



Controvento

Art.-Nr./item no.: 87274

Benutzerhandbuch · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **CONTROVENTO** 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 Fachhändler 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 **CONTROVENTO** you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure 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.



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

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

01 - 2014

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Verwendete Symbole / Used symbols

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.
	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notices for the correct use of the machine.

INHALT / INDEX

Inhalt - DEUTSCH

1.	LIEFERUMFANG.....	5
2.	ALLGEMEINE HINWEISE.....	5
2.1	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	5
3.	GERÄTEBESCHREIBUNG.....	6
3.1	Geräteteile.....	6
3.2	Technische Daten.....	7
4.	INSTALLATION DER MASCHINE.....	7
4.1	Vorbereitungen zur Installation.....	7
4.2	Stromanschluss.....	8
4.3	Anschluss an die Wasserversorgung.....	8
5.	ERSTINBETRIEBNAHME.....	8
5.1	Erstinbetriebnahme.....	8
6.	BETRIEB DER MASCHINE.....	9
6.1	Vorbereitung der Maschine.....	9
6.2	Manuelle Einstellung des Brühdrucks.....	9
6.3	Zubereitung von Kaffee.....	11
6.4	Heißwasserentnahme.....	11
6.5	Dampfentnahme.....	11
7.	REINIGUNG UND WARTUNG.....	12
7.1	Allgemeine Reinigung.....	12
7.2	Reinigung und Entfettung der Brühgruppe.....	13
7.3	Vorbeugende Entkalkung.....	13
7.4	Kleine technische Servicearbeiten.....	14
8.	TRANSPORT UND LAGERUNG.....	15
8.1	Verpackung.....	15
8.2	Transport.....	15
8.3	Lagerung.....	15
9.	ENTSORGUNG.....	15
10.	CE-KONFORMITÄT.....	15
11.	RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN.....	16
12.	EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	17

Index - ENGLISH

1	PRODUCT DELIVERY.....	18
2	GENERAL ADVICE.....	18
2.1	General safety notices.....	18
3	MACHINE DESCRIPTION.....	19
3.1	Machine parts.....	19
3.2	Technical data.....	20
4	MACHINE INSTALLATION.....	20
4.1	Preparation for installation.....	20
4.2	Electrical connection.....	21
4.3	Water supply connection.....	21
5	FIRST USE.....	21
5.1	First use.....	21
6	USE OF THE MACHINE.....	22
6.1	Preparation of the machine.....	22
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure.....	23
6.3	Preparing coffee.....	24
6.4	Dispensing of hot water.....	24
6.5	Dispensing of steam.....	24
7	CLEANING AND MAINTENANCE.....	25
7.1	General cleaning.....	25
7.2	Brew group cleaning and degreasing.....	25
7.3	Prophylactic descaling.....	26
7.4	Maintenance.....	26

8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	27
8.1	Packing.....	27
8.2	Transport	27
8.3	Warehousing	28
9	DISPOSAL	28
10	CE CONFORMITY.....	28
11	TROUBLESHOOTING.....	28
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	29

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Bedienungsanleitung
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Reinigungspinsel
1 Eintassensieb	1 Abwasserschlauch
1 Zweitassensieb	1 Winkelstück für Abwasserschlauch
1 Blindsieb	1 Metallschlauch 1/8“ 3/8“
1 Tamper	

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Anschluss der Maschine darf nur durch autorisiertes Personal gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden. • 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, wasserunempfindliche und waagrechte Fläche stellen. • 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, nicht äußeren Witterungseinflüssen oder Gefrieremperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlenstoffhaltigem 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 in Verbindung zu setzen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen nur von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

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



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

Eine Maschine ist ausschließlich durch einen Fachhändler zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

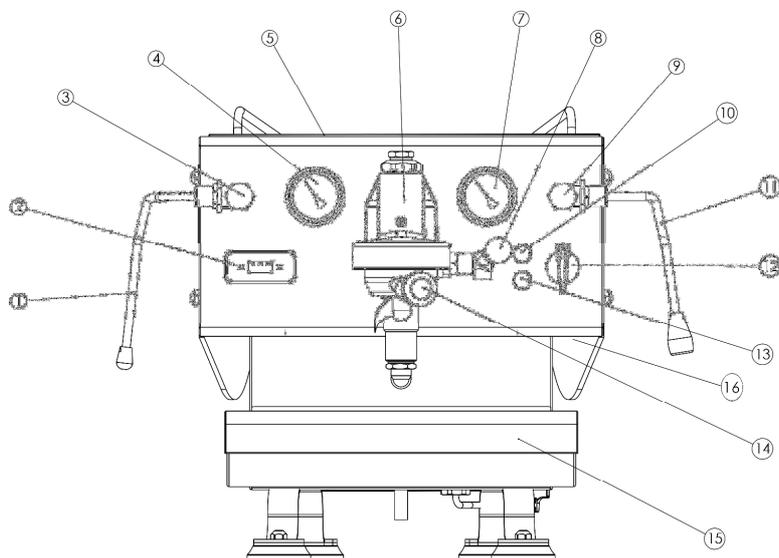


Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

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

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Dampfrohr
2. PID-Display
3. Griff Dampfventil
4. Kesselmanometer
5. Tassenablage
6. Brühgruppe
7. Pumpenmanometer
8. Brühhebel
9. Griff Heißwasserventil
10. Signalleuchte Dampfkessel
11. Heißwasserrohr
12. Ein-/Ausschalter (Drehschalter)
13. Signalleuchte Kaffeeessel
14. Filterträger
15. Auffangschale
16. Ein-/Ausschalter Beleuchtung Schild

	<p>Vorsicht! Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bereich der Hebelventile • Dampf- und Heißwasserrohr • Brühgruppe • Filterträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile
---	--

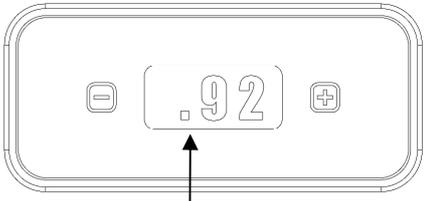
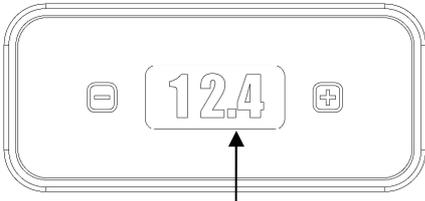
3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungen auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W (Kaffeekessel) – 1.400 W (Dampfkessel)
Wassertank:	ca. 3.0 l
Abmessungen:	B x T x H / 445 mm x 635 mm x 430 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 445 mm x 725 mm x 430 mm
Gewicht:	40 kg

3.3 PID-Temperaturregelung

Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur der beiden Kessel, d.h. die Temperaturen der Kessel sind unabhängig voneinander einstellbar und kontrollierbar. Es besteht die Möglichkeit den Kaffee mit verschiedenen Temperaturen zu extrahieren. PID steht für „proportional – integral – derivative“. Bei der Kaffeezubereitung spielt die Temperatur eine wesentliche Rolle.

Auf dem Display der PID-Temperaturregelung werden die Temperaturen des Kaffeekessels und des Dampfkessels abwechselnd angezeigt. Die Position des Punktes zeigt Ihnen an, von welchem Kessel gerade die Temperatur angezeigt wird.

	
<p>Temperaturanzeige Kaffeekessel (t1, hier 92°C) - Punkt an erster Stelle</p>	<p>Temperaturanzeige Dampfkessel (t2, hier 124°C) - Punkt an zweiter Stelle</p>

4. INSTALLATION DER MASCHINE

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

4.1 Vorbereitungen zur Installation

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

4.2 Stromanschluss

	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist. • die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Drehschalter steht auf 0, also vertikal.) • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.
--	---

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine mit Wassertankbetrieb:

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
Stellen Sie den Brühhebel nach oben.
Nun den Drehschalter auf „1“ für die Erhitzung des Kaffeekessels stellen. Nun leuchtet die grüne Signalleuchte. Um den Dampfkessel hinzuschalten drehen Sie den Schalter auf „2“. Jetzt leuchtet auch die orangefarbene Signalleuchte.
Die Maschine ist nun eingeschaltet, die Pumpe läuft an und befüllt den Dampfkessel der Maschine mit Frischwasser. Beide Kessel werden nacheinander erhitzt.
5. Sobald Wasser aus der Brühgruppe tritt, den Brühhebel wieder nach unten in die Ausgangsstellung zurückdrehen. Der Kaffeekessel ist nun befüllt.
Da für die Erstbefüllung der Kessel besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder aufgefüllt werden.
6. Sobald der Dampfkessel mit Wasser gefüllt ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das PID-Display zeigt die aktuellen Temperaturwerte beider Kessel (siehe Punkt 3.2) an. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Wasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und das PID-Display erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
7. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
8. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der CONTROVENTO ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet. Das Entlüften geschieht über den Ablauf der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale. Achtung, Dampf Bildung.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

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



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

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

Vorbereitung einer Maschine mit Wassertankbetrieb

1. Wassertank befüllen.
2. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Drehschalter auf „1“ oder „2“).
4. Warten Sie, bis die gewünschte Kaffee- bzw. Dampftemperatur erreicht ist. Diese wird Ihnen über das PID-Display angezeigt.
5. Die Aufheizzeit dauert in der Regel, je nach Umgebungstemperatur, ca. 15 - 25 Minuten.
6. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
7. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.



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



Möchten Sie Ihre Maschine über den Festwasseranschluss betreiben, so ist diese ausschließlich durch einen Fachhändler anzuschließen.

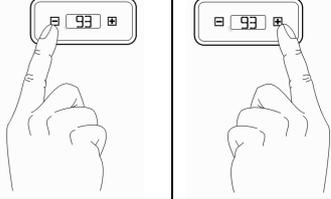
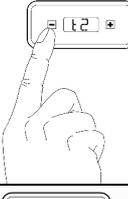
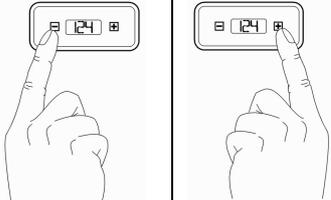
6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Während des regulären Betriebs werden abwechselnd die Temperatur des Kaffeeessels (t_1 , linker Punkt auf Display) und des Dampfkessels (t_2 , rechter Punkt auf Display) angezeigt.

Die Steuerung ist werkseitig so programmiert, dass beide Kessel nacheinander erhitzt werden, wobei der Kaffeeessel (t_1) bevorzugt behandelt wird. Somit wird die Heizung im Dampfkessel (t_2) erst aktiviert, wenn die eingestellte Temperatur im Kaffeeessel erreicht ist.

Sollten Sie ein gleichzeitiges Erhitzen beider Kessel bevorzugen, so kontaktieren Sie zur Umprogrammierung der PID-Steuerung bitte Ihren zuständigen Servicestützpunkthändler.

Zur Abstimmung der Temperatur beider Kessel gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass beide Kessel aktiviert sind (Stellung Drehschalter auf „2“). Die Temperatur beider Kessel spielt zur Programmierung keine Rolle. Beide Heizungen bleiben während des Programmiervorgangs außer Betrieb.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeekessel) auf dem Display erscheint.</p>	
<p>3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>4. Drücken Sie zügig</p> <p style="text-align: center;">- zur Verringerung + zur Erhöhung</p> <p>des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.</p>	
<p>6. Drücken Sie -, so dass „t2“ (Dampfkessel) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 -, um „t1“ zu überspringen und direkt zu „t2“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.</p>	
<p>7. Drücken Sie +, um in das Untermenü von „t2“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>8. Drücken Sie zügig</p> <p style="text-align: center;">zur Verringerung - oder zur Erhöhung +</p> <p>des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „t2“.</p>	
<p>10. Drücken Sie -, um den Programmiermodus zu verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind nun gespeichert. Beide Heizungen nehmen den Betrieb (nacheinander) wieder auf.</p>	

6.3 Zubereitung von Espresso

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl, als Richtlinie dient die Markierung im Sieb des Filterträgers. Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper gleichmäßig fest. Man empfiehlt einem Anpressdruck von ca. 20 kg. Das Mehl sollte nach dem Tampern bis zu der Markierung im Sieb befüllt sein. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

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

Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die Sekunden des Espresso bezuges an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangstellung zurück.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale. Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an.



Vorsicht!

Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffe Zubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen beim Herausnehmen des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.



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

6.4 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Jetzt können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen.
Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser aus dem Frischwasserbehälter nachgepumpt wird. Nach der Entnahme schalten Sie die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.



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



Vorsicht!

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

6.5 Dampfentnahme

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

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Außerdem beugen Sie hiermit vor, dass Milch in den Kessel gezogen wird.
2. Dampf Düse (am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampf hahn wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampf Düse zu vermeiden.

**Verletzungsgefahr**

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

**Wichtig**

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

**Verletzungsgefahr**

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

**Vorsicht!**

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in vertikaler Position, auf „0“), 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 und Tropfblech täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserrohre nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.



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

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

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

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

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb ein bzw. geben Sie ca. 1/3 des Reinigungspulvers in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte, ca. 45°.
7. Nach ca. 1 Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.



Vorsicht!

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

7.3 Entkalkung der Maschine



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

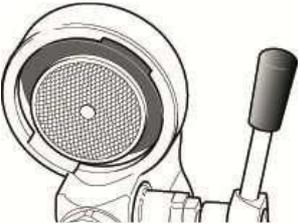
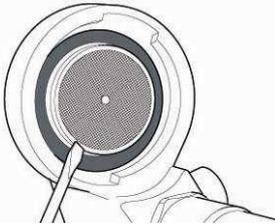
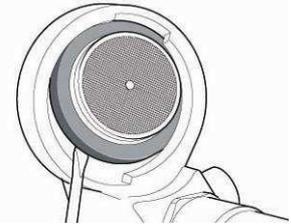
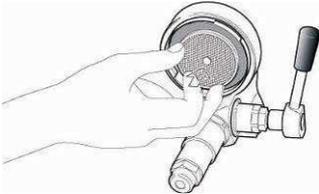
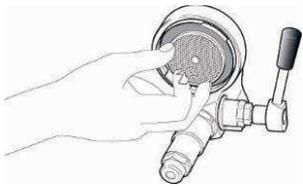
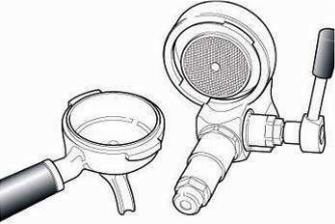
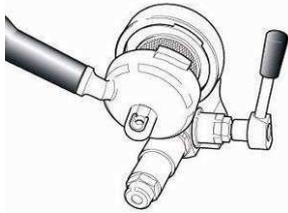
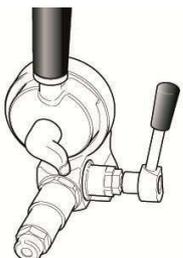
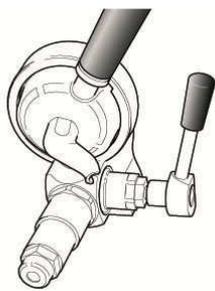
Eine Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal eines ECM Servicestellen-Fachhändlers zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.

7.4 Kleine technische Servicearbeiten

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

1. Maschine abschalten (den Drehschalter auf „0“ stellen) und den Netzstecker ziehen.
2. Dampfventilhebel in die obere Position bringen und allen Dampf ablassen. Anschließend Hebel wieder nach unten kippen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

<p>1. Brühgruppe zu Beginn</p> 	<p>2. Flachsraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln</p> 	<p>3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehelt</p> 
<p>4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen</p> 	<p>5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung mit ECM-Aufdruck nach oben zu Brühgruppe)</p> 	<p>6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen</p> 
<p>7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger ohne Sieb nehmen</p> 	<p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt</p> 
<p>10. Solange hebeln, bis das Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt</p> 	<p>11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden</p> 	<p>12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit</p> 

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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampf Düse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

**Wichtig**

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

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG**8.1 Verpackung**

Die CONTROVENTO wird in einem Karton mit Styroporschutz angeliefert. Der Versand kann aufgrund des Gewichtes (40 kg) nur auf einer Palette erfolgen.

**Vorsicht!**

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

**Wichtig**

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

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

8.3 Lagerung

- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Die Verpackungseinheiten nicht 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: 2006/42/EG

Niederspannung: 2006/95/EG

EMC: 2004/108/EG

PED: 97/23/EG

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruk reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zu viel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: ca. 7 – 9 g pro Tasse
Kaffee "tröpfelt" nur	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruk erhöhen
Wenig "Körper"	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 – 9 g pro Tasse verwenden
	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 – 9 g pro Tasse verwenden
Schaum statt Crema	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
	PID-Display ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, PID-Display ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung	Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung). Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung) Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

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

.. **eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung Seite 15). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. **die Kessel zu entleeren**. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf „0“, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie das Heißwasserventil, das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Den Kaffeekessel entleeren Sie über die Brühgruppe. Betätigen Sie den Brühgruppenhebel nach oben und lassen Sie das Wasser in die

Wasserauffangschale laufen. Bitte beachten Sie, dass immer noch etwas Wasser im Kaffeekessel verbleibt. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme (Punkt 5.1) durchzuführen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische, kalte Milch mit 1,5 % oder 3 % Fettgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfahh für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam das Hebelventil in die obere Position bringen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die 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 Dampfventilhebel wieder zurückkippen



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

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

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich, Art.-Nr. PAV9001034 oder 89450)

1 INCLUDED WITH DELIVERY

1 portafilter 1 spout
 1 portafilter 2 spouts
 1 filter 1 cup
 1 filter 2 cups
 1 blind filter

1 elbow for waste water hose
 1 metal hose 1/8" 3/8"
 1 cleaning brush
 1 instruction manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notices

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • 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, water-resistant and stable surface. Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands. • The machine should only be used by experienced adult persons. • The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packaging out of reach of children. • Only use original spare parts. • Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water. • Do not operate the machine without water.
---	--

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

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.

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

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

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

	<p>Important</p> <p>When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level. Please note that no water filter may be attached to the water tank adapter in machines with a rotary pump. Only water filter pads, which are placed directly into the water tank, may be used. You may also use water which has previously been filtered.</p> <p>The machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	---

2.2 Proper use

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

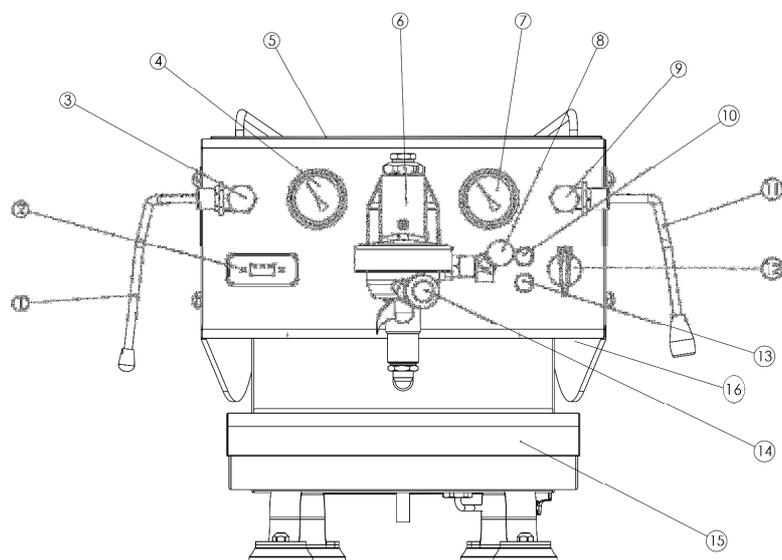
Use of the machine other than for the above mentioned purpose is prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

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

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

CONTROVENTO



1. Steam wand
2. PID-display
3. Handle steam valve
4. Boiler pressure gauge
5. Cup warming tray
6. Brew group
7. Pump pressure gauge
8. Brew handle
9. Handle hot water valve
10. Control lamp steam boiler
11. Hot water wand
12. On/off switch
13. Control lamp coffee boiler
14. Portafilter
15. Drip tray
16. On/off switch illuminated back plate

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

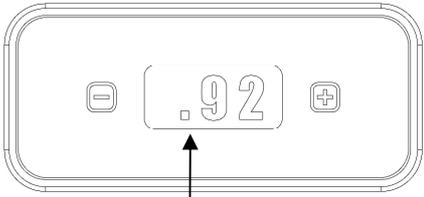
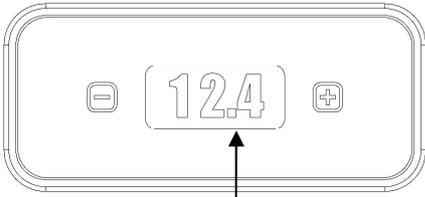
3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 115 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 (coffee boiler) – 1,400 W (steam boiler)
Water tank:	approx. 3.0 l
Measurements:	w x d x h / 445 mm x 635 mm x 430 mm
Measurements with portafilter:	w x d x h / 445 mm x 725 mm x 430 mm
Weight:	40 kg / 88 lbs

3.2 PID-temperature control

The function of a PID-temperature control is to regulate the temperature of both boilers. The temperatures of the boilers are programmable and controllable independently from each other. You have the possibility to extract coffee at varying temperatures. PID stands for “proportional-integral-derivative” The temperature plays an integral role in coffee preparation.

The PID-control displays the temperature of the coffe boiler and the steam boiler alternately. The position of the period indicates which boiler’s temperature is currently displayed.

	
Temperature coffee boiler (t1, here 92°C) -Period in the 1 st position	Temperature steam boiler (t2, here 124°C) -Period in the 3 rd position

4 MACHINE INSTALLATION

	The installation is to be carried out by qualified specialists only, according to the following instructions and in compliance with valid laws and local regulations.
---	---

4.1 Preparation for installation

	<ul style="list-style-type: none"> • Place the machine on an even, water-resistant and stable surface. • Never place the machine on hot surfaces. • Place the machine on a water-proof surface, as the machine may at some point leak water.
---	---

4.2 Electrical connection

	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<p>Prior to starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> • the steam and hot water valves are closed. • the machine is switched off. (Power switch in the vertical position.) • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted accurately.
---	---

Now you can start up your machine:

Machine in use with water tank

- 1 Lift the cup warming tray.
- 2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and replace the cup warming tray.
- 4 Plug the machine into an electrical outlet. Position the brew lever upwards. Turn the on/off switch to position '1' in order to heat up the coffee boiler. Now the green control lamp will come on. To engage the steam boiler, turn the switch to position '2'. Now the orange control lamp will light up as well.
- 5 As soon as water is released through the brew group, position the brew lever back downward. The coffee boiler is now filled with water.
Since much water is used for the initial filling of the boilers, the water tank has to then be refilled with water.
- 6 As soon as the steam boiler is filled with water, the pump will turn silent and the PID-display will show the current temperature of both boilers (reg. item 3.2). When the fresh water in the water tank drops to a certain level, the machine shuts down and the PID-display turns off. You now have to refill fresh water. The machine automatically heats up again. Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
- 7 Please wait until the boiler pressure gauge indicates a value of about 1.0 – 1.25 bars.
- 8 Manual boiler venting is not necessary because the Controvento contains a professional Anti-Vacuum valve, which vents the boiler during the heat-up phase. This venting procedure is done by way of the brew group, directly into the drip tray. Caution, steam forms!
- 9 The machine is now operational. To always have pre-heated cups, place them on the cup warming tray.

	<p>The CONTROVENTO has a fuse to prevent the machine from overflowing. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on again.</p>
---	---

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

Machine in use with water tank

- 1 Fill water into the water tank.
- 2 Make sure that there is enough water in the water tank.
- 3 Turn the machine on (power switch in position “1” or “2”).
- 4 Wait for the PID-display to indicate the desired coffee or steam temperature.
- 5 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 15 – 25 minutes.
- 6 The machine is now ready for use.
- 7 Insert the portafilter and move the brew group lever into the upper position. Release some hot water. Thus, the portafilter will be completely heated.

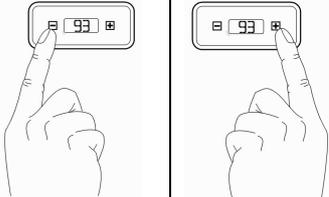
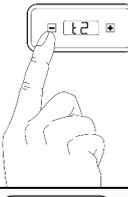
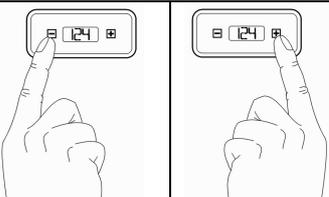
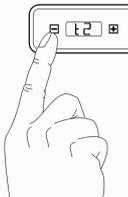
	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum temperature for coffee dispensation.
	If you would like to plumb your machine, installation through a qualified service technician is required.

6.2 Programming the temperature via the PID-display

During normal operations the temperature of the coffee boiler (t1, left dot on the display) and the steam boiler (t2, right dot on the display) are indicated alternately.

The controls are factory pre-set so that both boilers are heated consecutively, whereby the coffee boiler (t1) has priority. This means that the steam boiler (t2) is activated only after the programmed temperature of the coffee boiler has been reached.

If you prefer simultaneous heating of both boilers, please contact your authorised service dealer for re-programming the PID-control.

<p>Switch the machine on in order to activate both boilers (switch in position “2”). The temperature of either boiler is of no importance in programming. Both heaters are inactive during programming.</p>	
<p>2. Press + and - at the same time until ‘t1’ (coffee boiler) appears on the display,</p>	
<p>3. Press + in order to progress to the submenu of ‘t1’ and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.</p>	
<p>4. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.</p>	
<p>5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; ‘t1’ will be displayed</p>	
<p>6. Press - in order to display ‘t2’ (steam boiler). If you would like to change just ‘t2’ and leave ‘t1’ unchanged, press - after step 2 in order to progress directly to ‘t2’ and skip ‘t1’. Continue with step 7.</p>	
<p>7. Press + in order to progress to the submenu of ‘t2’ and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.</p>	
<p>8. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.</p>	
<p>9. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; ‘t1’ will be displayed.</p>	
<p>10. Press - in order to leave the programming mode. The newly programmed, nominal temperatures are now saved. Both heaters are now activated successively.</p>	

6.3 Preparing coffee

Use the portafilter with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the portafilter with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly placed in the portafilter. Fill the finely ground coffee into the filter.

Use 1 level measuring-spoon of coffee for each cup (approx. 7 – 9 g). Do not overfill the measuring-spoon. Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout). Now activate the brew lever to start the brewing process. The timer on the PID-display indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml. Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.

The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray through the lower part of the infusion cylinder. The pump pressure can be read on the pump pressure gauge. If the coffee powder is too coarse, a brewing pressure over 9 bars is not possible.

Advice: After the brewing process, the gauge still indicates a certain pressure. Only when preparing another cup of coffee will the build-up of pressure be visible again.



Caution!

If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. This may cause injuries.



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

6.4 Dispensing of hot water

- 1 Place a suitable container (with heat-insulated grip) underneath the hot water wand. Now you can dispense hot water (e.g. for tea). When dispensing large amounts of water, it is advisable to turn the machine off so that no cold water is pumped out of the fresh water tank.
- 2 After having dispensed hot water, turn the machine back on. The boiler is automatically refilled with fresh water.



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



Caution!

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

6.5 Dispensing of steam

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

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

**Risk of injury**

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

**Important**

After every application, clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; this removes possible residues.

**Risk of injury**

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Caution!**

Always switch off the machine, 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:

Portafilters, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent.

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

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water wand after every use.

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



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

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

7.2 Brew group cleaning and degreasing

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

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put a cleaning tablet into the portafilter, or use about 1/3 of the cleaning powder.
- 4 Clamp the portafilter into the brew group.
- 5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
- 6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
- 7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
- 9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
Operate the group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.

10 Remove the portafilter and repeat point 9. After this, the brew group is ready for use.

	<p>Caution! Beware of hot water splashing while cleaning the group.</p>
---	--

7.3 Prophylactic descaling

	<p>When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level. Please note that no water filter may be attached to the water tank adapter in machines with a rotary pump. Only water filter pads, which are placed directly into the water tank may be used. You may also use water which has previously been filtered.</p> <p>The machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. While descaling the machine, the lime residues can plug several components such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine.</p> <p>Damage to persons or to the material caused by calcification in and on your machine is not subject to the manufacturer’s liability.</p> <p>In this case, the warranty expires as well.</p>
---	--

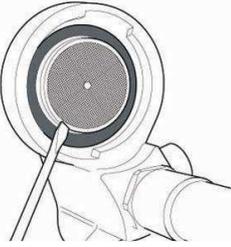
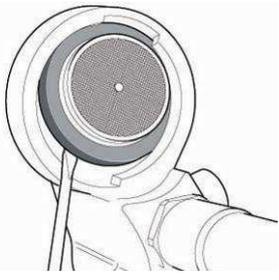
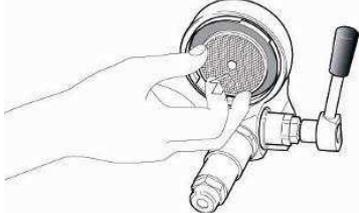
7.4 Maintenance

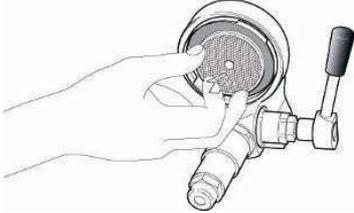
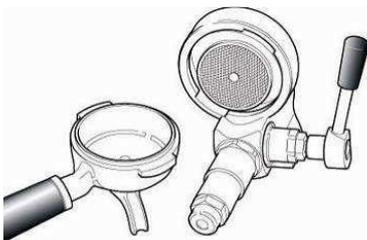
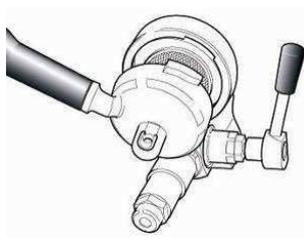
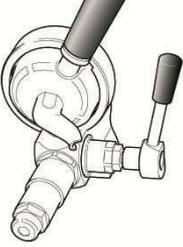
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

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

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

Follow the steps as indicated below:

<p>1. Brew group in the beginning.</p> 	<p>2. Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket.</p> 	<p>3. The shower screen and the gasket are now nearly removed.</p> 
<p>4. Remove the shower screen and the gasket completely.</p> 	<p>5. Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print faced upwards to the brew group).</p> 	<p>6. Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.</p> 

<p>7. Insert the shower screen into the brew group.</p> 	<p>8. Take the portafilter without filter.</p> 	<p>9. Clamp the portafilter into the brew group.</p> 
<p>10. Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket.</p> 	<p>11. Now you can easily lock the portafilter into place.</p> 	<p>12. The group is ready for use.</p> 

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

The steam nozzle is blocked

Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip. For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

	<p>Important Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!</p>
---	--

Afterwards thread the steam nozzle back on.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Controvento is delivered in a carton and encased in styrofoam. Due to the weight (40kg or 88lbs.), shipping is only possible on a pallet.

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

- Keep the machine packed in a dry place.
- Do not stack the units on top of each other.
- Do not place other heavy items on the packaging.

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: 2006/42/EC

Low Voltage: 2006/95/EC

EMC: 2004/108/EC

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 the top of the coffee	The grind is not fine enough.	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
Little or no crema on top of the coffee	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: approx. 7 – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Set a coarser grind. Tamp the ground coffee with less force. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 – 9 g of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Set a finer grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another type of 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.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	PID-display is turned off: There is not enough water in the fresh water tank.	Refill water.

	Water has been refilled, PID-display is off.	Switch the machine off and on again. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.)
	The water tank is not fitted properly.	Fit the water tank properly.
	Machine in use with direct water connection, but switch in position "0" (=position water tank). Machine does not take in water.	Switch in position "1". The switch is located behind a cover panel at the back of the machine.
The machine does not stop working and takes in air.	Machine in use with water tank, but switch in position "1" (= position direct water connection).	Switch in position "0". The switch is located behind a cover panel at the back of the machine.
Portafilter/brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

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

.. clean the brew group (see instructions on page 28/29). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.

..to empty the boilers. Turn the switch of the operational machine to position '0', off. Open the hot water valve and the boiler water is now discharged by the remaining pressure through the hot water release. Close the hot water valve after the water has been released. The coffee boiler is emptied out via the brew group. Activate the brew group lever and release the water into the drip tray. Please make sure some water remains in the coffee boiler. Start-up of the machine is the same as initial startup (item 5.1).

How to froth milk like a "Barista"

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



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

- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order to make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for group cleaning (included with delivery)
- Detergent for group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer, item no. PAV9001034 or 89450)