



Controvento Due

Art.-Nr./item no.: 87674

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Controvento Due** 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 **Controvento Due**, 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 / e-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

02 - 2015

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 in order to avoid injuries.
	Attention! Important notices for the correct use of the machine.

INHALT / INDEX

Verwendete Symbole / Used symbols	1
1 LIEFERUMFANG	4
2 ALLGEMEINE HINWEISE	4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
3 GERÄTEBESCHREIBUNG	5
3.1 Geräteteile	5
3.2 PID-Temperaturregelung	5
3.3 Technische Daten	5
4 INSTALLATION DER MASCHINE	6
4.1 Vorbereitungen zur Installation	6
4.2 Stromanschluss	6
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung	6
4.4 Installation des Wasserabflusses	7
5 ERSTINBETRIEBNAHME	7
5.1 Erstinbetriebnahme	7
5.2 Einstellung der Temperatur	8
6 BETRIEB DER MASCHINE	9
6.1 Vorbereitung der Maschine	9
6.2 Zubereitung von Kaffee	9
6.3 Heißwasserentnahme	10
6.4 Dampfentnahme	10
7 REINIGUNG UND WARTUNG	11
7.1 Allgemeine Reinigung	11
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppen	11
7.3 Entleerung des Kessels	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 RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN	14
12 EMPFOHLENES ZUBEHÖR	16
1 PRODUCT DELIVERY	17
2 GENERAL ADVICE	17
2.1 General safety notes	17
2.2 Proper use	18
3 MACHINE DESCRIPTION	18
3.1 Machine parts	18
3.2 PID-Temperature control	18
3.3 Technical data	18
4 MACHINE INSTALLATION	19
4.1 Preparation for installation	19
4.2 Electrical connection	19
4.3 Water supply connection	19
5 FIRST USE	20
5.1 First use	20
5.2 Programming of the temperature	21
6 USE OF THE MACHINE	21
6.1 Preparation of the machine	22
6.2 Preparing coffee	22
6.3 Dispensing of hot water	23
6.4 Dispensing of steam	23
7 CLEANING AND MAINTENANCE	24
7.1 General cleaning	24
7.2 Cleaning and degreasing of the brew groups	24

7.3	Draining the boiler	24
7.4	Small technical maintenance	25
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	26
8.1	Packing.....	26
8.2	Transport	26
8.3	Warehousing	26
9	DISPOSAL	26
10	CE CONFORMITY.....	27
11	TROUBLESHOOTING.....	27
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	28

1 LIEFERUMFANG

- 1 Filterträger mit 1 Auslauf
- 2 Filterträger mit 2 Ausläufen
- 1 Eintassensieb
- 2 Zweitassensieb
- 1 Blindsieb
- 1 Flexschlauch für Festwasseranschluss-Maschine 1/8“ 3/8“
- 1 Ablaufschlauch

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 nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • 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. • Wasseranschlussmaschinen bitte nur von autorisiertem Personal installieren lassen. • Nicht im Freien betreiben bzw. äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
--	---

Installation und Inbetriebnahme der Maschine ist nur durch autorisierte Fachhändler durchzuführen.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden. Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von dem autorisierten Fachhändler bzw. von seinem gleichberechtigtem Servicepartner instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen / zu vermeiden.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

	<p>Bitte verwenden Sie bei Benutzung der Espressomaschine ggf. Wasserenthärter und Druckminderer, deren Installation ist ebenfalls nur von autorisierten ECM-Fachhändlern durchzuführen.</p>
---	--

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Controvento Due darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. 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.

3 GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Tassenablage mit Tassenrand
2. Taste Heißwasser
3. Kesseldruckmanometer
4. Pumpendruckmanometer
5. Heißwasserauslass
6. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
7. Wasserauffangschale
8. Brühgruppen
9. PID-Display /Steuerung
10. Ein- und Ausschalter 0 / 1 / 2
0 = Aus
1 = Pumpe
2 = Pumpe + Heizung
11. Höhengitter



Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

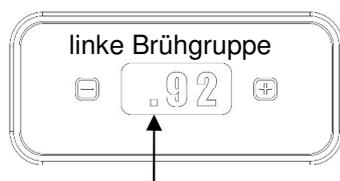
- Bereich der Kippventile für Dampfentnahme
- Dampfrohre und Heißwasserrohr
- Brühgruppen
- Siebträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 PID-Temperaturregelung

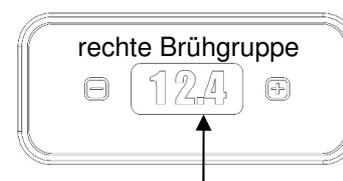
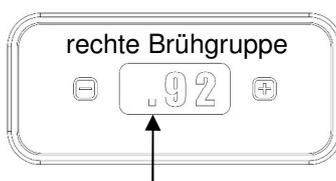
Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur aller Kessel, d.h. die Temperaturen der Kessel sind unabhängig voneinander einstellbar und kontrollierbar. Es besteht die Möglichkeit den Kaffee mit verschiedenen Temperaturen zu extrahieren. PID steht für „proportional – integral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

→ Auf dem linken Display der PID-Temperaturregelung für den Kaffeekegel wird die Auslauf-temperatur an der linken Brühgruppe angezeigt.

→ Auf dem rechten Display der PID-Temperaturregelung wird die Temperatur des Kaffeekegels für die Auslauf-temperatur der rechten Brühgruppe und die Temperatur im Dampf- Heißwasserkessel abwechselnd angezeigt.



Temperaturanzeige **Kaffeekegel** (t1, hier 92°C) Punkt an 1. Stelle



Temperaturanzeige **Dampfkessel** (t2, hier 124°C) Punkt an 2. Stelle

3.3 Technische Daten

Spannung / Volt:	2 Phasen, jeweils 230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	5.400 W
Kesselinhalt:	1 x 9,0 Liter, 2 x 0,75 Liter
Abmessungen:	B x T x H mm / 760 x 640 x 500
Gewicht:	85 kg

4 INSTALLATION DER MASCHINE

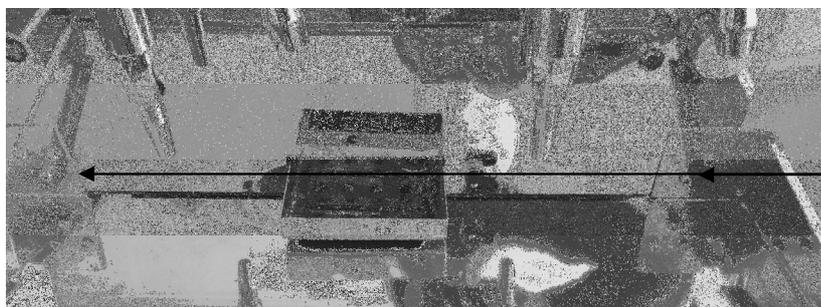


Die Installation darf ausschließlich durch autorisierte Fachhändler durchgeführt werden und muss in Einklang mit den gültigen Gesetzen erfolgen.

Im Folgenden werden Vorbereitung, Stromanschluss, Wasseranschluss und Abflussanschluss der Maschine erläutert.

4.1 Vorbereitungen zur Installation

Befestigen Sie die Wasserauffangschale mit den mitgelieferten Schrauben an der Gerätefront der Controvento Due.



Befestigungsschrauben



- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten.
- Maschine muss auf einer wasserunempfindlichen Oberfläche platziert werden.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss



- Der Stromanschluss darf ausschließlich von autorisierten Fachhändlern durchgeführt werden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung



Wichtig

Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit einem Betriebsdruck von maximal 3 bar angeschlossen ist. Da die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Druckminderers. Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann..

Wasseranschluss 1/8“ und 3/8“



Anschluss Metallschlauch...



...Befestigung (Schraubenschlüssel, SW 13)



**Wichtig**

Rotationspumpen benötigen einen Vordruck. Deshalb die Maschine immer an einem Festwasseranschluss und nicht drucklos mit einem externen Wasserbehälter betreiben. Dies könnte zu Schäden an der Pumpe führen.

4.4 Installation des Wasserabflusses

Der Wasserablaufschlauch wird an das dafür vorgesehene Verbindungsstück auf der Unterseite der Maschine und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss angesteckt. Bitte prüfen, dass der Ablaufschlauch so verlegt wird, dass sich kein Wasser darin anstauen kann.

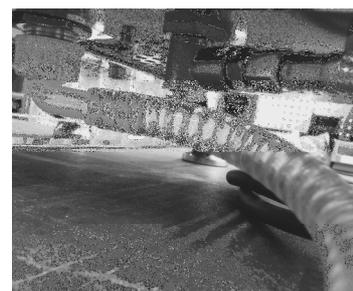
Wasserablaufschlauch



Anschluss Wasserablaufschlauch...



... am Verbindungsstück der Maschine

**Wichtig**

- Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen.
- Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärter.

5 ERSTINBETRIEBNAHME**5.1 Erstinbetriebnahme**

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



Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass

- die Dampfventile geschlossen sind.
- Das Ventil zur Kesselentleerung geschlossen ist.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Drehschalter auf Position 0)

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

Stellen Sie den Drehschalter auf Position 1, damit der Dampf- Heißwasserkessel befüllt wird. Sobald die Pumpe stoppt, ist der Kessel befüllt.

Stellen Sie **erst jetzt** den Drehschalter auf Position 2, damit die Maschine ausschließlich im mit Wasser befüllten Zustand aufgeheizt wird.

Stellen Sie die Brühgruppenhebel beider Brühgruppen nach oben und lassen Sie Wasser aus den Brühgruppen laufen. Somit stellen Sie sicher, dass genügend Wasser im jeweiligen Brühgruppenkessel ist.

**Vorsicht!**

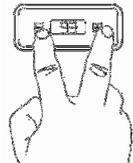
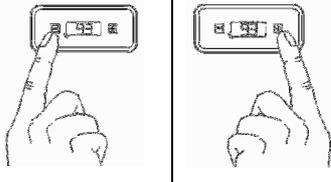
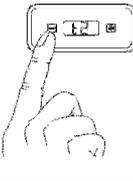
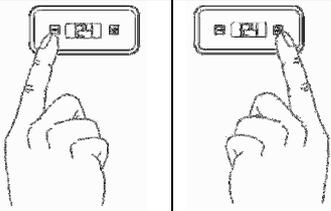
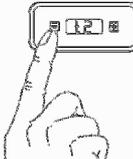
Wenn die Maschine im unbefüllten Zustand aufgeheizt wird (Drehschalter sofort auf Position 2), kann die Heizung durchbrennen.

5.2 Einstellung der Temperatur

Während des regulären Betriebs werden auf dem rechten Display der PID-Temperaturregelung die Temperatur des Kaffeeessels für die Auslauftemperatur der rechten Brühgruppe (t1) und die Temperatur im Dampf- Heißwasserkessel (t2) abwechselnd angezeigt.

Auf dem linken Display der PID-Temperaturregelung für den Kaffeeessel wird die Auslauftemperatur an der linken Brühgruppe (t1) angezeigt.

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

<p>1. Schalten Sie das Gerät ein. Die Temperatur der Kessel spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizungen bleiben während des Programmiervorgangs außer Betrieb. Die Vorgehensweise zur Einstellung ist bei beiden Displays gleich. Hierbei ist zu beachten, dass bei dem linken Display „t2“ nicht vorhanden ist. Die Funktion von „t2“ wird im rechten Display eingestellt. Deshalb verlassen Sie bei dem linken Display bereits mit Punkt 6 das Einstellungs Menü.</p>	
<p>2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeeessel) 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 - zur Verringerung + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint:</p>	<p>„t1“</p>
<p>6. Drücken Sie -, so dass „t2“ (Dampf- Heißwasserkessel) 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 - zur Verringerung - oder + zur Erhöhung + des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint:</p>	<p>„t2“</p>
<p>10. Drücken Sie -, um den Programmiermodus zu verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind nun gespeichert.</p>	

6 BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine (Drehschalter auf Position 0) wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Immer darauf achten, dass Wasserdruck in der Leitung ist, ablesbar am Pumpenmanometer.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Drehschalter auf Position 2).
3. Warten Sie, bis das Kesseldruckmanometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit beträgt in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 30 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. 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.
7. Das Kaltwasserbeimischventil zur möglichen Reduzierung der Heißwassertemperatur ist im Auslieferungszustand nicht aktiviert. Die Aktivierung bzw. Abstimmung darf ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.



- Die Filterträger sollten am besten in die Brühgruppe eingespannt bleiben, damit sie immer warm bleiben.

6.2 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie den Filterträger mit einem Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit zwei Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.

1. Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. (ca. 7 - 9 g pro Tasse)



- Achten Sie darauf, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

2. Kaffeemehl mit einem Tamper gleichmäßig festdrücken. Man spricht von einem Anpressdruck von 20 kg.
3. Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.
4. Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen. (Bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf stellen.)
5. 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.



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

6.3 Heißwasserentnahme

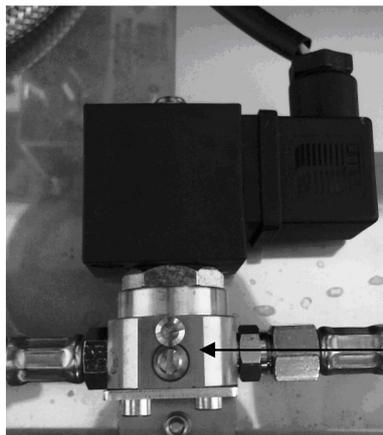
1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Durch drücken der Taste können Sie den Heißwasserbezug starten und stoppen.



Vorsicht!

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

Mit dem Kaltwasserbeimischventil ist es ganz nach Bedarf individuell möglich, die Temperatur des heißen Wassers einzustellen (Abbildung). Diese Abstimmung darf ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.



Einstellschraube/ Justierschraube

6.4 Dampfentnahme

Die Controvento Due 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.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfahn 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 Dampfdüse 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 und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:

Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.



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

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppen

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 pro Brühgruppe mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt durchgeführt werden:

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 in die zu reinigende Brühgruppe 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 komplett 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 Entleerung des Kessels

1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen
2. Auffangschale entfernen
3. Kesselentleerungsventil öffnen (Vorsicht: Spritzwasser!)
4. Das Wasser läuft über den Auffangbecher in den Ablaufschlauch
5. Der Kessel ist leer, sobald kein Wasser mehr abfließt
6. Kesselentleerungsventil wieder schliessen



Öffnen / Schließen



Vorsicht!

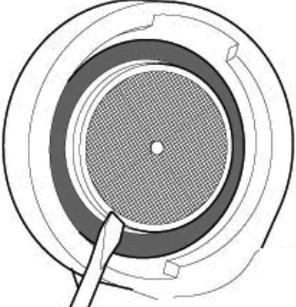
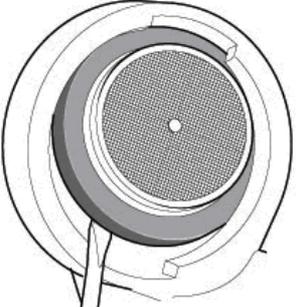
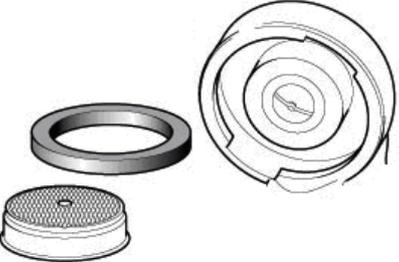
Den Kessel nur im kalten Zustand entleeren. Verletzungsgefahr.

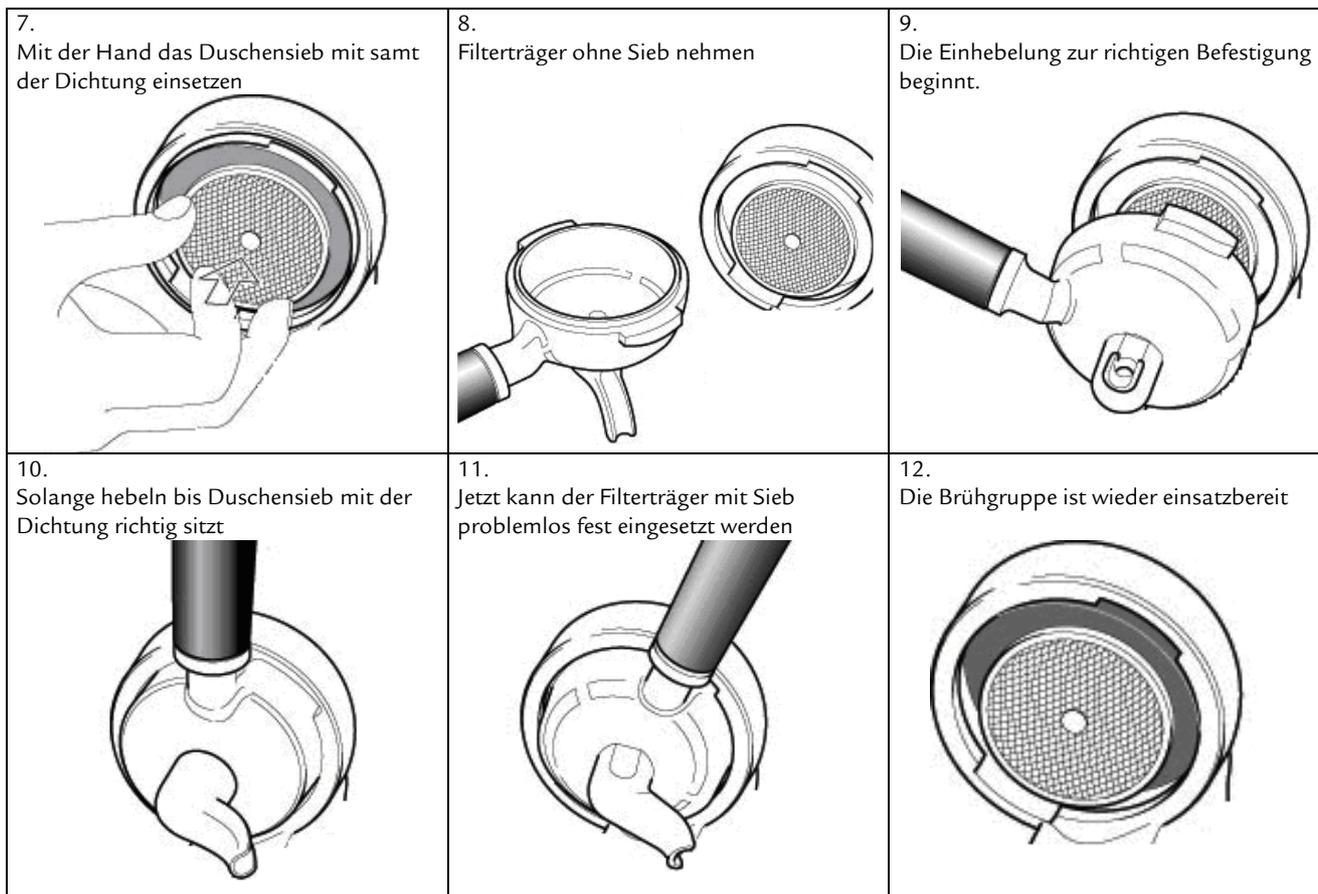
7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung

Gruppendichtung Art.-Nr. C449900229 und Duschensieb Art.-Nr. C519900103 bitte gleichzeitig auswechseln. Zum Austausch die Maschine abschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt:

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



Die Maschine wieder 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.

	<p>Wichtig Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr. P6002.1)</p>
---	---

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8 TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die Controvento Due wird in einem Karton durch eine Folie geschützt geliefert. Versand nur auf Palette möglich.

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

8.2 Transport

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

8.3 Lagerung

- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Maschine nicht der Kälte aussetzen. Gefahr von Schäden.
- Höchstens zwei Verpackungseinheiten übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
- Den Kesselinhalt vorher entleeren.

9 ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

10 CE-KONFORMITÄT

Konformität

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären auf unsere Verantwortung, dass dieses Produkt folgenden Richtlinien entspricht, für

Maschine: 98/37/CE
 Niederspannung: 73/23/CEE, 93/68/CEE
 EMC: 89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
 PED: 97/23/CE

und mit folgenden Normen übereinstimmt

EN-Normen: EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2,
 EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50366

11 RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

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

Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen
Unterschiedliche Füllmengen bei der Zubereitung von 1 Espresso, 2 Espressi, etc.	Unterschiedliche Kaffeemengen	Auf gleichbleibende Parameter achten
	Unterschiedlicher Mahlgrad	
	Ungleichmäßiges Tampen	
	Unterschiedliche Kaffeesorten	

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

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen Siehe unter 7.2

.. den Kessel zu entleeren. Siehe unter 7.3

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 Dampfhahn 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 das Hebelventil öffnen. 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 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 erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001034)
- Edelstahl-Tamper
- Tamperstation
- Gran Crema Filterträger
- Dampfdüsenortiment



S-Automatik 64



Abschlagbox



Tamper station



Dampfdüsenortiment



Tamper mit planer oder konvexer Unterseite



Gran Crema Filterträger



Gruppenreinigungspulver



1 PRODUCT DELIVERY

- 1 porta filter with 1 spout
- 2 porta filters with 2 spouts
- 1 filter 1 cup
- 2 filter 2 cups
- 1 blind filter
- 1 flexible hose for fresh water supply: 1/8" 3/8" for connection waterpipe
- 1 drainage hose

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4. • Please do not leave the operational machine unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water or pour water over it; 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. • Plumbable machines should be installed by authorized personnel only. • 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, but with soft potable water (up to 4°dH = German hardness). • Do not operate the machine without water.
--	--

Installation and operation of the machine is to be conducted by authorized specialty dealers only.

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of single components must be carried out by an ECM-authorized specialty dealer only. If the electrical cord is damaged, it must be immediately replaced by an authorized service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

Ask for authorised service points outside of Europe.

	<p>Important</p> <p>When operating your machine, please use a water softener and pressure reducer. The appropriate installation has to be carried out by an authorized ECM-service representative.</p>
---	---

2.2 Proper use

The Controvento Due may be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. Use of the machine other than for the aforementioned 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.

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



- 1 Cup tray with border
- 2 Hot water button
- 3 Boiler pressure gauge
- 4 Pump pressure gauge
- 5 Hot water dispenser
- 6 Steam lever valve with steam wand
- 7 Drip tray
- 8 Brew groups
- 9 PID-display/control
- 10 On- and Off-switch 0 / 1 / 2
0=Off
1=Pump
2=Pump + Heater
- 11 Elevating grate



Caution!

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

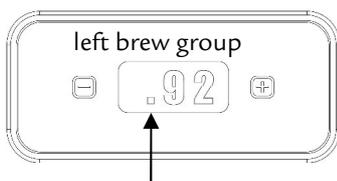
- area around the steam lever valves
- steam and hot water wands
- filter holder
- brew group
- body: upper part and side frames

3.2 PID-Temperature control

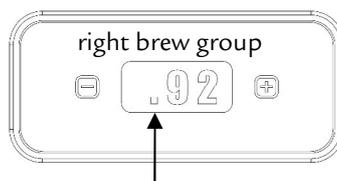
The PID-temperature control regulates the temperature of all boilers, meaning that the boiler temperatures can be adjusted and controlled separately. You have the option to extract the coffee at different temperatures. PID stands for 'proportional-integral-derivative'. Temperature plays a key role when brewing coffee.

-> The left-hand display of the PID-temperature control for the coffee boiler indicates the brew temperature of the left brew group.

-> The right-hand display of the PID-temperature control for the coffee boiler indicates the brew temperature of the right brew group and the temperature of the steam-/hot-water boiler alternately.



Temperature display coffee boiler (t₁, here 92°C) dot in the 1st position



Temperature display steam boiler (t₂, here 124°C) dot in the 2nd position

3.3 Technical data

Voltages: 2 Phases 230 V ea. (further voltages available on demand)
Power: 5.400 W
Boiler capacity: 1 x 9.0L, 2 x 0.75L
Measurements: w x d x h / 760 mm x 640 mm x 500 mm
Weight: 85 kg

4 MACHINE INSTALLATION

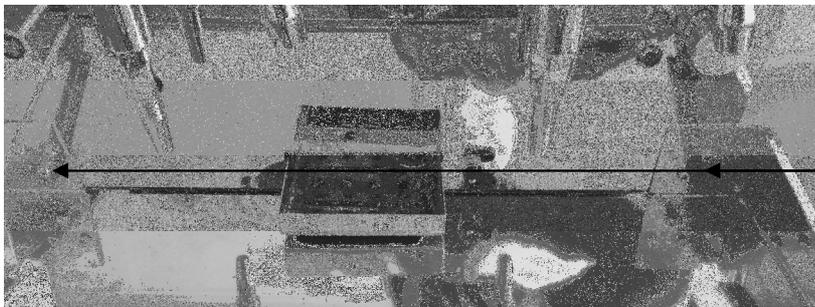


The installation is to be carried out by qualified specialists exclusively, according to the following instructions and in compliance with valid laws.

The following chapters will describe the preparation of the machine, its electrical connection, water supply connection and drain connection.

4.1 Preparation for installation

Fasten the drip tray to the front of the Controvento Due using the screws included with delivery.



fixing screws



- Place the machine on an even and stable surface.
- Place the machine on a water-proof surface, as the machine may at some point leak water.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



- The electrical connection has to be conducted by authorised specialty dealers only.

4.3 Water supply connection



Important

Make sure that the water supply installation is connected to a potable water supply, with a maximum operating pressure of 3 bars. Please note that the pressure of the water supply varies often. For this reason, we recommend a pressure regulator. Furthermore, a shut-off valve should be used. This valve should be located where it is easily reached, so that the water supply can be interrupted at any time.

Water connection 1/8" and 3/8"



Connecting the metal hose



Fastening (wrench size 22)



**Important**

- Rotary pumps require pre-pressure. For this reason, they should always be connected to a fixed water supply and not be used with an external, pressure-less water container. This could damage the pump.

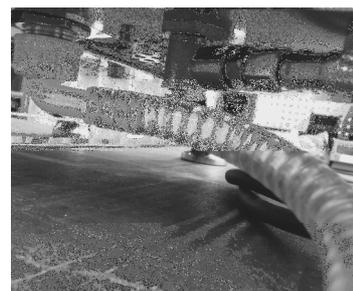
4.4 Installation of the water drainage

The water drainage hose has to be connected to the connecting piece and the pre-installed syphon drainage at the bottom of the machine. Please make sure that the hose is installed in a manner that no water can accumulate in it.

Water drainage hose



Connection water drainage hose.....to the connecting piece of the machine

**Important**

- Connecting the machine to a fixed water connection and installing the pressure regulator has to be carried out by authorized service personnel.
- In order to avoid a premature calcification of your machine, we recommend to install a water softening system.

5 FIRST TIME USE**5.1 First use**

Carefully read the instruction manual prior to operating the machine.



Prior to starting the machine, check if:

- The steam and hot water valves are closed.
- the boiler drainage is closed
- The machine is switched off. (Power switch in position 0).

Now you can start up your machine:

Switch the rotary dial to position 1, so that the steam- hot-water-boiler is filled. The boiler is filled as soon as the pump switches off.

Only now switch the rotary dial to position 2, so that the machine is heated with a full supply of water.

Place the brew group levers of both brew groups into the upward position and release the water via the brew groups. This will ensure that enough water is in the boiler.

Caution!

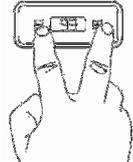
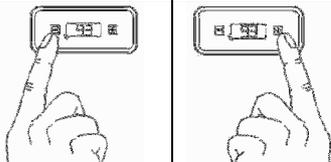
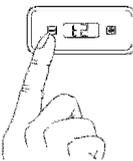
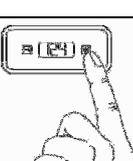
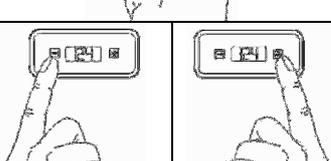
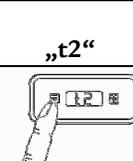
The heating element can burn if the machine is heated up without being filled with water (rotary dial at position 2).

5.2 Programming of the temperature

During normal operations, the right-side display of the PID-control will indicate the temperature of the coffee boiler for the brew temperature at the right brew group (t1) and the temperature in the steam- hot water-boiler (t2) alternately.

The left display of the PID-temperature control for the coffee boiler will indicate the brew temperature at the left brew group (t1).

Please proceed as follows in order to control the temperature of all boilers:

<p>1. Switch your machine on. The temperature of the boiler is of no importance for programming. The heaters are turned off during the programming process.</p>	
<p>2. Press + and - at the same time, until 't1' (coffee boiler) appears on the display.</p>	
<p>3. Press + to reach the submenu of 't1' for adjusting the temperature value. The currently programmed temperature value is indicated.</p>	
<p>4. Quickly press - to lower + to increase the required temperature value</p>	
<p>5. Wait a short period of time after adjusting the required temperature value, you will see</p>	<p>„t1“</p>
<p>6. Press - in order for 't2' (steam- hot water-boiler) to be displayed. If you would only like to change 't2' and leave 't1' unchanged, press - after position 2, in order to skip 't1' and reach 't2' directly. Afterwards proceed with position 7.</p>	
<p>7. Press + in order to reach the submenu of 't2' and to adjust the temperature value. The currently programmed temperature value is indicated.</p>	
<p>8. Quickly press - to lower + to increase the required temperature value</p>	
<p>9. Wait a short period of time after adjusting the required temperature value, you will see</p>	<p>„t2“</p>
<p>10. Press - in order to leave the programming mode. The newly adjusted temperature values are now saved.</p>	

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine (rotary dial in position 0) is to be placed in operation as follows:

- 1 Make sure that there is water pressure in the supply hose.
- 2 Turn the machine on (rotary dial in position 2).
- 3 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 30 minutes.
- 5 The machine is now ready for use.
- 6 Prior to preparing the first coffee, clamp the filter holder into the brew group and move the brew lever into the most upward position. Release some hot water out of the brew group. This way the porta filter gains an optimum temperature.
- 7 The cold water mixing valve, for possibly reducing the hot water temperature, is not activated at the time of delivery. Activation, or adjustment, is to be carried out by authorized service personnel only.



It is recommended to leave the filter holder in the brew group, keeping it warm for optimum coffee dispensation temperature.

6.2 Preparing coffee

Use the porta filter with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup.

Use the porta filter with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups.

- 1 For espresso, i.e. Café Crème, fill the finely ground coffee into the corresponding filter. (**approx. 7 – 9 g per cup**).



Please make sure that the appropriate filter is inserted firmly into the porta filter.

- 2 Without applying too much pressure, somewhat compress the ground coffee with the included tamper.
- 3 Clamp the porta filter firmly into the brew group.
- 4 Place the cup under the spout of the porta filter. (For the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout.)
- 5 Place the brew lever in the upright position and espresso brewing commences. The timer of the PID-display now indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time for 1 shot is about 23 – 25 seconds. The volume of one espresso is between 25 – 30ml. Once the desired volume is reached, move the brew lever back to the starting position.

Remaining pressure / water is released through the lower portion of the brew group into the drip tray.



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

6.3 Dispensing of hot water

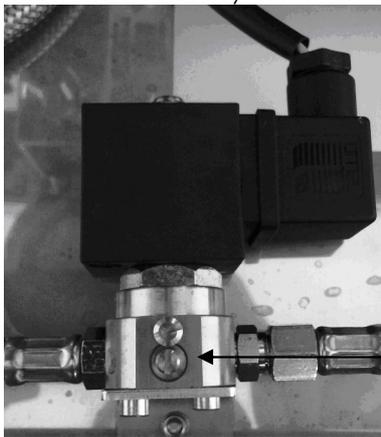
- 1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser.
- 2 You can start dispensing hot water by pressing the hot water button. When done, press the button again.



Caution!

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

The cold water mixing valve allows for an individual adjustment of the hot water temperature (pic). The adjustment is to be carried out by authorised service personnel only.



adjustment screw

6.4 Dispensing of steam

The Controvento Due makes it possible to generate steam in order to heat or froth liquids, e. g. milk or punch. It is a professional 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 the milk froth will dissipate.

- 1 **Important:** In order to get the best result when frothing milk, open the steam lever for approx. 5 seconds, releasing condensed water and to attain dry steam. Then close the steam lever again.
- 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 sprayings.



Important

Clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth after every application. This removes possible liquid residues before they solidify.



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 the machine off and let it cool down to room temperature before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:

Filter holder, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Use warm water and/or with food safe detergent for cleaning.

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 valve after every use.

Clean the outside of the machine when it is switched off and cool.



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

7.2 Cleaning and degreasing of the brew groups

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialized dealer. They are utilized for a convenient cleaning and degreasing of the brew groups. The cleaning is to be carried out after about every 150 cups per brew group, using the blind filter included with delivery, as follows:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Insert the blind filter into the porta filter.
- 3 Fill the blind filter with about 1/3 of the group cleaning powder or with one tablet.
- 4 Clamp the filter holder into the brew group requiring cleaning.
- 5 Activate the brew group lever so that the blind filter is filled with water.
- 6 Leave the cleaner to soak by placing the brew group lever into the middle position, about 45°
- 7 Place the brew group lever into the lower position in order for the fats and oils to be released through the cylinder beneath the brew group.
- 8 Repeat steps 5 - 7 several times until only clear water is released through the cylinder.
- 9 Remove the filter holder with the blind filter and rinse it with fresh water. Then clamp it back into the brew group.
- 10 Activate the brew group lever for about 1 minute (middle position), then place it back into the lower position.
- 11 Afterwards, unclamp the porta filter and repeat step 10. The brew group is now operational again.
- 12



Caution!

Beware of hot water sprayings while cleaning the brew group with the blind filter.

7.3 Draining the boiler

- 1 Turn the machine off and let it cool down.
- 2 Remove the drip tray.
- 3 Open the boiler drainage valve (caution: hot water may spray).
- 4 The water is released by the collection container through the drainage hose.
- 5 The boiler is empty once no more water is discharged.
- 6 Close the boiler drainage valve.



Open / Close



Caution!
Drain the boiler in a cold state only. Danger of injury.

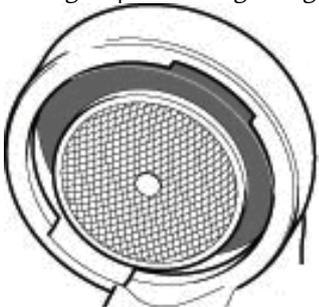
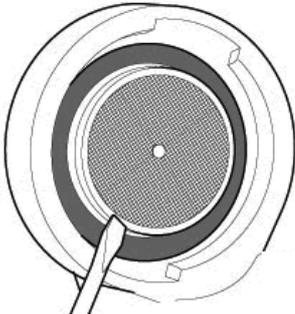
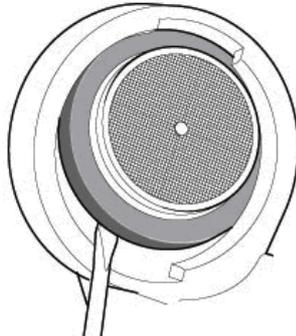
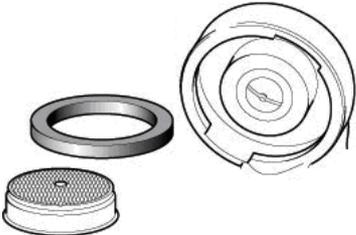
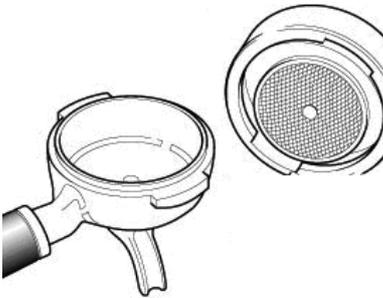
7.4 Minor technical maintenance

(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)

Switch off the machine and let it 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 facing upwards to the brew group).</p> 	<p>6 Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.</p> 
<p>7 Insert the shower screen into the brew group by hand.</p> 	<p>8 Take the porta filter without a filter.</p> 	<p>9 Clamp the porta filter into the brew group.</p> 

<p>10 Then, move the porta filter until the shower screen with gasket is locked firmly into place.</p> 	<p>11 Now you can use the porta filter and a filter with ease.</p> 	<p>12 The brew group is ready for use.</p> 
--	--	--

The machine can be operated again.

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 between the steam nozzle and the thread! Item no. P6002.1</p>
---	--

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Controvento Due is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and a foam casing. Shipping is on a pallet only!

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the machine properly packed and in a dry place. • Do not expose the machine to the cold. Danger of damage. • Do not stack on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing. • Drain the boiler content beforehand.
---	--

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

10 CE CONFORMITY



EG-Conformity declaration

We declare on our responsibility that this product complies with the following guidelines:

Machine: 98/37/CE
 Low Voltage: 73/23/CEE/, 93/68/CEE
 EMC: 89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
 PED: 97/23/EC

And conforms to the following standards

EN-standards: EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2,
 EN 61000-3, EN 61000-4, EN50366

11 TROUBLESHOOTING AND TIPS

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 mixture is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	Too little ground coffee.	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. 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.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Reduce the grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	Too little ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper	Use other coffee beans.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind can also be necessary.)
Porta filter/ brewing group is dripping	Porta filter is not inserted properly.	Insert the porta filter properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.
Different doses when preparing 1 espresso, 2 espresso etc.	Different quantities of coffee	Make sure to maintain the same parameters.
	Different grind	
	Irregular tamping	
	Different types of coffee beans	

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

.. **clean the brew group** (reg. instructions on 7.2)

.. **empty the boiler.** Reg. 7.3

Recommendations for proper milk foaming

- If possible, use cold and fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenised milk is suitable – if you prefer.
- 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 small and narrow container is perfect.
- Open the steam lever 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.
- Activate the steam lever. The steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- You will notice a light suction in the milk jug after a few seconds. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards while 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 lever.



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

- If there is some milk left in the milk jug, let it cool down; it can be re-used later.
- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order to make the larger milk bubbles ascend to the surface and to get a more compact milk froth.
- After frothing the milk, release steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included with delivery)
- Detergent for brew group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer, item no. PAV9001034 or 89450).
- Stainless-steel tamper
- Tamping station
- Gran Crema porta filter
- An assortment of steam nozzles



S-Automatik 64



Knock-box



Tamper station



Steam nozzle assortment