



Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Compact HX-2** 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.

Verwendete Symbole

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



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)

INHALT / INDEX



Verwendete Symbole / Used symbols	1
1 LIEFERUMFANG	3
2 ALLGEMEINE HINWEISE	3
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	3
3 GERÄTEBESCHREIBUNG	4
3.1 Geräteteile	4
3.2 Bedienfeld	4
3.3 Technische Daten	4
4 INSTALLATION DER MASCHINE	4
4.1 Vorbereitungen zur Installation	5
4.2 Stromanschluss	5
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung	5
4.4 Installation des Wasserabflusses	5
5 ERSTINBETRIEBNAHME	6
5.1 Erstinbetriebnahme	6
5.2 Einstellung der Programmierung	6
5.3 Aktivierung der Preinfusion	6
5.4 Deaktivierung der Preinfusion	7
6 BETRIEB DER MASCHINE	7
6.1 Vorbereitung der Maschine	7
6.2 Zubereitung von Kaffee	7
6.3 Heißwasserentnahme	8
6.4 Dampfentnahme	8
7 REINIGUNG UND WARTUNG	8
7.1 Allgemeine Reinigung	9
7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppen	9
7.3 Entleerung des Kessels	9
7.4 Kleine technische Servicearbeiten	10
8 TRANSPORT UND LAGERUNG	11
8.1 Verpackung	11
8.2 Transport	11
8.3 Lagerung	11
9 ENTSORGUNG	12
10 CE-KONFORMITÄT	12
11 RATSCHLÄGE	12
12 EMPFOHLENES ZUBEHÖR	12

1 LIEFERUMFANG

- 1 Filterträger mit Tassensieb - 1 Auslauf
- 2 Filterträger mit Tassensieb - 2 Ausläufe
- 1 Blindsieb
- 2 Höhengitter zur Erhöhung der Espressotassen
- 1 Flexschlauch für Festwasseranschluss-Maschine 3/8 Zoll, 150 cm
- 1 Ablaufschlauch, 150 cm

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. • Maschine 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 Wasserenthärter und ggf. Druckminderer, deren Installation ist ebenfalls nur von autorisierten Fachhändlern durchzuführen.</p>
---	--

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Compact HX-2 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
2. Kessel- und Pumpendruckmanometer
3. Bedienfelder
4. Heißwasserauslass
5. Griff Dampfventil
6. Wasserauffangschale mit Tassenerhöhung
7. Brühgruppen
8. Ein- und Asschalter 0 / 1 / 2
0 = Aus/ 1 = Pumpe/ 2 = Pumpe + Heizung



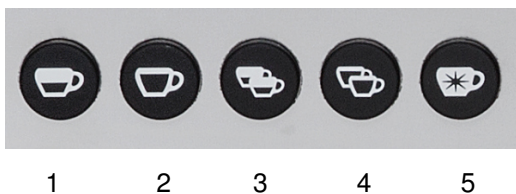
Vorsicht!

Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Drehventile für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Siebträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Bedienfeld

Ist die Maschine betriebsbereit leuchten alle Tasten auf. Nach Betätigung einer Taste leuchtet nur diese.



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

1. 1 Espresso
2. 1 große Tasse
3. 2 Espresso
4. 2 große Tassen
5. Programmtaste/ manueller Bezug

3.3 Technische Daten

Compact HX-2

Spannung / Volt:	2 Phasen, jeweils 230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	3.000 W
Kesselinhalt:	9 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 650 mm x 510 mm x 480 mm ohne Filterträger


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

	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine auf eine stabile, und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Maschine nur auf wasserunempfindlichen Oberfläche platzieren.
---	---

4.2 Stromanschluss

	<ul style="list-style-type: none"> • Der Stromanschluss darf ausschließlich von autorisierten Fachhändlern durchgeführt werden.
---	--

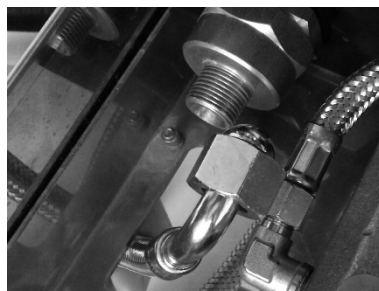
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	<p>Wichtig</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck mit max. 3,0 bar angeschlossen ist. Da die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt, empfehlen wir Ihnen einen Druckminderer einzubauen. Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann..</p>
---	---

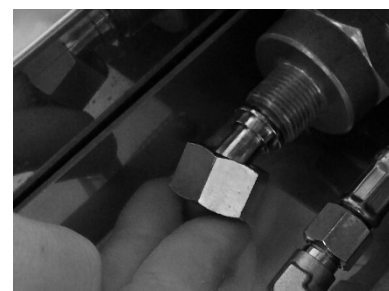
Wasseranschluss Festwasser 3/8“




Anschluss Metallschlauch



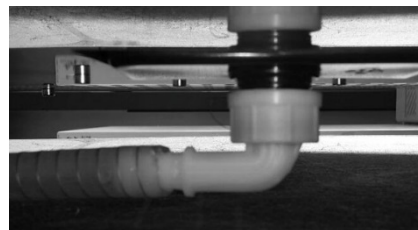
Befestigung (Schlüsselweite 20)




	<p>Wichtig</p> <p>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.</p>
---	--

4.4 Installation des Wasserabflusses

Der Wasserabflussschlauch wird an das dafür vorgesehene L-Verbindungsstück auf der Unterseite der Maschine und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss angesteckt. Anschließend wird das L-Verbindungsstück mit dem Ablauftrichter verschraubt. Bitte prüfen, dass der Ablaufschlauch so verlegt wird, dass sich kein Wasser darin anstauen kann.




	<p>Wichtig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen. • Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärterers.
---	--

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"> • die Dampfventile geschlossen sind. • 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 Kessel 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. Betätigen Sie die Stern-Taste aller Brühgruppen und lassen Sie Wasser aus den Brühgruppen laufen.

	<p>Vorsicht!</p> <p>Wenn die Maschine im unbefüllten Zustand aufgeheizt wird (Drehschalter sofort auf Position 2), kann die Heizung durchbrennen.</p>
---	--

5.2 Einstellung der Programmierung


Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

Entsprechenden Filterträger mit entsprechender Kaffeemenge vorbereiten, je nachdem welche Taste Sie belegen möchten (z. B. 1-er-Sieb des 1-er Filterträgers mit ca. 7 - 9g Kaffee für Belegung Taste 1 verwenden). Tasse unter dem Filterträger platzieren.

Hinweis: Mit der Programmierung des linken Bedienfelds wird automatisch synchron das rechte Bedienfeld mitprogrammiert / überschrieben. Wenn Sie die Bedienfelder unterschiedlich programmieren möchten, müssen Sie zwingend mit der Programmierung des linken Bedienfelds beginnen.

1. Spannen Sie den Filterträger mit der entsprechenden Portion Kaffee in die Brühgruppe ein.
2. Stern-Taste (Programmtaste) so lange drücken, bis die Taste blinkt.
3. Taste auswählen, die eingestellt werden soll und diese kurz drücken. Der Kaffee fließt in die Tasse.
4. Ist die gewünschte Menge erreicht, Taste erneut drücken. Somit wurde die Füllmenge für die ausgewählte Taste gespeichert. Stern-Taste blinkt noch einmal kurz auf.



	<ul style="list-style-type: none"> • Bei ungleichmäßiger Befüllung des Filterträgers mit Kaffeemehl oder unterschiedlichem Anpressen des Kaffees können unterschiedliche Füllmengen auftreten. • Die einzelnen Tasten des Bedienfelds können jederzeit neu belegt werden.
---	---

5.3 Aktivierung der Preinfusion

Bei der Preinfusion wird das Kaffeemehl vor der Espressoextraktion befeuchtet und quillt langsam auf. Hierdurch wird der Kaffeepuck stabiler und daher beim Auftreffen des hohen Brühdruck nicht zerstört. Außerdem können sich so die Öle und Aromastoffe des Kaffees schon vor der Extraktion lösen und entfalten.

Zur Aktivierung der Preinfusion sind folgende Schritte auszuführen:

Die Einstellung der Preinfusion erfolgt ausschließlich an der **linken** Brühgruppe.

1. Das Gerät ist ausgeschaltet.
2. Halten Sie die Taste 1 (1 Espresso) gedrückt und schalten Sie nun das Gerät ein, die Taste leuchtet. Lassen Sie die Taste los.
3. Schalten Sie das Gerät aus.

- Bei erneuten Einschalten der Maschine ist die Preinfusion an beiden Brühgruppen nur auf den Tasten 1 (1 Espresso) und 2 (1 große Tasse) aktiviert. Für Taste 3 und 4 ist keine Preinfusion vorgesehen.

5.4 Deaktivierung der Preinfusion

Die Deaktivierung der Preinfusion erfolgt ausschließlich an der **linken** Brühgruppe.

- Das Gerät ist ausgeschaltet.
- Halten Sie die Taste 2 (1 große Tasse) gedrückt und schalten Sie nun das Gerät ein, die Taste leuchtet. Lassen Sie die Taste los.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Bei erneutem Einschalten der Maschine ist die Preinfusion an beiden Brühgruppen deaktiviert.

6 BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete und mit Wasser befüllte Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

- Immer darauf achten, dass Wasserdruck an der Leitung ansteht, ablesbar auf dem Pumpendruckmanometer.
- Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „2“).
- Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 0,9 – 1,1 bar anzeigt.
- Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 45 Minuten.
- Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
- Vor der ersten Kaffeezubereitung Filterträger einspannen und eine der Tasten des betreffenden Bedienfelds drücken. Etwas heißes Wasser über den Filterträger entnehmen. Dadurch wird er optimal erwärmt.
- Die Einstellung des Pumpendrucks erfolgt über die Einstellschraube an der Unterseite der Maschine (Abb. 1). Zum Ablesen des aktuellen Pumpendrucks spannen Sie den Filterträger mit eingesetztem Blindsieb in eine beliebige Brühgruppe ein und starten Sie an dieser durch Drücken der Stern-Taste einen Brühvorgang. Der derzeitig eingestellte Pumpendruck kann am Manometer abgelesen werden. Stoppen Sie nun den Bezug durch Drücken der Stern-Taste. Nehmen Sie jetzt den Einstellvorgang vor und wiederholen Sie anschließend Punkt 7 bis der gewünschte Druck erreicht ist.
Der Pumpendruck verändert sich mit der Änderung des Leitungsdrukks.

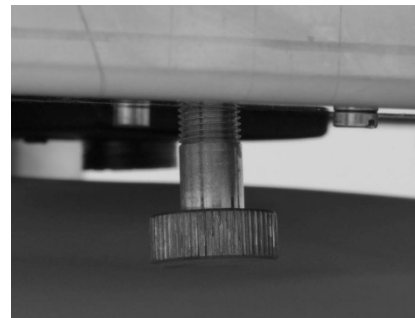


Abbildung 1, Einstellschraube für den Pumpendruck



- 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.


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



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


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

5. Taste mit der gewünschten voreingestellten Füllmenge drücken. Sobald die gewünschte Füllmenge erreicht hat, wird die Befüllung automatisch gestoppt und das Restwasser in die Auffangschale abgelassen.
Aus der unteren Abdeckung der Brühgruppe entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.
---	---

6.3 Heißwasserentnahme


1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Sie öffnen das Heißwasserventil indem Sie es aufdrehen; entnehmen Sie die gewünschte Menge Heißwasser und schließen Sie anschließend das Ventil wieder.



	<p>Vorsicht! Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.</p>
---	---

6.4 Dampfentnahme

Die Compact HX-2 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 Dampfvolumen. 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. 2 - 3 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
2. Dampfduüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfahh wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen, kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfduüse zu vermeiden.

	<p>Verletzungsgefahr Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.</p>
---	--

	<p>Wichtig Dampfduüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.</p>
	<p>Verletzungsgefahr Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.</p>

7 REINIGUNG UND WARTUNG

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

	<p>Vorsicht! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.</p>
---	--

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Höhengitter, 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 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppen

Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei Ihrem Fachhändler erhältlich. Die Reinigung erfolgt mittels des im Lieferumfang enthaltenen Blindsiebs 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 das Reinigungspulver in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger in die zureinigende Brühgruppe ein.
5. Den Brühgruppen-Reinigungsmodus starten Sie durch gleichzeitiges Drücken der Stern-Taste und der Taste 1 (1 Espresso) an der zur Brühgruppe zugehörigen Tastatur.
Der Reinigungszyklus startet, ein Lauflicht erscheint auf dem Bedienfeld und blinkt in mehreren Intervallen auf. Nach 5 Reinigungszyklen (Pumpe läuft 15 Sek., schaltet sich 20 Sek. aus, läuft 15 Sek. usw.) stoppt das Reinigungsprogramm automatisch.
6. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen und wieder einspannen.
7. Starten Sie das Reinigungsprogramm ohne Reinigungsmittel erneut in dem Sie Punkt 5 wiederholen.
8. Anschließend Filterträger ausspannen, Blindsieb entnehmen und das Tassensieb wieder in den Filterträger einsetzen. Filterträger wieder in die Brühgruppe einspannen.

Sie können den Vorgang abbrechen, indem Sie auf eine beliebige Taste drücken.



Vorsicht!

Während der Reinigung mittels Blindsieb kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Entleerung des Kessels

1. Gerät aufheizen und dann ausschalten.
2. Schließen Sie die Leitung der Wasserzufuhr.
3. Entleeren Sie den Kessel indem Sie das Heißwasserventil öffnen und das Wasser über den angeschlossenen Wasserabfluß ablaufenlassen oder mit einem geeigneten Gefäß auffangen.
4. Schließen Sie das Ventil sobald der Kessel leer ist.

7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung

1. Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, der Netzstecker gezogen und das Gerät auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.
2. Zum leichteren Arbeiten empfiehlt sich, alle abnehmbaren Teile (Tassenablage, Wassertank, Auffangschale) zu entfernen und das Gerät auf den Kopf zu stellen.
3. Lösen Sie nun die Senkkopfschraube in der Mitte der Brühgruppe bzw. der Duschplatte mit einem Inbusschlüssel 3mm.
4. Die Duschplatte sowie der Duschenhalter (aus Messing) lassen sich einfach abnehmen (sollte dies nicht der Fall sein sind evtl. die Bauteile mit Kaffeeresten und Fett verklebt).
5. Unter dem Duschenhalter befindet sich ein dünner Dichtungsring, die Dichtung der Duschplatte (Art. Nr. C449900790) .
6. Die Gruppendichtung (Art. Nr. C449900229) können Sie nur entfernen, indem Sie einen schmalen Schlitzschraubendreher zwischen Duschenhalter und Gruppendichtung stecken und diese heraushebeln (bei diesem Vorgang wird die alte Gruppendichtung beschädigt/zerstört).
7. Bevor Sie die neue Gruppendichtung einsetzen, sollten Sie die hierfür vorgesehene Nut komplett reinigen.
8. Beim Einsetzen der Gruppendichtung ist darauf zu achten, dass die angefasste Seite (Seite mit ECM Schriftzug) nach oben zeigt, also im eingebauten Zustand nicht mehr zu sehen ist.
9. Drücken Sie die Gruppendichtung gleichmäßig nach und nach in die vorab gereinigte Nut.
10. Anschließend schrauben Sie die Duschplatte (Art.Nr. C519900102) und den Duschenhalter wieder an.
11. Um den richtigen Sitz der Gruppendichtung zu gewährleisten, setzen Sie einen Filterträger ohne Sieb vorsichtig in die Brühgruppe ein und ziehen ihn langsam fest.
12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.

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

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

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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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



Wichtig

Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr. B7496083)

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8 TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die Compact HX-2 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle geschützt geliefert. Nur Versand auf Palette möglich.



Vorsicht!

Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Wichtig

Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport



- Gerät ausschließlich aufrecht 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.
- Verpackungseinheiten nicht übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
- Den Kesselinhalt vorher entleeren.
- Maschine nicht der Kälte aussetzen. Gefahr von Schäden.

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

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

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
- Dampfdüsensortiment



Tampers plan



Tampers station



Abschlagbox



S-Automatik 64