuw gevuld worden.
11. 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 gebruiknmae 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 warmhoudplaat.
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.

- Lees de pompdruk af van de meter om te zien of de gewenste druk is bereikt.
- Nu kunt u uw perfecte espresso gaan bereiden.

6.3 Bereiding 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.

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.

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. 9-11Bar 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.

6.4 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 afgenoem worden.

6.5 Afname van stoom

De CASA IV 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.

	Belangrijk: Schakel de stoomfunctie in. Daarbij kan de pompdruk manometer afslaan, dit is niet belangrijk.
---	--

De stoomfunctie ca. 5 seconden openzetten, **zodat het ketelvolume daalt waardoor een groter stoomvolume kan ontstaan. Dit 2 maal herhalen met een tijdinterval van ca. 10 seconden.** Vul een geschikte melkkan voor ca. 1/3 met koude melk. Dompel het uiteinde van de stoombuis in de melk. Nu de stoomfunctie weer activeren. De melk verwarmen en of opschuimen. De stoombuis 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).

	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).
---	---

Schakel de stoomschakelaar weer uit.

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

	Let op: Bij het reinigen dient huidcontact met de stoompijp vermeden te worden (gevaar voor verwonding).
---	--

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

Zet de hendel voor stoom/ heet water een klein beetje open en druk de 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 hendel loslaten 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.

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

7.1 Algemene reiniging

Dagelijkse reiniging:

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

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

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.

	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 in poeder- of tabletvorm verkrijgbaar bij uw vakhandelaar. Ze dienen voor het goed reinigen en onvetten van de zetgroep. Het reinigen van de zetgroep dient na elke 150 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 een ½ zakje groepenreinigingspoeder vullen of leg er 1 tablet in.
- 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 Preventief ontkalken

Wij adviseren om waterfilters te gebruiken en deze per kwartaal te vervangen. U kunt dan volstaan met een professionele ontkalking door ons servicepunt eens per 3 jaar. Dit komt de werking en levensduur van uw kostbare apparatuur ten goede.

Als u geen waterfilter gebruikt en om verkalking in het algemeen te voorkomen, adviseren wij het apparaat regelmatig te ontkalken met inachtneming van de waterhardheid. Op deze manier kunt u dure reparaties voorkomen. Gebruikt u hiervoor geen ontkalkingsmiddelen die sulfaminezuur (ook bekend als amidosulfonzuur) bevatten. Dit zuur is 6x sterker dan citroenzuur en kan het materiaal aantasten. Een perfect op het apparaat afgestemd ontkalkingsmiddel is bij ons verkrijgbaar.

Het waterreservoir vullen met vers water en ontkalkingsmiddel volgens de aanwijzingen op de verpakking. U gaat als volgt te werk:

1. Het ontkalkingsmiddel volgens de voorschriften (zie boven) met water mengen en in het waterreservoir gieten. Het apparaat inschakelen.
2. Neem in totaal minstens 400-500 ml. water af via de stoom/heet wateruitloop en de zetgroep, zodat de ketel gevuld wordt met het ontkalkingsmiddel. Laat vervolgens het apparaat kort opwarmen.
3. Filterdrager met het blindfilter in de zetgroep plaatsen en schakel de koffieschakelaar drie keer in ca. 20 seconden en schakel dan weer uit. Hierdoor wordt de groep en het expansieventiel ontkalkt.
4. Na deze handelingen het ontkalkingsmiddel ca. **20 minuten** laten inwerken.
5. Het nog overgebleven ontkalkingsmiddel door de zetgroep laten lopen en ook door de stoom/heet wateruitloop, door het activeren van de betreffende schakelaars.
6. Het apparaat uitschakelen en het waterreservoir afnemen, reinigen en met vers water vullen. Neem de filterdrager uit de machine.
7. Het apparaat inschakelen. Dan ca. 400-500 ml water afnemen via de zetgroep en de stoom /heet wateruitloop, door het achtereenvolgens activeren van de betreffende schakelaars.
8. De filterdrager met blindfilter in de zetgroep zetten.
9. Schakel de koffieschakelaar 3 keer in gedurende ca. 20 seconden en schakel deze dan weer uit. Hierdoor wordt het expansieventiel gespoeld. **Vervolgens het blindfilter uit de filterdrager nemen.**
10. Het apparaat nogmaals zoals in punt 6 en 7 aangegeven spoelen. Laat minstens 3 l water door de zetgroep en de heetwater uitloop lopen. Op die manier is zeker dat er zich geen ontkalkingsmiddel meer in de machine bevindt.



Belangrijk!

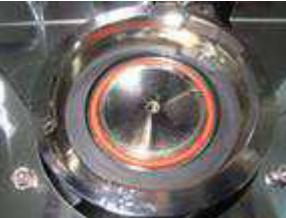
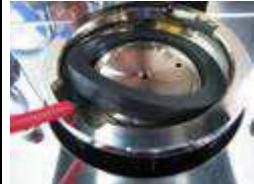
Deze handleiding dient alleen voor de preventieve ontkalking. Bij al verkalkte apparaten, a.u.b. zelf geen ontkalking uitvoeren. Losgekomen kalkdeeltjes kunnen verschillende delen van het apparaat verstoppen, zoals de manometer, ventielen, leidingen etc. Waardoor schade aan het apparaat kan ontstaan.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

7.4 Onderhoud

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 afdichtring.

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:

1. Broekop 	2. Draai de verzonken schroef in het midden van de broeigroep los 	3. Verwijder de douchezeef en het doucheplaatje 
4. Verwijder de dunne afdichtring 	5. Verwijder de pistonring 	6. Duw de pistonring met een platte schroevendraaier eruit 
7. Reinig de rand grondig voordat de nieuwe pistonring geplaatst wordt 	8. Plaats de nieuwe pistonring met de schuine zijde naar boven 	9. Plaats de afdichtring, zoals in afb. 4, en de douchezeef terug. 

De stoom/ heet wateruitloop is verstopt

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

	Belangrijk! Let op, dat u het zwarte afdichtringetje tussen uitloop en stoompip niet kwijt raakt!
---	---

Goed afspoelen en de uitloop weer op de stoompip draaien.

8 TRANSPORT EN OPSLAG

8.1 Verpakking

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

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

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none">Vervoer het apparaat altijd rechtop, indien mogelijk op een pallet.Heel of keer het apparaat niet.Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar.Plaats geen zware producten op het apparaat.
---	---

8.3 Opslag

	<ul style="list-style-type: none">Plaats verpakt op een droge plaats.Stapel niet meer dan 3 verpakte apparaten op elkaar.Plaats geen zware producten op het apparaat.
---	---

9 VERWIJDERING VAN DE MACHINE



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10 CERTIFICATIE



Certificatie

Dit product voldoet aan de algemene richtlijnen

Apparaat: 98/37/EC

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

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

PED: 97/23/EC

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

11 TIPS EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Weinig of geen crème op de koffie	Maling te grof	Koffie fijner malen Koffie harder aandrukken Stel de druk lager in
	Koffie(bonen) te oud	Verse espressobonen gebruiken
	Te veel chloor in het water	Chloofilter gebruiken
	Te weinig gemalen koffie	De juiste hoeveelheid nemen: ca. 7 gr. Per kopje
Koffie druppelt	Doucheplaatje niet schoon	Doucheplaatje schoonmaken
	Maling te fijn	Grover malen Koffie niet te hard aandrukken Stel druk hoger in
	Te veel gemalen koffie	Per kopje ca. 7 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 stoomeinde is verstopft	Reinig het stoomuiteinde
De koffieuitloop is niet consequent	Het filter is verstopft	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 35; reinigen filterdrager en broeikop). De filterdrager niet in de machine geplaatst laten.
- .. neem ca. 100 ml water uit de broeigroep 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 schenkuit.
- 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)
- Broeikopreinigmiddel 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 w



Molen Casa



Uitklopbak



Afkloplade voor het koffieresidu



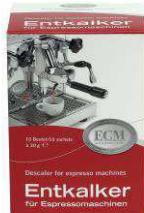
Tamper
RVS met een bolle of vlakke onderzijde



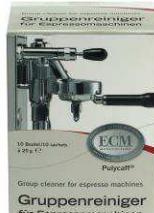
Druk regulerende tamper vlak



Reinigungstabletten



Ontkalker



Reinigingsmiddel voor de broekop



Tampingstation



Accessoirehouder (excl. accessoires)
Notizen/Notes/Notities



ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Dilsberger Straße 68, D-69151 Neckargemünd/Heidelberg
Telefon +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25
info@ecm.de

www.ecm.de