Bedienungsanleitung · User Manual

Barista A2

Art.-Nr./item no: 88685

ECM MANUFACTURE

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Barista A2** 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 A2**, 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
Industriestr. 57-61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany
Tel.: +49 (0) 6223 9255- 0
E-Mail: info@ecm.de
Internet: www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers/dealer's stamp)

01 - 2022

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice
Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the original German user manual

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 ..... **DEUTSCH**
Verwendete Symbole 2
1 LIEFERUMFANG 5
2 ALLGEMEINE HINWEISE 5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
3 GERÄTEBESCHREIBUNG 6
3.1 Geräteteile 6
3.2 Bedienfeld 6
3.3 Technische Daten 7
4 INSTALLATION DER MASCHINE 7
4.1 Vorbereitungen zur Installation 7
4.2 Stromanschluss 7
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung 7
4.4 Installation des Wasserabflusses 8
5 ERSTINBETRIEBNAHME 8
5.1 Erstinbetriebnahme 8
5.2 Einstellung der Programmierung 9
5.3 Aktivierung der Preinfusion 9
5.4 Deaktivierung der Preinfusion 9
6 BETRIEB DER MASCHINE 10
6.1 Vorbereitung der Maschine 10
6.2 PID-Tempteratureinstellung 10
6.2.1 Das PID Menü 11
6.3 Zubereitung von Kaffee 11
6.4 Heißwasserentnahme 12
6.5 Dampfentnahme 12
7 REINIGUNG UND WARTUNG 13
7.1 Allgemeine Reinigung 13
7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppen 13
7.3 Entleerung des Kessels 14
7.4 Kleine technische Servicearbeiten 14
8 TRANSPORT UND LAGERUNG 15
8.1 Verpackung 15
8.2 Transport 15
8.3 Lagerung 15
9 ENTSORGUNG 16
10 CE-KONFORMITÄT 16
11 RATSCHLÄGE 16
12 EMPFOHLENES ZUBEHÖR 17

INDEX ..... **ENGLISH**
Used symbols 2
1 PRODUCT DELIVERY 18
2 GENERAL ADVICE 18
2.1 General safety notes 18
2.2 Proper use 19
3 MACHINE DESCRIPTION 19
3.1 Machine parts 19
3.2 Control panel 19
3.3 Technical data 19
4 MACHINE INSTALLATION 20
4.1 Preparation for installation 20
4.2 Electrical connection 20
4.3 Water supply connection 20
5 FIRST USE 21
5.1 First use 21
5.2 Programming of the dosage 21
5.3 Activation of the pre-infusion 22
5.4 Deactivating the pre-infusion 22

6 USE OF THE MACHINE 22
6.1 Preparation of the machine 22
6.2 PID-Temperature Control 23
6.2.1 PID-menu 23
6.3 Preparing coffee 24
6.4 Dispensing of hot water 24
6.5 Dispensing of steam 24
7 CLEANING AND MAINTENANCE 25
7.1 General cleaning 25
7.2 Automatic group cleaning and degreasing of the brew groups 25
7.3 Draining the boiler 26
7.4 Small technical maintenance 26
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING 27
8.1 Packing 27
8.2 Transport 28
8.3 Warehousing 28
9 DISPOSAL 28
10 CE CONFORMITY 28
11 RECOMMENDED 29
12 RECOMMENDED ACCESSORIES 29

1 LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit Tassensieb - 1 Auslauf
2 Filterträger mit Tassensieb - 2 Ausläufe (Barista A2)
3 Filterträger mit Tassensieb - 2 Ausläufe (Barista A3)
1 Blindsieb
2 Tropfgitter zur Erhöhung der Espressotassen (Barista A2)
3 Tropfgitter zur Erhöhung der Espressotassen (Barista A3)
1 Flexschlauch für Festwasseranschluss-Maschine 3/8 Zoll, 150 cm
1 Ablaufschlauch, 150 cm

2 ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- **Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.**
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- **Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen.**
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Flüssigkeit darf weder auf das Netzkabel der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen.
- 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 Wissens benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
- Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampflanzen im Betrieb heiß werden und dabei eine Verletzungsgefahr besteht.

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

ⓘ	Bitte verwenden Sie bei Benutzung der Espressomaschine Wasserenthärter und ggf. einen Druckminderer, deren Installation ist ebenfalls nur von autorisierten Fachhändlern durchzuführen. Außerdem sollte ein **Absperrventil** verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Barista A2/Barista A3 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

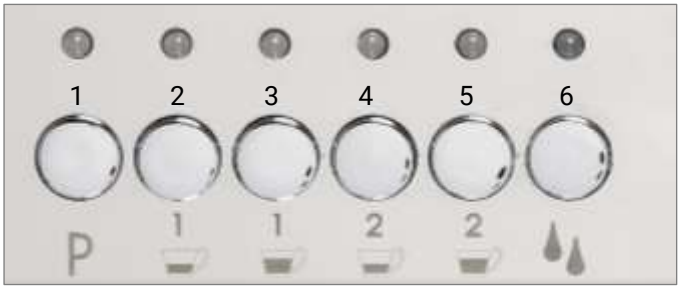
Barista A2

1. Tassenablage mit Tassenrand
2. Bedienfelder
3. Griff Dampfventil mit Dampfrohr
4. Brühgruppen
5. Ein- und Asschalter 0 / 1 / 2
   0 = Aus/ 1 = Pumpe/
   2 = Pumpe + Heizung
6. Wasserstandsanzeige Kessel
7. Heißwasserauslass
8. Kessel- und Pumpendruckmanometer
9. Tassenerhöhung
10. Wasserauffangschale

⚠	**Vorsicht!** Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden: • Bereich der Kippventile für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme • Dampf- und Heißwasserrohr • Brühgruppe • Siebträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Bedienfeld

Ist die Maschine betriebsbereit leuchten alle Lampen auf. Nach Betätigung einer Taste leuchtet nur die dazugehörige Lampe auf.



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

1. Programmtaste/ manuell
2. 1 Espresso
3. 1 große Tasse
4. 2 Espressi
5. 2 große Tassen
6. Heißwasser

3.3 Technische Daten

Barista A2

Spannung / Volt:	3 Phasen, jeweils 230 V
Leistung / Watt:	4.000 W
Kesselinhalt:	14,0 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 700 mm x 540 mm x 575 mm

Barista A3

Spannung / Volt:	3 Phasen, jeweils 230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	5.000 W
Kesselinhalt:	21,0 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 945mm x 540 mm x 575 mm

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

- 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 wasserunempflindlicher Oberfläche platzieren.

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 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..

Wasseranschluss Festwasser 3/8“ Anschluss Metallschlauch Befestigung (Schlüsselweite 20)

Wichtig
Rotationspumpen benötigen einen Vordruck. Deshalb die Maschine immer an einem Festwasser-anschluss 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 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.

ⓘ	**Wichtig** • Achten Sie auf ein Gefälle im Abflussrohr, damit sich das Wasser nicht stauen kann • 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 Wasserenthärters.

5 ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

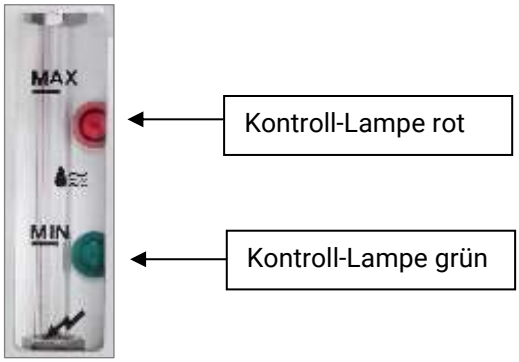
Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

ⓘ	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 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 P-Taste aller Brühgruppen und lassen Sie Wasser aus den Brühgruppen laufen.

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



Kontroll-Lampe rot = Der Füllstand ist zu niedrig, die Pumpe füllt den Kessel
Kontroll-Lampe grün = Die Maschine ist eingeschaltet

5.2 Einstellung der Programmierung

Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

Den Filterträger mit der entsprechenden Kaffeemenge vorbereiten, je nachdem welche Taste Sie belegen möchten (Als Richtlinie zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb.)
Tasse unter dem Filterträger platzieren.

Hinweis: Mit der Programmierung des linken Bedienfelds werden automatisch synchron alle anderen Bedienfelder mitprogrammiert / überschrieben. Wenn Sie alle Bedienfelder unterschiedlich programmieren möchten, müssen Sie zwingend mit der Programmierung des linken Bedienfelds beginnen.

1. P-Taste (Programmtaste) so lange drücken, bis die Leuchte über der Taste blinkt
2. Taste auswählen, die eingestellt werden soll und diese kurz drücken. Der Kaffee fließt in die Tasse
3. Ist die gewünschte Menge erreicht, Taste erneut drücken. Somit wurde die Füllmenge für die ausgewählte Taste gespeichert.
4. Die Taste für die Heißwasserausgabe wird ebenso wie die Tasten der Kaffeeausgabe programmiert

ⓘ	• 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 komplett befeuchtet, damit es sich im Siebträger gleichmäßig ausdehnen kann. Der Kaffeepuk wird dadurch kompakter und es wird vermieden, dass sich beim Auftreffen des hohen Brühdrucks Kanäle im Puk bilden (Channeling). Dies gewährleistet eine gleichmäßige Brühung und ermöglicht durch weitere Parameter der Extraktion, Einfluss auf den Geschmack des Espressos zu nehmen.

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 2 (1 Espresso) gedrückt und schalten Sie nun das Gerät ein, die Leuchte der Taste brennt. Lassen Sie die Taste los.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
4. Bei erneuten Einschalten der Maschine ist die Preinfusion an allen Brühgruppen nur auf denTasten 2 (1 Espresso) und 3 (1 große Tasse) aktiviert. Für Taste 4 und 5 ist keine Preinfusion vorgesehen.

5.4 Deaktivierung der Preinfusion

Die Deaktivierung der Preinfusion erfolgt ausschließlich an der linken Brühgruppe.
1. Das Gerät ist ausgeschaltet.
2. Halten Sie die Taste 3 (1 große Tasse) gedückt und schalten Sie nun das Gerät ein, die Leuchte der Taste brennt. Lassen Sie die Taste los.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
4. Bei erneutem Einschalten der Maschine ist die Preinfusion an allen Brühgruppen deaktiviert.

6 BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

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

1. Immer darauf achten, dass Wasserdruck an der Leitung ansteht, ablesbar im unteren Bereich des Manometers.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „2“).
3. Spannen Sie die Filterträger in die Brühgruppen ein, damit sie während der Aufheizzeit erwärmt werden.
4. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 0,9 – 1,1 bar anzeigt.
5. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 45 Minuten.
6. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
7. 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 P-Taste einen Brühvorgang. Der derzeitig eingestellte Pumpendruck kann am Manometer abgelesen werden. Stoppen Sie nun den Bezug durch Drücken der P-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 Leitungsdrucks.

Abbildung 1, Einstellschraube für den Pumpendruck

ⓘ	Die Filterträger sollten am besten in den Brühgruppen eingespannt bleiben, damit sie immer warm bleiben.

6.2 PID-Tempteratureinstellung

Über die PID Steuerung haben Sie die Möglichkeit, die Dampftemperatur und somit den Druck im Kessel zum Milchaufschäumen bzw. die Extraktionstemperatur des Kaffees in den Brühgruppen selbst zu bestimmen.

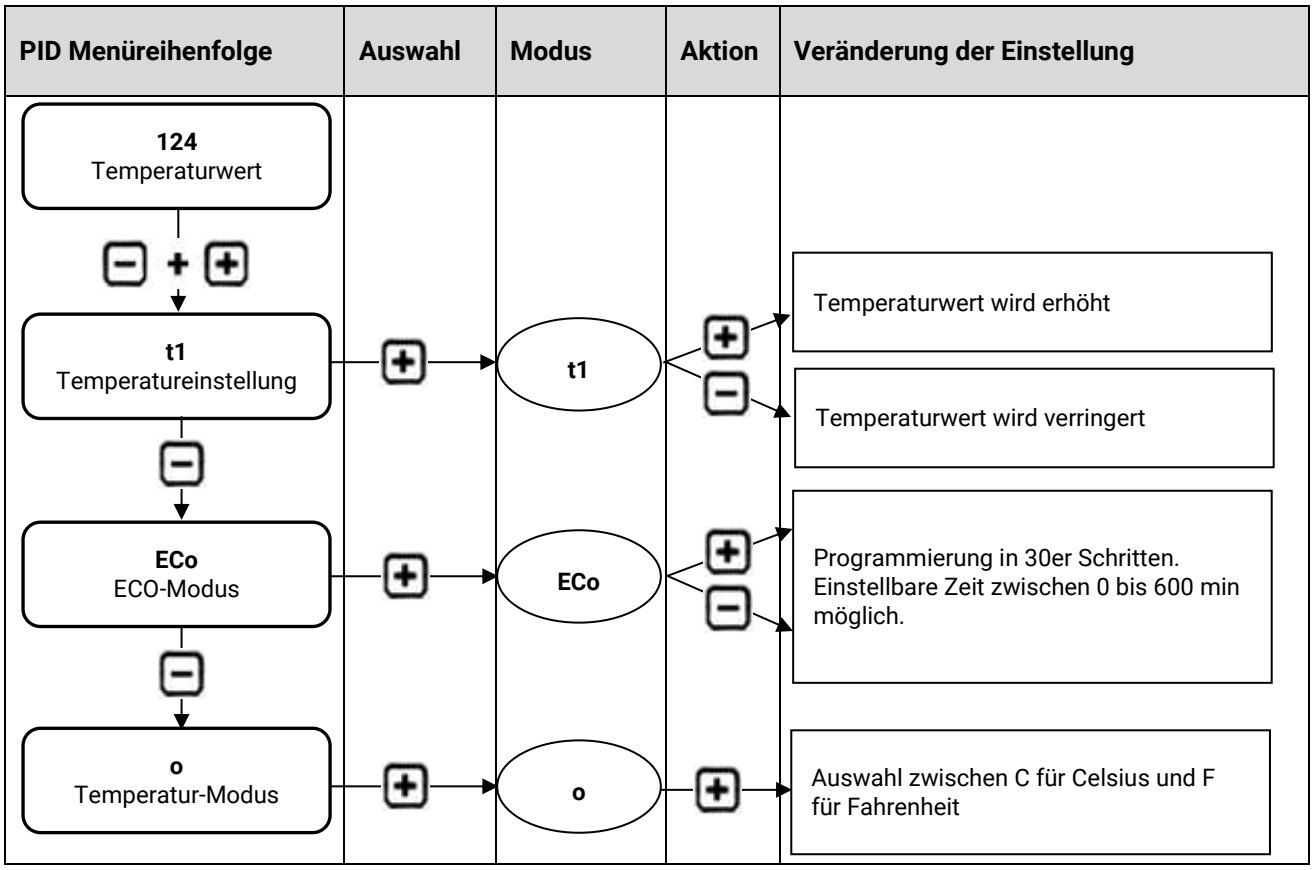
Technisch ist eine Einstellung der Kesseltemperatur am PID zwischen 120° C und 127 ° C (zwischen 248°F und 261°F) möglich.

Wir empfehlen eine Temperatureinstellung am PID von 120° C, was einer Auslauftemperatur von etwa 94° C (201° F) entspricht. Ist die Temperatur zu gering eingestellt, fehlt Ihnen die Leistung für das Milchschäumen.

ⓘ	Bitte beachten Sie, dass es nach Veränderung der Dampftemperatur am Display eine gewisse Zeit dauert, bis die dazu entsprechende Temperatur an der Brühgruppe erreicht ist.

6.2.1 Das PID Menü

Durch das gleichzeitige Drücken von **+** und **–** gelangen Sie in das PID-Menü:



Wenn Sie den gewünschten Wert eingegeben haben warten Sie einen Moment, dann verlassen Sie automatisch das Menü.

6.3 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. (Als Richtlinie zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb).

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

2. Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig festdrücken. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 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. Taste mit der gewünschten voreingestellten Füllmenge drücken. Sobald die gewünschte Füllmenge erreicht hat, wird die die Befüllung automatisch gestoppt und das Restwasser in die Auffangschale abgelassen.
   Aus der unteren Abdeckung der Brühgruppe entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

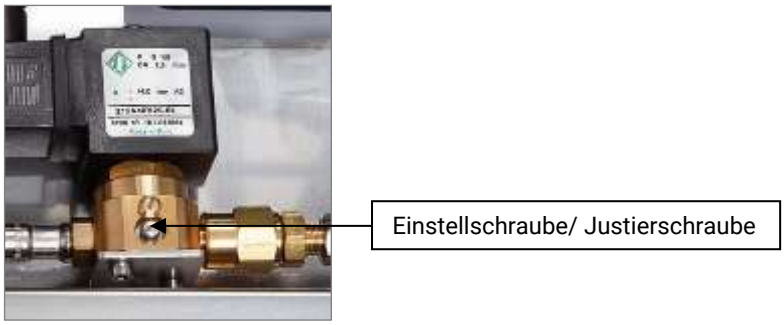
	• **Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen.** • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.4 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Drücken Sie die Heißwassertaste auf einem beliebigem Bedienfeld zur Entnahme einer vorprogrammierten Wassermenge (Programmierung der Wassermenge, siehe Kapitel 5.2). Der Bezug stoppt automatisch. Der Bezug kann vorzeitig durch erneutes Drücken der Heißwassertaste beendet werden.

⚠	**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 möglich, die Temperatur des heißen Wassers einzustellen (Abbildung). Es befindet sich im mittleren Bereich der Maschine unter der Wasserauffangschale.



ⓘ	**Wichtig!** Stellen Sie zuerst die Kaltwasserbeimischung ein und erst danach die Füllmenge.

6.5 Dampfentnahme

Die Barista A2/Barista A3 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. 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. Dampfhahn 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 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppen

Gruppenreiniger 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. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 – 5 g des Gruppenreinigungspulvers.
4. Setzen Sie den Filterträger in die zureinigende Brühgruppe ein.
5. Den Brühgruppen-Reinigungsmodus starten Sie durch gleichzeitiges Drücken der P-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.

⚠	**Vorsicht!** Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Entleerung des Kessels

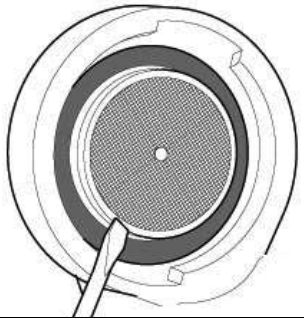
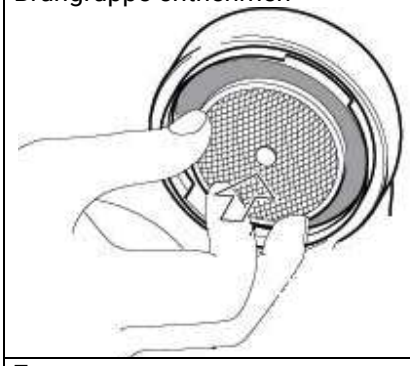
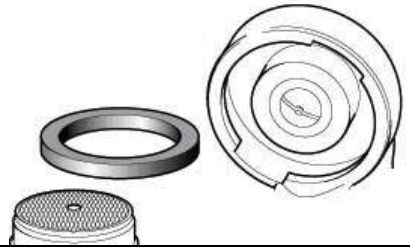
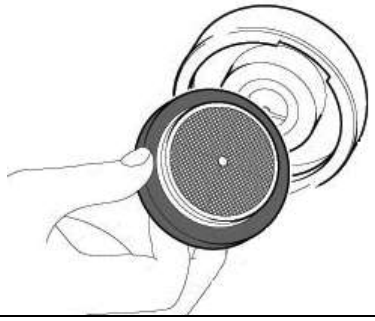
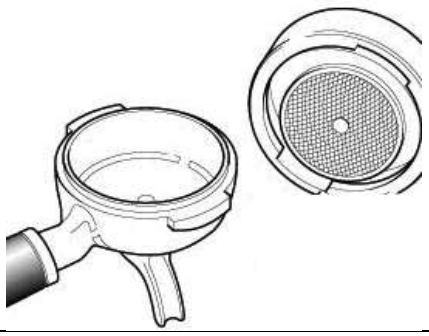
1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen
2. Absperrventil schließen oder die Maschine von der Festwasserleitung nehmen.
3. Auffangschale abziehen
4. Kesselentleerungsventil öffnen (Vorsicht: Spritzwasser!)
5. Das Wasser läuft über den Auffangbecher in den Ablaufschlauch
6. Der Kessel ist leer, wenn sich kein Wasser mehr im Schauglas befindet
7. Kesselentleerungsventil wieder schliessen

7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung und/oder das Duschensieb (Gruppendichtung (Art.-Nr. P1021) und Duschensieb (Art.-Nr. C519900103) sind gleichzeitig auszuwechseln)

1. Maschine abschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt:

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 Gruppen- dichtung nach oben zu Brühguppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb mit samt der Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt.

10.	11.	12.
So lange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt	Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden	Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit

Die Maschine wieder 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.

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

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8 TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die Barista A2/Barista A3 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, 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. • 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

CE Konformität

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

- Maschinenrichtlinie **2006/42/EG**
- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräterichtlinie: (PED): **2014/68/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgeräte -(WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

- Verordnung über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH): **1907/2006/EU**.
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EG) Nr. **2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-75:2010-11 (VDE 0700-75:2010-11)**
- **EN 55014-1:2018-08 (VDE 0875-14-1)**
- **EN 55014-2:2016-01 (0875-14-2:2016-1)**

Hinweis: Bei nicht mit uns abgestimmten Veränderungen an den genannten Geräten, verliert diese Konformitätserklärung ihre Gültigkeit.

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

Tamper plan

Distributor

Leveler

V-Titan 64

Tamperstation

Sudschublade

Milchkännchen

Wandhalterung

Filterträger - bodenlos

Dampfdüsenset

Gruppenreiniger

1 PRODUCT DELIVERY

1 Porta filter with coffee filter - 1 spout
2 Porta filters with coffee filter – 2 spouts (Barista A2)
3 Porta filters with coffee filter – 2 spouts (Barista A3)
1 Blind filter
2 Drip-grids to raise the espresso cups (Barista A2)
3 Drip-grids to raise the espresso cups (Barista A3)
1 Flexible hose for fresh water supply: 3/8“ for connection waterpipe, 150 cm
1 Drainage hose, 150 cm

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts.
- Do not roll or bend the power cord.
- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.**
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.
- **Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water-resistant surface.**
- Never place the machine on hot surfaces.
- Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands.
- Make sure that no liquid gets on the power cord of the machine or on the socket.
- The machine should only be used by experienced adult persons.
- The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Keep the packing out of reach of children.
- Only use original spare parts.
- Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water.
- Do not operate the machine without water.
- Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wands, become hot during operation and there is a risk of injury.

Installation and first operation of the machine must be carried out by a skilled specialist only.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer.
Our machines comply with the relevant safety regulations.
Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Ask for authorised service points outside of Europe. See page 1 for your specialised dealer’s contact details.

Important
When using the espresso machine, please use water softeners and, if necessary, pressure reducers, the installation should also be performed by authorized dealers only. A **shut-off valve** should also be used. This should be easily accessible to ensure that the water supply can be interrupted at any time.

2.2 Proper use

The Barista A2/Barista A3 may be used for the preparation of coffee, hot water and steam based drinks 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

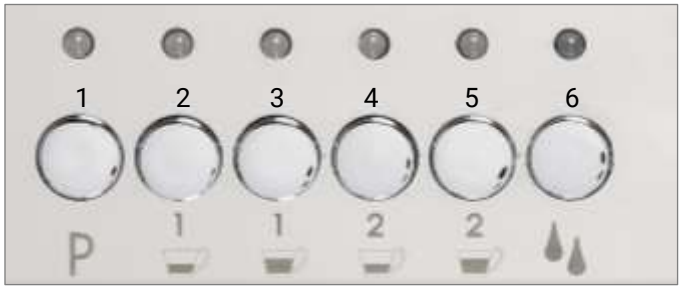
3.1 Machine parts

Barista A2

1. Cup heating tray
2. Control panel
3. Steam lever with steam wand
4. Brew groups
5. On / Off switch 0/1/2
   0 = Off / 1 = Pump /
   2 = Pump + Heater
6. Water level indicator
7. Hot water dispenser
8. Boiler / pump pressure gauge
9. Drip grid
10. Drip tray

3.2 Control panel

All lamps are illuminated when the machine is operational. After having pressed a button, only that respective lamp will be illuminated.



Automatic programming of doses and quantity of cups:

1 Programming button / manual

2 Single espresso

3 1 large cup

4 Double espresso

5 2 large cups

6 Hot water

3.3 Technical data

Barista A2
Voltages: 3 phases, 230 V each
Power: 4.000 W
Boiler capacity: 14.0 L
Measurements: W x D x H / 700 mm x 540 mm x 575 mm

Barista A3
Voltages: 3 phases, 230 V each
Power: 5.000 W
Boiler capacity: 21.0 L
Measurements: W x D x H / 945 mm x 540 mm x 575 mm

4 MACHINE INSTALLATION

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

The following chapters deal with the preparation of the machine, its electrical connection, water supply connection and drainage connection.

4.1 Preparation for installation

ⓘ	• Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection

ⓘ	• The electrical connection has to be conducted by an authorised specialty dealers.

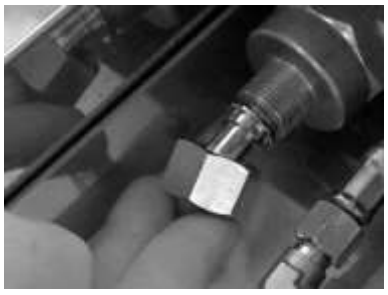
4.3 Water supply connection

ⓘ	**Important** Make sure that the water supply installation is connected to a potable water supply with an operating pressure with max 3 bars. Please note that often the pressure of the water supply varies. If the water supply pressure temporarily exceeds 1.5 bars, use 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 3/8”

Connecting the metal hose

Connection (wrench size 20)



ⓘ	**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 hose for the waste water is inserted into the appropriate L-connector at the bottom of the machine and the already installed syphon drainage. Then the L-connector is screwed together with the drainage funnel. Please make sure that the drainage hose is positioned in a manner that no water can accumulate in it.

ⓘ	**Important** • Ensure a slope in the drain pipe so that the water cannot accumulate • 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 USE

5.1 First use

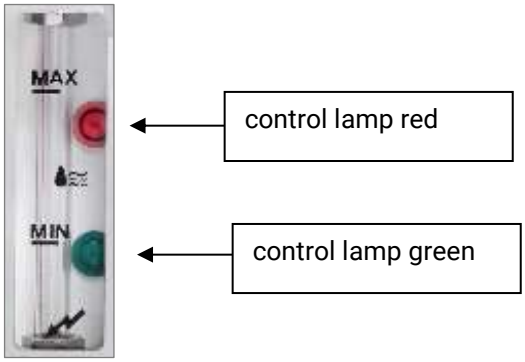
Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

ⓘ	Prior to starting the machine, check if: • The steam and hot water valves are closed. • The valve for draining the boiler is closed. • The machine is switched off. (On/Off dial in position 0.)

Now you can start up your machine:

Switch the rotary dial to position 1, so that the boiler is filled. The boiler is filled as soon as the pump stops. Now switch the rotary dial to position 2. This makes sure that the machine is filled with water only when heated up. Press the P-button of each brew group to release water.

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



control lamp red = The water level is too low and the pump fills the boiler
control lamp green = The machine is switched on

5.2 Programming of the dosage

To program the doses, proceed as follows:

Choose a porta filter and fill it with the desired quantity of ground coffee for the button you would like to program (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee). Place a cup under the porta filter.

Please note: When the left control panel is programmed, all other control panels are automatically programmed/overwritten synchronously. If you would like to program the control panels individually, it is mandatory to start programming with the left control panel and then proceed to the next.

1 Press the P- button until the lamp above the button flashes.
2 Choose the button you would like to program and press it for a short time. Coffee is released into the cup.
3 As soon as the desired quantity of coffee is reached, press the button again. Thus, the dose for the chosen button has been programmed.
4 The button for hot water is programmed in the same manner as the coffee buttons.

	• Please note that the doses can vary if different quantities of coffee are used for coffee preparation or if the imposed pressure on the coffee is different while tamping. • Every button can be re-programmed at any time.

5.3 Activation of the pre-infusion

During pre-infusion, the ground coffee is completely moistened before espresso extraction so that it can expand evenly in the portafilter. This makes the coffee puk more compact, preventing channels (channelling) from forming in the puk caused by the high brewing pressure. This ensures a reliable uniform espresso base, allowing better control over the taste of the espresso when making other adjustments during extraction process.

Please follow below steps to activate the pre-infusion:

Only the left brew group is used to set up pre-infusion.
1 The machine is turned off.
2 Depress button 2 (1 espresso) and at the same time switch the machine on. The lamp of that button becomes illuminated. Release the button.
3 Turn the machine off.
4 When the machine is then switched on again, the pre-infusion on all brew groups is activated on buttons 2 (1 espresso) and 3 (large cup) only. No provisions for a pre-infusion have been made for buttons 4 and 5.

5.4 Deactivating the pre-infusion

Please follow below steps to deactivate the pre-infusion:

Only the left brew group is used to deactivate pre-infusion.
1 The machine is turned off.
2 Depress button 3 (1 large cup) and at the same time switch the machine on. That button becomes illuminated. Release the button.
3 Switch the machine off.
4 When the machine is then switched on again, the pre-infusion on all brew groups is deactivated.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:
1 Make sure that there is water pressure in the supply hose.
2 Turn the machine on (power switch in position “2”).
3 Clamp the portafilters into the brew groups during heating so that they it also warms up.
4 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bars.
5 Depending on the ambient temperature, the heating-up phase is approx. 45 minutes.
6 The machine is now ready for use.

7 The regulation of the pump pressure takes place via the adjustment screw at the bottom of the machine (Pic. 1). In order to read the current pump pressure, insert the porta filter with blind filter into any of the brew groups and press the P-button. The current pump pressure can be read from the gauge. Stop the water flow by pressing the P-button once again. Now start the adjustment of the pump pressure and repeat point 7 until the desired pressure has been reached. The pump pressure changes with the change in the plumbing pressure.

Pic.1, adjustment screw for the pump pressure

ⓘ	It is recommended to leave the porta filters in the brew groups, keeping them warm for the optimum temperature for coffee dispension.

6.2 PID-Temperature Control

The PID-temperature regulation allows for an adjustment of the temperature in the boiler. This means that you can brew your coffee at different temperatures. The PID-display indicates the boiler temperature.

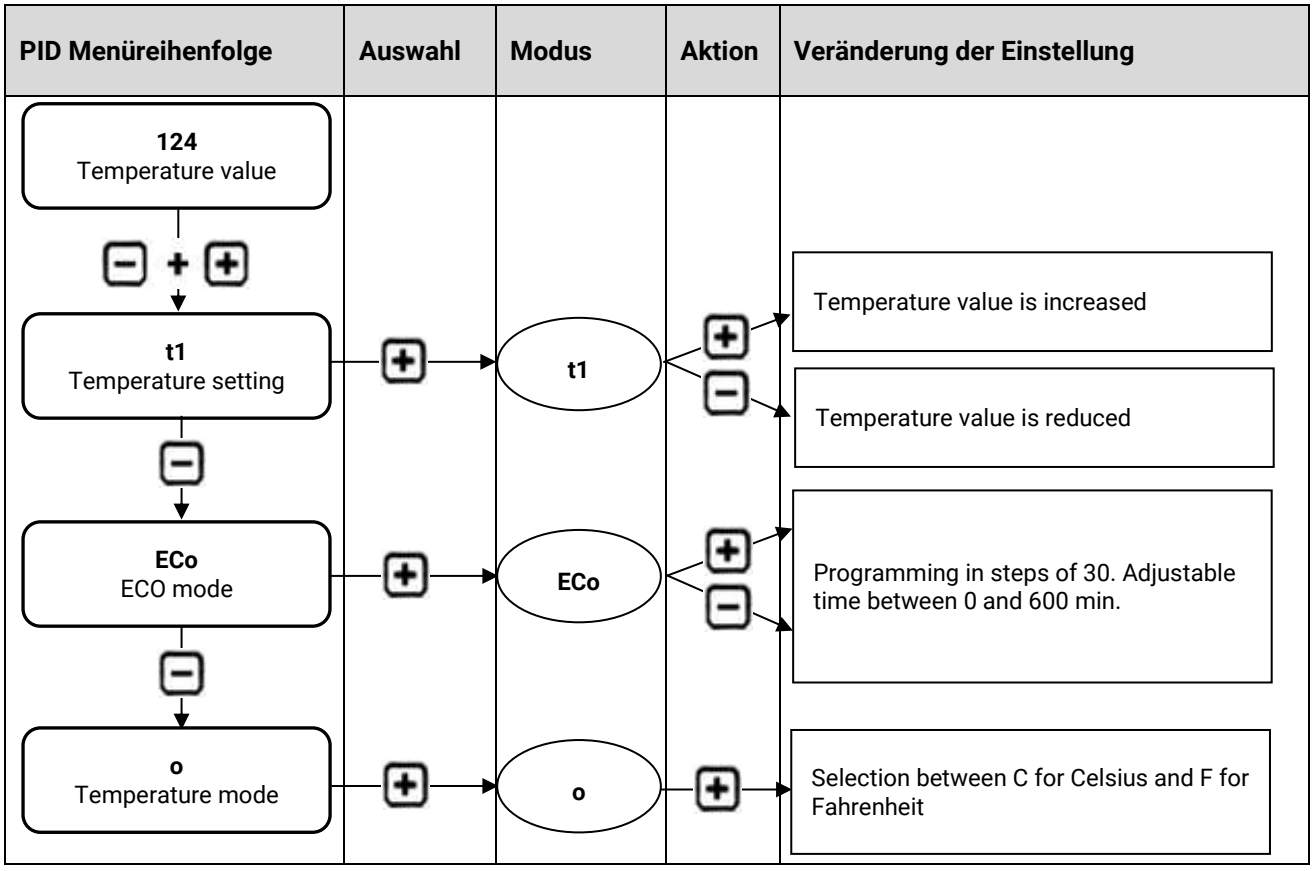
Technically, it is possible to set the boiler temperature on the PID between 120° C and 127 ° C (between 248°F and 261°F).

We recommend a temperature setting on the PID of 120° C, which corresponds to an outlet temperature of approximately 94° C (201° F). If you set a lower temperature, you will lack power for milk foaming.

ⓘ	Please note that after changing the steam temperature on the display, it takes a certain amount of time until the corresponding temperature is reached on the brew group.

6.2.1 PID-menu

By pressing + and - at the same time, you will enter the PID menu:



When the desired value has been reached, wait a short time and you will exit the menu automatically

6.3 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 (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee).

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

2 Evenly compress the ground coffee with a tamper. The tamping pressure should be around 20 kg.
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 Press the button with the programmed dose of coffee you would like to brew. As soon as the programmed dose is reached, the brewing stops automatically and the remaining water is released into the drip tray.
Remaining pressure / water is released through the lower portion of the brew group.

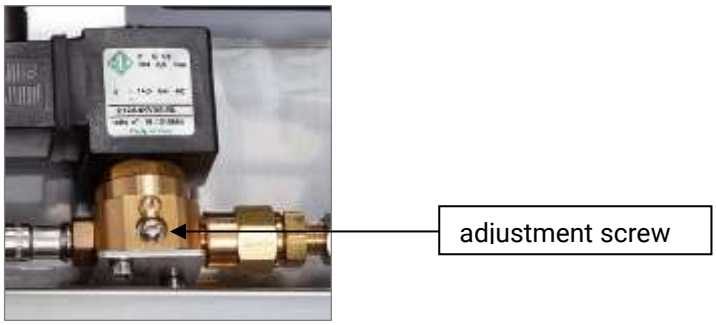
ⓘ	• **Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional coffee grinders.** • We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.4 Dispensing of hot water

1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser.
2 Press the hot water button on any of the control panels in order to release a pre-programmed amount of hot water and the release will stop automatically. The release of hot water can be stopped ahead of time by pressing the hot water 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). It is located at the middle part of the machine, below the drip tray.



ⓘ	**Important** First set the cold water admixture and only then the filling quantity.

6.5 Dispensing of steam

The Barista A2/Barista A3 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 espresso coffee machine with an enormous steam volume. Therfore, within a few seconds you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

1 **Important:** In order to get the best result when frothing milk, open the steam lever for approx. 2-3 seconds to release the condensation water in the pipe and to release dry steam.
2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) into the liquid.
3 Re-open the steam handle.
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
After every application clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth. This removes possible liquid residues.

Risk of injury
Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

Caution!
Always switch the machine off and let it cool down to room temperature before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:
Porta filter, filters, drip-tray, grid and plate of the drip tray, measuring spoon and tamper require a daily cleaning after use. Use warm water and/or a food safe detergent for cleaning.
Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt from the brew group without dissasembling the parts.

Cleaning as necessary:
Clean the steam and hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cool.

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

7.2 Automatic group cleaning and degreasing of the brew groups

A brew group cleaner is available at your specialized dealer. The cleaning is carried out using the blind filter included with delivery.

1 Heat up the machine.
2 Insert the blind filter into the porta filter.
3 Fill the blind filter with the group cleaning powder or with one tablet.
4 Clamp the porta filter into the brew group.
5 Start the brew group cleaning mode by simultaneously pressing the P-button and button no. 1 on the key pad of the respective brew group. The cleaning mode commences, a flashing light appears on the control panel which blinks on and off in several intervals. The cleaning program stops automatically after five cleaning cycles (the pump runs for 15 seconds, turns off for 20 seconds, runs for 15 seconds, etc.).
6 Remove the porta filter with the blind filter and rinse it with fresh water. Then clamp it back into the brew group.
7 Start the cleaning cycle again without using detergent and repeat step no. 5.
8 Afterwards, unclamp the porta filter, take out the blind filter and reinsert the coffee filter into the porta filter. Clamp the porta filter back into the brew group.

	Caution! Beware of hot water sprayings while cleaning the brew group.

7.3 Draining the boiler

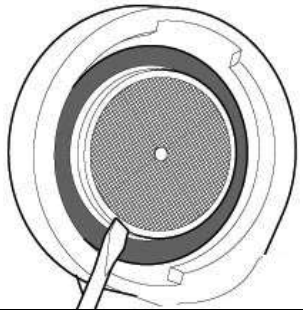
1 Turn the machine off and let it cool down.
2 Close the shut-off valve or disconnect the machine from the water supply.
3 Remove the drip tray.
4 Open the hot water valve (caution: hot water may spray).
5 The water is released into the collection container through the drainage hose.
6 The boiler is empty, once no more water is shown in the water level indicator.
7 Close the hot water valve.

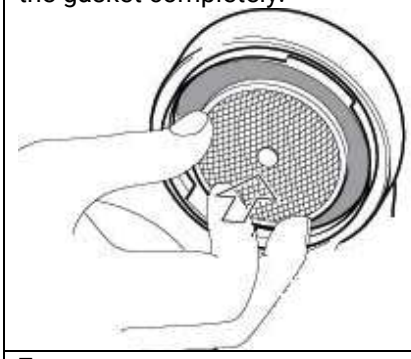
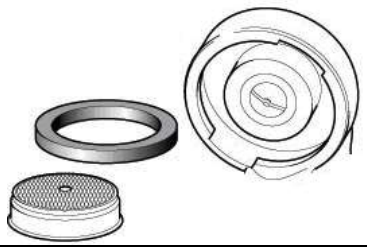
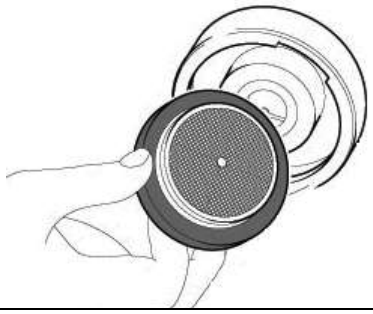
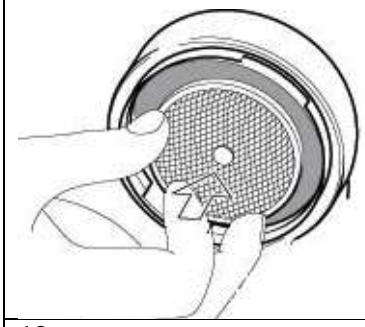
7.4 Small technical maintenance

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

Replacing the group gasket and the shower screen (Group gasket item no. P1021) and shower screen (item no. C519900103) must be changed at the same time)
1 Switch the machine off and let it cool 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 gasket facing upwards to the brew group). 	6 Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket. 
7 Insert the shower screen into the brew group. 	8 Take the porta filter without filter. 	9 Clamp the porta filter into the brew group.
10 Then, move the porta filter until the shower screen is locked firmly into the gasket. 	11 Now you can easily lock the porta filter into place. 	12 The brew group is ready for use.

The machine can be used 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.

	Important Do not lose the small gasket between the steam nozzle and the thread! Item no. P6002.1

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Barista A2/Barista A3 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.
Shipping on a pallet only!

	Caution! Keep packing material out of the reach of children! **Important** Keep packing and packing material for possibile transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

	• Transport the machine only upright on a pallet. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

	• Keep the machine packed in a dry place. • Do not expose the machine to the cold. Danger of damage. • Do not stack units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

9 DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

10 CE CONFORMITY

CE Conformity

The product complies with the following EU Directives:

- Machinery Directive **2006/42/EG**
- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Pressure Equipment Directive: (PED): **2014/68/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment
  - (WEE Reg.-Nr.: DE69510123)

Furthermore, the following regulations were followed:

- Regulation on the Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals (REACH): **1907/2006/EU.**
- Regulation **(EC) No 1935/2004** regarding materials and objects intended to come into contact with food
- Regulation **(EU) No 10/2011** on plastic materials and objects intended for the purpose of coming in contact with food
- Regulation **(EC) No 2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-75:2010-11 (VDE 0700-75:2010-11)**
- **EN 55014-1:2018-08 (VDE 0875-14-1)**
- **EN 55014-2:2016-01 (0875-14-2:2016-1)**

Note: In the event of any changes made to the devices mentioned above without our express permission, this declaration of conformity will become invalid.

11 RECOMMENDED

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

.. clean the brew groups (see instructions on 7.2). Afterwards, please do not clamp the porta filter back into the group.
.. empty the boiler. Reg. 7.3

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

Tamper flat

Distributor

Leveler

V-Titan 64

Tamping station

Knockbox (drawer)

Milk Pitcher

Equipment Holder

Portafilter - bottomless

Steam nozzle assortment

Group cleaner

Notizen/Notes

Notizen/Notes

Notizen/Notes

www.ecm.de

ECM Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental, Germany
Phone +49 (0)6223 9255-0
info@ecm.de