ESPRESSO COFFEE MACHINES
ECM
MANUFACTURE
HEIDELBERG · GERMANY

Barista

Art.-Nr./item no.: 88044

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **BARISTA** 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 **BARISTA**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.
Please read the instruction manual carefully before using you new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please do not hesitate to 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 / stamp local specialised dealer)

10 - 2013
Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

Inhalt - DEUTSCH

1. Lieferumfang....3
2. Gerätebeschreibung....3
3. Technische Daten....3
4. Wichtige Sicherheitshinweise....3
5. Geräteteile....4
6. Erste Inbetriebnahme der Maschine....4
7. Täglicher Gebrauch....5
8. Zubereitung von Kaffee....5
9. Heißwasserentnahme....6
10. Dampfentnahme....6
11. Reinigung der Maschine....6
12. Vorbeugende Entkalkung....7
13. CE-Konformität....8
14. Entsorgung der Maschine....8
15. Ratschläge und Problemlösungen....8
16. Kleine technische Servicearbeiten....9
17. Empfohlenes Zubehör....11

Index - ENGLISH

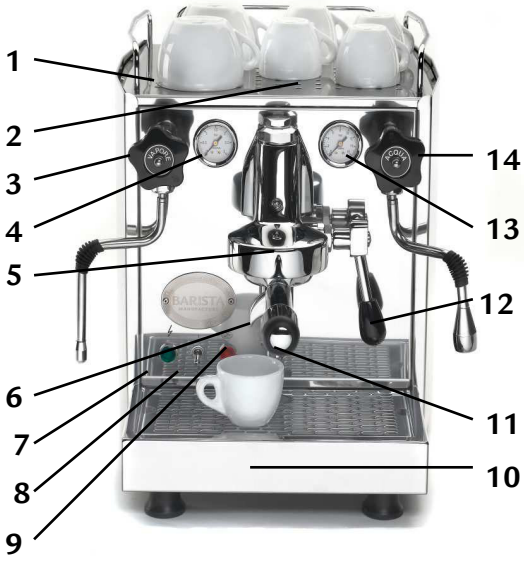
1 Product delivery....12
2 Description of the machine....12
3 Technical data....12
4 Important safeguards....13
5 Components....13
6 First use....14
7 Daily use....14
8 Preparing coffee....14
9 Dispensing of hot water....15
10 Dispensing of steam....15
11 Cleaning....15
12 Prophylactic descaling....16
13 CE Conformity....17
14 Disposal....17
15 Troubleshooting....17
16 Maintenance....18
17 Recommended accessories....20

---

1. Lieferumfang

1 Filterträger mit 1 Auslauf
1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Eintassensieb
1 Zweitassensieb
1 Blindsieb
1 Tamper
1 Messlöffel
1 Bedienungsanleitung

2. Gerätebeschreibung



1. Tassenablage
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablage)
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
4. Kesseldruckmanometer
5. Brühgruppe
6. Kaffeeauslauf
7. Kontrolllampe grün
8. Ein- und Ausschalter
9. Kontrolllampe orange
10. Wasserauffangschale
11. Filterträger
12. Brühgruppenbedienhebel
13. Pumpendruckmanometer
14. Griff Heißwasserventil mit Heißwasserrohr

3. Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W
Wasserbehälter:	ca. 3,0 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 330 mm x 425 mm x 400 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 330 mm x 575 mm x 400 mm
Gewicht:	22 kg

4. Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig und vollständig durch.

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

Das Gerät darf nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedient werden. Es gehört nicht in Kinderhände.

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst oder einem autorisierten Händler in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture-Servicestellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen bzw. dem Stempel auf Seite 1 entnehmen.

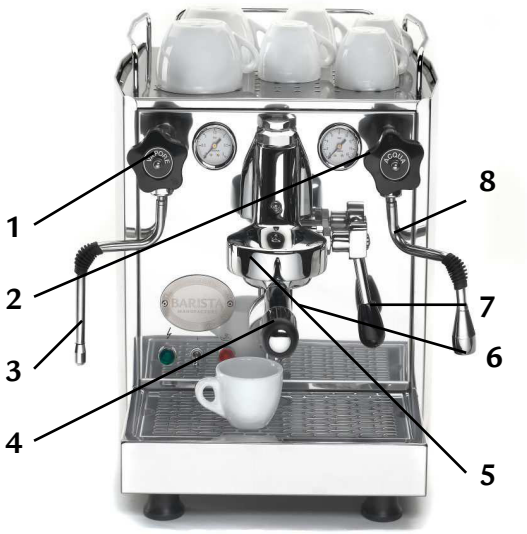
Die Maschine

- bitte nicht in Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit nassen Händen bedienen.
- nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- muss auf einer stabilen, waagrechten und wasserfesten Fläche stehen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten, sind die Gerätefüße einzeln in der Höhe verstellbar.
- keinesfalls auf heiße Flächen stellen.

Vor der Inbetriebnahme kontrollieren Sie bitte, ob die Netzspannung mit der Gerätespannung auf dem Typenschild am Frontblech (unter der Wasserauffangschale) übereinstimmt.
Die Maschine darf **nicht** mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betrieben werden. Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.
Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich.
Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Seite 7) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.
Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch den ECM Manufacture-Zentralkundendienst oder einen autorisierten Fachhändler 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. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.
Die BARISTA darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

5. Geräteteile

Vorsicht: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden (Verletzungsgefahr):



- der Bereich der Drehknöpfe für Dampfentnahme (1) und Heißwasserentnahme (2)
- das Dampfrohr (3)
- der Siebträger (4)
- die Kaffeebrühgruppe (5) und der Vorbrühzylinder (6)
- der Gruppen-Bedienhebel (7)
- das Heißwasserrohr (8)
- das Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

6. Erste Inbetriebnahme der Maschine

Vor der Inbetriebnahme überprüfen Sie bitte, dass

- der Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten in die Senkrechte gestellt ist.
- das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen sind.
- der Metall-Kippschalter ausgeschaltet ist (auf „0“ steht).
- der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Die Tassenablage abnehmen.
2. Den Wasserbehälter herausnehmen, gründlich reinigen, anschließend wieder einsetzen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die orange Kontrollleuchte ist eingeschaltet. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die Kontroll-Leuchte erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0 bar anzeigt.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der BARISTA ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
11. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosyphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen und den Wasserbehälter neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

Hinweis: Sollte die Befüllphase des Kessels länger als 3 Minuten dauern, schaltet sich die Maschine automatisch in den Standby-Modus. Schalten Sie die Maschine in diesem Fall kurz aus und wieder ein.

7. Täglicher Gebrauch

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:
1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „1“).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 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.

8. Zubereitung von Kaffee

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 dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.
Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. Verwenden Sie ca. 7-9 g pro Tasse. Als Richtlinie können Sie die Markierung im Sieb nehmen.

Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit dem mitgelieferten Tamper etwas an. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

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

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

Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. Das Frischwasser aus dem Überdruck wird während der Kaffeezubereitung in den Wasserbehälter geleitet. Wenn die Tasse gefüllt ist, muss der Brühgruppenbedienhebel wieder nach unten gestellt werden.
Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

9. Heißwasserentnahme

Um ein größeres Wasservolumen zu entnehmen, gehen Sie so vor:
Ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten. Sie können ca. 1,0 l-1,2 l sprudelndes Teewasser entnehmen, wenn Sie zuvor den Metall-Kippschalter auf „0“ gestellt haben. Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden. Öffnen Sie das Heißwasserventil. Nach der Entnahme schalten Sie die Maschine wieder ein und der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.
Hinweis: Falls Sie kleinere Mengen Heißwasser entnehmen möchten (ca. 1 Teetasse), kann die Maschine auch eingeschaltet bleiben (Metall-Kippschalter auf „1“).

10. Dampfentnahme

Die BARISTA ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z. B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen, was mit herkömmlichen Maschinen nicht zu vergleichen ist. 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 sonst kein Milchschaum mehr möglich ist.

Wichtig: Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Tauchen Sie die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen. Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen. Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt **(Verletzungsgefahr)**. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

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

Achtung: Vermeiden Sie bei der Reinigung unbedingt Hautkontakt mit dem Dampfrohr **(Verletzungsgefahr)**.

11. Reinigung der Maschine

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.
Wichtig: Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter auf „0“), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel reinigen.

Das Duschsieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe mit einem harten Pinsel von sichtbarer Verschmutzung säubern, ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis: Säuberung des Außengehäuses bei abgeschalteter und kalter Maschine. Bitte verwenden Sie ein weiches, angefeuchtetes Tuch. Auf keinen Fall Scheuermittel einsetzen!

Entleerung der Wasserauffangschale: Bitte entleeren Sie die Wasserauffangschale regelmäßig und warten Sie nicht, bis diese randvoll ist.

Reinigung und Entfettung der Brühgruppe:
Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei uns erhältlich. Die Gruppenreinigung mit unseren Reinigungstabletten kann wöchentlich 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. Befüllen Sie das Blindsieb mit ca. ½ Beutel Gruppenreinigungspulver bzw. legen Sie eine Tablette ein.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte.
7. Nach ca. 20 Sekunden 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 Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 40 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

12. Vorbeugende Entkalkung

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken, um teure Reparaturen zu vermeiden. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes Entkalkungsmittel in Pulverform bei uns beziehen. Einfach den Wasserbehälter mit Frischwasser befüllen und Entkalkungspulvers darin auflösen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Bitte das Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird.
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Gleichzeitig Wärmetauscher durch Betätigung des Brühgruppenbedienhebels entleeren. Nach Entleerung Heißwasser- und Kaffeeausgabe schließen.
4. Entkalkungsmittel nach Vorschrift (siehe oben) mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Anschließend Brühgruppenbedienhebel so lange betätigen bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt.
7. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
8. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Kaffeeausgabehebels durch die Gruppe laufen lassen.
9. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz in der Heißwasserdüse ansammelt.)
10. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
11. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
12. Frischwasserbehälter nachfüllen.
13. Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das Expansionsventil gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
14. Brühgruppenbedienhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
15. Vorgang 9. bis 11. drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.

Wichtig: Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde. In einem solchen Fall wenden sie sich bitte an unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird.
Personen oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.
Reparatureinsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

13. CE-Konformität

CE 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

14. Entsorgung der Maschine

WEEE Reg. Nr.: DE69510123

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

15. Ratschläge und Problemlösungen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7-9 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen Kaffeemehl nur leicht anpressen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7-9 g pro Tasse verwenden
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7-9 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)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Orange Kontrollleuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontakte an den Seiten und am Boden im Frischwasserbehälter auf Verschmutzung überprüfen
	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt	Den Frischwasserbehälter richtig einsetzen

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

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 7). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. den Kessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf „0“, um das Gerät auszuschalten und 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. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme 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 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 langsam den Dampfhahn aufdrehen. 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 Dampfhahn wieder zudrehen.
- Denken Sie daran: Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- 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.

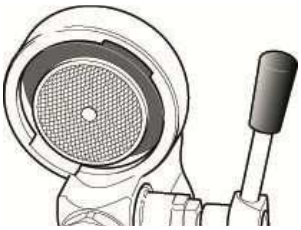
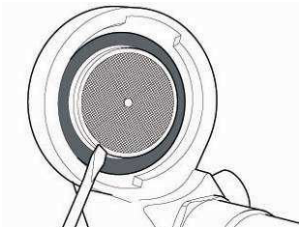
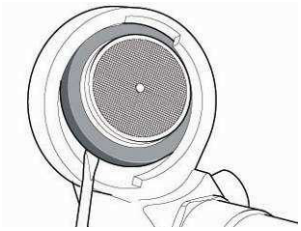
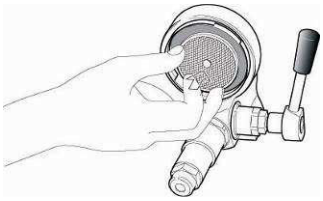
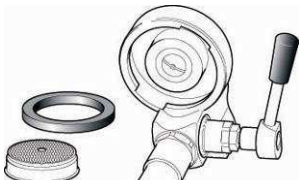
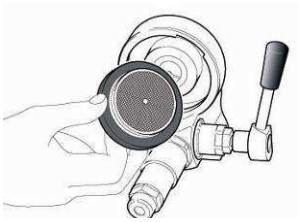
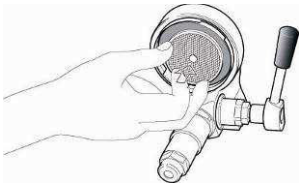
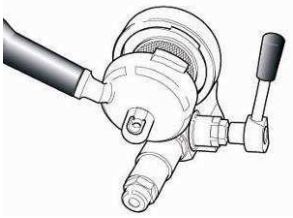
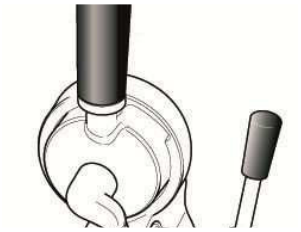
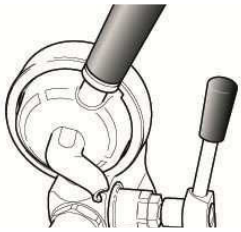
Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

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

16. Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung und Duschensieb sind gleichzeitig auszuwechseln)
1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter auf „0“ stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampfhahn aufdrehen und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

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

Die Maschine wieder, wie auf Seite 5 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.
Achtung: Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!
Die Düse anschließend wieder anschrauben.

17. Empfohlenes Zubehör

- Reinigungspinsel zum Reinigen der Brühgruppe von Kaffeeresten Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungstableten zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (bei uns erhältlich)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (bei uns erhältlich)

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

Mühle Casa

Mühle Casa-Speciale

Kaffee-Sudschublade

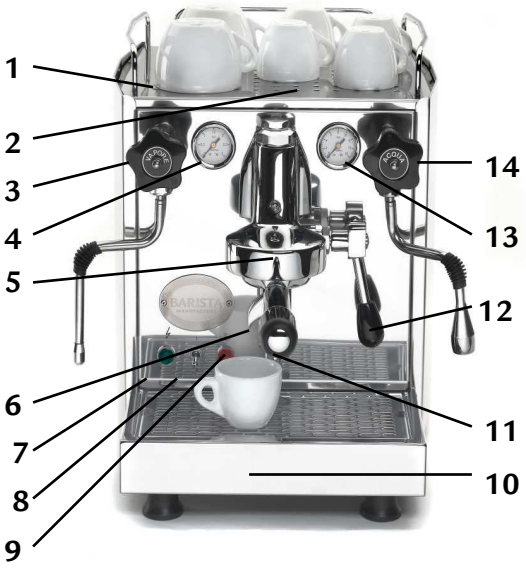
Tamper, plan oder konvex
Erhältlich in poliertem oder satiniertem Edelstahl

Filterträger Gran Crema

1 Product delivery

1 filter holder 1 spout 1 filter 1 cup 1 blind filter 1 measuring-spoon 1 instruction manual
1 filter holder 2 spouts 1 filter 2 cups 1 coffee tamper

2 Description of the machine



1. Cup heater tray
2. Fresh water tank (under the cup heater tray)
3. Assembled steam dispenser
4. Boiler pressure gauge
5. Brew group
6. Filter holder spout
7. Green control lamp
8. ON/OFF switch
9. Orange control lamp
10. Drip tray
11. Filter holder
12. Brew group lever
13. Pump pressure gauge
14. Assembled hot water dispenser

3 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 240 V US: 110 V Japan: 100 V
Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
Power:	1,200 W
Water tank:	approx. 3.0 l
Measurements:	w x d x h / 330 mm x 425 mm x 400 mm
Measurements with filter holder:	w x d x h / 330 mm x 575 mm x 400 mm
Weight:	22 kg

4 Important safeguards

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please do not hesitate to contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

The machine should only be used by experienced adult persons. Keep the machine out of reach of children.
Our machines comply with the relevant safety regulations.
Any repairs or changes of components must be carried out by an authorised specialty dealer.

In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and are not liable for recourse.
Ask the manufacturer for authorised service points outside Europe. Find your local dealer's contact details on page 1.

Precautions:
- Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands.
- Never expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Always plug the machine into a grounded socket and do not leave it unattended.
- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet.
- Never place the machine on hot surfaces.

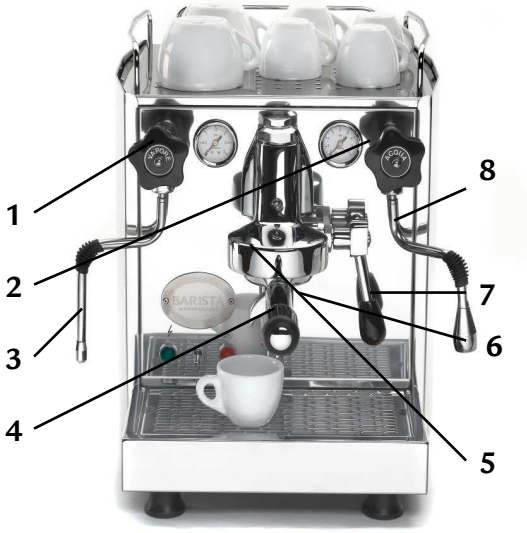
Before starting the machine, make sure that the local mains supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso coffee machine.
The machine must **not** be operated with carbonated water but with soft potable water. Do not operate the machine without water.

When necessary, make use of a water softener/water filter cartridge in order to reach an adequate hardness level. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required.
Follow our descaling instructions (see page 16). Thus, you will protect your machine against expensive repairs.
An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing will be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

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

5 Components

Attention: The following parts of the machine are hot or can become hot (risk of injury):



- area around the steam handle (1) and the hot water handle (2)
- steam dispenser (3)
- filter holder (4)
- coffee brew group (5) and the infusion cylinder (6
- brew group lever (7)
- hot water dispenser (8)
- body: upper part and side frames

6 First use

Before starting the machine, please check if
- the brew group lever is in the lower position.
- the steam and hot water valves are closed.
- the power switch is off (lever in position "0").
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

1 Take off the cup heater tray.
2 Take out the water tank and clean it carefully.
3 Fill the water tank with fresh water, preferably deficient in lime. Replace the cup heater tray.
4 Insert the power plug into the wall socket. Turn the power switch to "1". The machine is now on.
5 The green control lamp lights up.
6 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
7 As soon as the boiler is filled, there will be no more pump noise; the orange control lamp is now on. As soon as the fresh water sinks down to a certain level in the fresh water tank, the machine is switched off and the light of the orange control lamp switches off. Now refill fresh water. The machine heats up automatically.
8 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.
9 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0 bar.
10 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the BARISTA is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heat-up phase.
11 Move the group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
12 Move the brew group lever into the lower position and refill the water tank.
13 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them.

Advice: If the boiler filling phase is longer than 3 minutes, the machine switches to the stand-by mode. In this case, please switch off the machine, then switch it on again.

7 Daily use

The switched off machine is to be placed into operation as follows:
1 Make sure there is sufficient water in the water tank.
2 Turn the machine on (power switch in position "1").
3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0 bar.
4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 15 minutes.
5 The machine is now ready for use.
6 Insert the filter holder, move the group lever into the upper position and release some hot water. This way, the filter holder will be completely heated.

8 Preparing coffee

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

Use approx. 7-9 g of coffee for each cup.

Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the filter holder firmly into the brew group.

Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.

Place the cup under the spout of the filter holder (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

Move the group lever into the upper position. When the cup is filled, move the brew group lever into the lower position.

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

9 Dispensing of hot water

To dispense larger quantities of hot water, follow the instructions below:
Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser and open the hot water handle. Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries or hot water spillings. If you move the power switch to "0", it is possible to dispense approx. 1.0-1.2 l of hot water. Therefore, open the hot water valve. After dispensing water, switch the machine on. The boiler will be refilled with fresh water automatically.
Advice: If you want to dispense only small quantities of hot water (e. g. 1 tea cup), you do not have to switch the machine off.

10 Dispensing of steam

The BARISTA 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, superior to usual household units. 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.

Important: In order to get the best result when frothing milk, open the steam handle for approx. 5 seconds to release the condensation water in the pipe. Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) into the milk. Now re-open the steam handle. Heat or froth the liquid. Always place the nozzle just underneath the surface of the liquid to avoid sprayings **(danger of injury)**. After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

Advice: Always clean the steam nozzle and the steam dispenser after every application with a non-abrasive, damp cloth.

Attention: While cleaning, avoid skin contact with the steam dispenser **(danger of injury)**.

11 Cleaning

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

Important: Always disconnect the power cord before cleaning the machine (power switch in position "0"). Make sure you have plugged the power cord from the outlet and let the machine cool down to ambient temperature (for at least 30 minutes).

Filter holder, filters, water tank, drip tray, drip tray grid, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or a food safe detergent.

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

Cleaning as necessary: Clean the body, when the machine is switched off and cold. Please use a soft and damp cloth. Never use abrasive detergents!

Emptying the water drip tray: Please empty the water drip tray regularly. Do not wait until it is full.

Cleaning and degreasing the brew group: A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialty dealer. With this detergent, you can easily clean and degrease the brew group. The cleaning can be carried out using the blind filter included with delivery. The brew group cleaning with ECM cleaning tablets can be carried out every week.

Follow the instructions as noted below:

1 Heat up the machine.
2 Put the blind filter into the filter holder.
3 Pour ½ spoon full of detergent or put a tablet into the blind filter. Insert the blind filter into the filter holder.
4 Place the filter holder into the brew group head.
5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
6 Let the detergent react, moving the brew group lever into the middle position. (Do not move it into the lower position.)
7 Move the lever into the lower position after approx. 40 seconds. 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 filter holder and the blind filter with fresh water. Then replace it.
10 Operate the brew group lever for approx. one minute. Then move it back into the lower position.
11 Remove the filter holder and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.

12 Prophylactic descaling

The regular descaling of your machine is recommended in order to avoid strong calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness degree of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. At your specialty dealer, you can purchase a descaler (in powder or tablet form) which is perfectly suited for your machine.

1 Heat up the machine until the operational pressure has been reached.
2 Switch off the machine.
3 Empty the boiler by operating the hot water dispenser. Discharge the heat exchanger by operating the brew group lever. Then close the hot water dispenser and finish coffee dispensing.
4 Dissolve the descaler in water according to the instructions (see above) and pour the solution into the water tank.
5 Switch on the machine. This automatically fills the empty boiler. Afterwards, operate the group lever until liquid is discharged by the group. The heat exchanger will fill with the descaler solution.
6 Place the filter holder with the blind filter into the group head and operate the group lever 3 times for about 20 seconds each. Move the lever into the lower position after every operation. Thus, the expansion valve will be descaled.
7 After this process, let the descaler react for approx. **½ hour**.
8 Release the remaining descaler solution by operating the group lever.
9 Switch off the machine and empty the boiler by operating the hot water dispenser. (It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt can be accumulated inside the nozzle.)
10 Pour fresh water into the water tank.
11 Switch on the machine. The boiler automatically refills with fresh water.
12 Refill water in the water tank.
13 Operate the group lever 3 times. Move the lever into the lower position after every operation. Thus, the expansion valve will be rinsed. **Then remove the blind filter from the filter holder.**
14 Operate the group lever for approx. 60 seconds in order to rinse the heat exchanger.
15 Repeat point 9 – 11 three to five times in order to rinse the boiler.

Important: These descaling instructions are only meant for prophylactic descaling. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug up several components, such as valves, gauge etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boiler and tubing. Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability.
In this case, the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given.

13 CE Conformity

CE 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

14 Disposal

WEEE Reg. No.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

15 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee.
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Take the right coffee amount: Use approx. 7-9 g (1/4 ounce) of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Increase the grind setting. Tamp the ground coffee only slightly.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7-9 g (1/4 ounce) of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Reduce the grind setting.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7-9 g (1/4 ounce) of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee mixture 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.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine.
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.

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

.. clean the brew group (see instructions, page 15). After this, please do not clamp the filter holder back into the brew group.
.. empty the boiler. Switch the machine off (power switch in position "0") and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged through the hot water dispenser. Close the hot water handle. To restart the machine, see chapter "First use".

How to froth milk like a "barista"

- If possible, use cold, fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % to 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 narrow and high container is preferred.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the jug 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 handle. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the frothing container. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards as the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Note: 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.
- Please consider that milk proteins "froth" with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
- Note: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order 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. Wipe the nozzle.

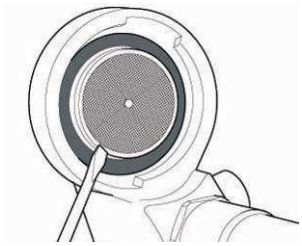
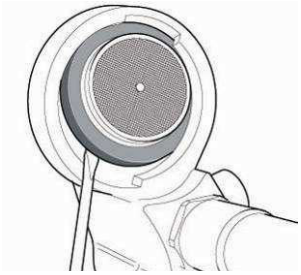
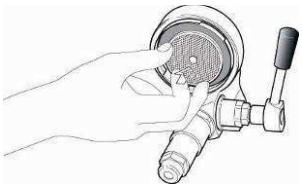
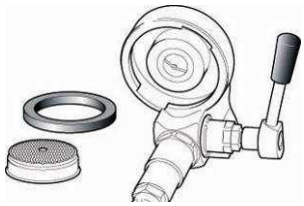
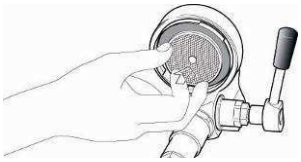
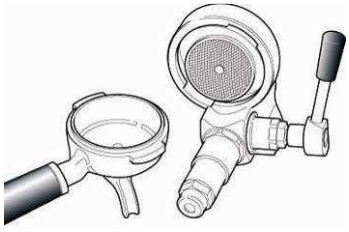
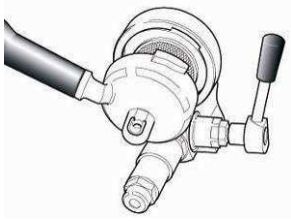
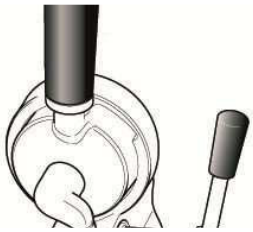
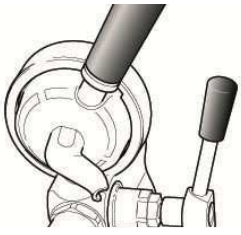
Cappuccino preparation step by step

1 Prepare a portion of espresso (about 1/3 of the cappuccino cup) using a cappuccino cup.
2 Froth milk in a separate jug.
3 Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Shake the jug slightly while pouring the milk into the cup.

16 Maintenance

Replacing the group gasket and the shower screen
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:

1 Brew group in the beginning. 	2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket. 	3 The shower screen and the gasket are now nearly removed. 
4 Remove the shower screen and the gasket completely. 	5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group facing upwards into the brewing group). 	6 Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.
7 Insert the shower screen into the brew group. 	8 Take the filter holder without filter. 	9 Clamp the filter holder into the brew group. 
10 Then, move the filter holder until the shower screen is locked firmly into the gasket. 	11 Now you can easily lock the filter holder into place. 	12 The group is ready for use.

The machine can be used again, as described on page 14 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.

Attention: Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!
Afterwards, replace the steam nozzle.

17 Recommended accessories

- Cleaning brush for brew group cleaning
- Blind filter for brew group cleaning (included in delivery)
- Cleaning tablets for brew group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer)
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer)

For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the ideal combination in order to achieve this result. The knock-out box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.

Casa grinder

Casa Speciale grinder

Knock-out box

Tamper, flat or convex
Available in polished or satined stainless steel

Gran Crema filter holder

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

www.ecm.de