



Bedienungsanleitung · User Manual

Mechanika V Slim

Art.-Nr./item no.: 82045



Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **MECHANIKA V SLIM** 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 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 **MECHANIKA V SLIM**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.

We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine.

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

Please keep the instruction manual within reach for future reference.







ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 60-68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany

Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / E-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

12 - 2017

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice

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

INHALT / CONTENT

INHALT - DEUTSCH

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

CONTENT - ENGLISH

1	PRODUCT DELIVERY.....	17
2	GENERAL ADVICE	17
2.1	General safety notes	17
3	MACHINE DESCRIPTION	18
3.1	Machine parts.....	18
3.2	Technical data	18
4	MACHINE INSTALLATION	19
4.1	Preparation for installation.....	19
4.2	Electrical connection.....	19
5	FIRST USE	19
5.1	First use	19
6	USE OF THE MACHINE	20
6.1	Preparation of the machine	20
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure	20
6.3	Preparing coffee.....	20
6.4	Dispensing of hot water.....	21
6.5	Dispensing of steam	21
7	CLEANING AND MAINTENANCE	21
7.1	General cleaning	22
7.2	Brew group cleaning and degreasing	22
7.3	Prophylactic descaling.....	23
7.4	Maintenance.....	24
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING	25
8.1	Packing.....	25



8.2	Transport	25
8.3	Warehousing	25
9	DISPOSAL	25
10	CE CONFORMITY.....	26
11	TROUBLESHOOTING.....	26
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	27

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Kunststoff-Tamper
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Silikonschlauch für Wasserfilter
1 Eintassensieb	1 Reinigungspinsel
1 Zweitassensieb	1 Bedienungsanleitung
1 Blindsieb	

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen. • Netzkabel nicht rollen oder knicken. • Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden. • Maschine auf eine stabile und waagrechte Fläche stellen. Um eine waagrechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen. • Maschine nicht auf heiße Flächen stellen. • Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen. • Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen. • Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefrieremperaturen aussetzen. • Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. • Nur Original-Ersatzteile verwenden. • Maschine nicht mit kohlenensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. • Maschine nicht ohne Wasser betreiben.
--	--


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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von unserem Zentralkundendienst in Neckargemünd / Heidelberg oder von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

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


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

	<p>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 hierbei unbedingt unsere Entkalkungsanleitung (Kap. 7.3) und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.</p> <p>Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.</p>
---	---

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

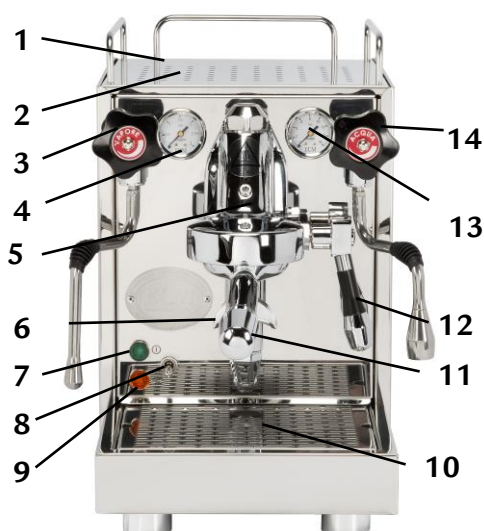
Die MECHANIKA V SLIM darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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


	<p>Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftlichen Betrieben; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünften mit Frühstücksangebot.
---	--

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



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


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

3.2 Technische Daten



Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.400 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B 250 mm x T 445 mm x H 395 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B 250 mm x T 565 mm x H 395 mm
Gewicht:	20,2 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitungen zur Installation

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


4.2 Stromanschluss

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


5. ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

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

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

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrolllampe 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 Kontrolllampe leuchtet. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die orange 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 evtl. der Wasserbehälter anschließend oder während der Befüllung wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der MECHANIKA V SLIM 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. Den Wassertank bei Bedarf neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

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

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Wassertank befüllen, falls nötig.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „1“).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 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.



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

6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellechraube unter der Tassenablage kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie die Tassenablage ab.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger und spannen diesen in der Brühgruppe ein.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck an dem Pumpenmanometer ab.
4. Stellen Sie den Brühdruck durch Drehen der Verstellechraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert ein. Durch Drehen der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn höher.
5. Den eingestellten Brühdruck können Sie am Pumpenmanometer ablesen.
6. Legen Sie den Brühhebel wieder nach unten und stoppen Sie den Bezug. Spannen Sie den Filterträger aus und tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeeseib aus.
7. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 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 das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl, als Richtlinie dient die Markierung im Sieb des Filterträgers. Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper gleichmäßig fest. Das Mehl sollte nach dem Tampern ca. bis zu der Markierung im Sieb befüllt sein. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangstellung zurück.

Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale. Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen.

Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Erst bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.



Vorsicht!

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.



- 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 in kompakter Form.
- 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. Jetzt können Sie nahezu kochendes Wasser (z. B. für Tee) entnehmen, in dem Sie das Heißwasserventil öffnen.
2. Nach der Entnahme schließen Sie das Ventil wieder. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.



Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden, da kein kaltes Frischwasser nachgepumpt wird. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.



Vorsicht!

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

6.5 Dampfentnahme

Die MECHANIKA V SLIM 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 Dampfvolument. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und keine Milch in den Kessel gezogen wird.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfventil 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. Die Dampfdüse und das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen.



Verletzungsgefahr

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



Wichtig

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



Verletzungsgefahr

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

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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



Vorsicht!

Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Netzschalter in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale und das Tropfblech der Wasserauffangschale 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 Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.

Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Erneuern Sie das Kesselwasser, je nach Gebrauch, alle 2 - 3 Wochen. Hierzu entnehmen Sie das Wasser über das Heißwasserrohr und über die Brühgruppe.



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

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

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger von ECM erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 90 - 140 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf bis der Betriebsdruck erreicht wird (1-1,2 bar).
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel ECM Gruppenreinigungspulver.
4. Setzen Sie den Filterträger in die Brühgruppe 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 in Halbstellung (45°) bringen.
7. Nach ca. 20 Sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das gelöste Fett bzw. die gelösten 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. Spülen Sie den Filterträger erneut ab und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
12. Tauschen Sie das Blindsieb wieder gegen das Kaffeesieb aus.



Vorsicht!

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

7.3 Vorbeugende Entkalkung



Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden ist eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Beachten Sie hierbei unbedingt unsere Entkalkungsanleitung und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen.

Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal bzw. den ECM-Zentralkundendienst zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig. Sie können ein perfekt auf die Maschine abgestimmtes ECM - Entkalkungsmittel in Pulverform bei ihrem Händler beziehen. Bitte wie folgt vorgehen:

1. Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird (1-1,2 bar).
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung des Heißwasserventils entleeren. Nach der Entleerung Heißwasserventil wieder schließen.
4. Entkalkungsmittel nach Vorschrift mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Dadurch wird der leere Kessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
6. Brühhebel betätigen und 250 ml Wasser aus der Brühgruppe entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
7. Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen, den Brühhebel nach oben drücken, für ca. 20 Sekunden Flüssigkeit entnehmen und Brühhebel nach unten drücken, um Entnahme zu stoppen. Dadurch wird das Expansionsventil entkalkt. Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
8. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
9. Entnehmen Sie den Filterträger wieder aus der Brühgruppe.
10. Restliches Entkalkungsmittel durch Betätigung des Brühhebels durch die Gruppe laufen lassen.
11. Maschine ausschalten und den Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Anschließend Heißwasserventil wieder schließen.



Wir empfehlen zur besseren Entkalkung das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz im Perlator ansammelt.

12. Wassertank von Kalk- bzw. Entkalkungsmittelrückständen befreien und ausgiebig ausspülen/ reinigen.
13. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
14. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
15. Frischwasserbehälter nachfüllen.
16. Brühhebel für ca. 60 Sekunden betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
17. Um das Expansionsventil von den Rückständen des Entkalkungsmittels zu reinigen, den Filterträger wieder einspannen und Bezug starten. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
18. Vorgang 9. bis 11. fünf- bis sieben Mal wiederholen, um den Kessel zu spülen.
19. Spülen Sie solange (ca. 2-3 l), bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe, als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.



Beachten Sie, dass bei der Verwendung von ECM Entkalker sich das Wasser grün bis bläulich verfärbt. Bitte spülen Sie solange, bis das Wasser mit Entkalker vollständig aus der Maschine entfernt, also klar, ist.



Wichtig

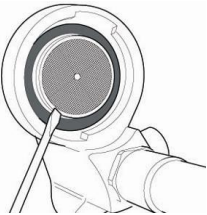
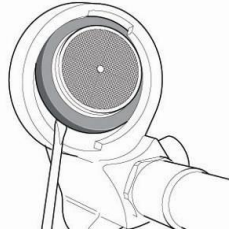

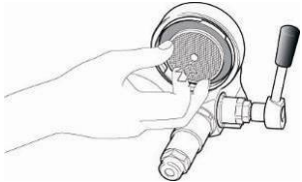

Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung.
Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde.
In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. 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 Gewährleistung.
Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen.
Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

7.4 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. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

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

Die Maschine wieder, wie in Kapitel 6 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.



Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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


8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung


Die MECHANIKA V SLIM wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

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

8.2 Transport

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

8.3 Lagerung

	<ul style="list-style-type: none"> • Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.
---	---

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine: 2006/42/EG
 Niederspannung: 2006/95/EG
 EMC: 2004/108/EG
 PED: 97/23/EG

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Der Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruk reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 8-10 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein Brühdruk zu gering	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruk erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 8-10 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 8-10 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 Kontrolllampe ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrolllampe ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung verschlissen	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

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

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Kapitel 7.2). 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 und einem hohen Eiweißgehalt. 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 am Drehgriff gegen den Uhrzeigersinn 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.



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

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

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel und bei uns erhältlich, Art.-Nr. PAV9001034)
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine (im Fachhandel und bei uns erhältlich, PAV9001040)

Mit unseren professionellen Espressomaschinen und Mühlen haben Sie die beste Voraussetzung ein perfektes Kaffee-Ergebnis zu erzielen.

Mit der Kaffeesudschublade komplettieren Sie Ihre Espressomaschine und Mühle zu einem perfekten Set.



C-Manuale 54



Tampstation



Sudschublade



Abschlagbox



Tamp, plan oder konvex



Tamp, druckreguliert



**Wandhalterung (ohne
Zubehör)**



ECM Tassen



Entkalker



Gruppenreiniger



1 PRODUCT DELIVERY

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

1 coffee tamper (plastic)
 1 cleaning brush
 1 silicone tube for water filter
 1 user manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

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


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

Our machines comply with the relevant safety regulations.

Any repairs or changes of 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 to recourse.

Ask for authorised service points outside Europe. See page 1 for your specialised dealer's contact details. **If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

	<p>Important</p> <p>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. For descaling please follow our descaling instructions (see chapter 7.3). This will protect your machine against expensive repairs.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	---

2.2 Proper use

The MECHANIKA V SLIM is designed to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.

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

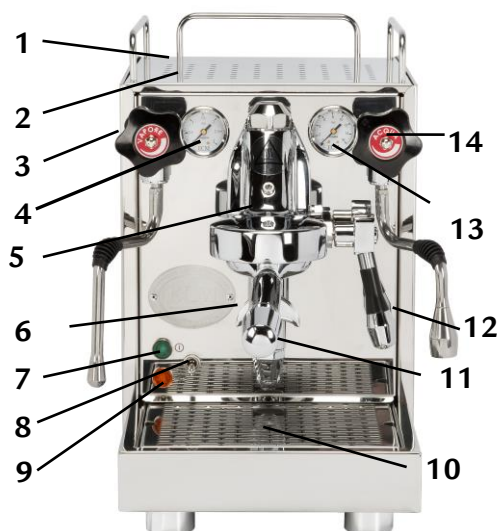


This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- workshops
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



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



Caution!

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

- area around the steam handle and the hot water handle
- steam and hot water wands
- portafilter
- brew group
- body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 115 V Japan: 100 V
Frequency:	EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz
Power:	1,400 W
Water tank:	approx. 2.8 l
Measurements:	W 250 mm x D 445 mm x H 395 mm
Measurements with portafilter:	W 250 mm x D 565 mm x H 395 mm
Weight:	20.2 kg

4 MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation



- Place the machine on an even and stable surface.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection



- 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.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.



Prior to starting the machine, check if:

- the steam and hot water valves are closed.
- the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water low in lime, place it back into the water tank guides and close the cup warmer tray.
- 4 Insert the 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 drops down to a certain level in the fresh water tank, the machine switches 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. 1.0-1.25 bar.
- 10 A manual “boiler ventilation” is not necessary because the MECHANIKA V SLIM is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating-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 group lever into the lower position. Refill the water tank if necessary.
- 13 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.



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

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

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

- 1 Fill water into the water tank, if necessary.
- 2 Turn the machine on (power switch in position "1").
- 3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 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 portafilter and move the brew group lever into the upper position. Release some hot water. Thus, the portafilter will be completely heated.



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

6.2 Manual adjustment of the brewing pressure

You can individually adjust and change the brewing pressure by turning the adjusting screw, choosing a value between approx. 8.5 and 12 bar.

To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Place the portafilter with the blind filter into the brew group
- 3 Operate the group lever and read the pump pressure gauge.
- 4 Choose the desired brewing pressure by turning the adjusting screw with a coin or a flat screwdriver. You can reduce the brewing pressure by turning the screw anti-clockwise and increase it by turning it clockwise.
- 5 Read the pump pressure group to see the adjusted brewing pressure.
- 6 Put the group lever back into the lower position. Remove the portafilter from the brew group, then remove the blind filter and insert a coffee filter again.
- 7 Now the machine is ready for use again.

6.3 Preparing coffee

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

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

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

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

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

**Caution!**

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



- **Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.**
- We recommend using 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. After having moved the power switch into the lower position, you can dispense water (e. g. for tea) by opening the hot water lever.
- 2 After dispensing water, switch the machine on again. The boiler will be filled with fresh water automatically.



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

**Caution!**

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

6.5 Dispensing of steam

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

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

**Risk of injury**

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

**Important**

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

**Risk of injury**

Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

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

**Caution!**

Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

7.1 General cleaning**Daily cleaning:**

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

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

Cleaning as necessary:

Clean the steam and hot water valve after every use.

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

Depending on usage, please refresh the boiler water every 2 – 3 weeks by operating the pump switch and extracting about 0.8L of hot water from the steam wand.



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

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

7.2 Brew group cleaning and degreasing

A brew group cleaner is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out after approx. 90 - 150 cups.

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine until the operating pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put an ECM cleaner (1/2 sachet) into the portafilter.
- 4 Clamp the portafilter into the brew group.
- 5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
- 6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
- 7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat steps 5-7 up to 10 times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
- 9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
Operate the group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.
- 10 Remove the portafilter and repeat step 9. After this, the brew group is ready for use.
- 11 Place the filter for 1 or 2 cups into the portafilter.

**Caution!**

Beware of hot sprayings while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling



To avoid damages due to lime residues, a prophylactic, regular descaling may be required

For descaling follow our descaling instructions. Doing so will protect your machine against expensive repairs.

An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembling of the boiler and the tubing will be necessary in order to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

A regular descaling of the machine is recommended in order to avoid 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. You can purchase a descaler in powder or tablet form perfectly suited for your machine at your specialty dealer. Just fill the water tank with fresh water and dissolve one bag of the descaler in it. Then proceed as follows:

- 1 Heat up the machine until the operating pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Switch the machine off.
- 3 Empty the boiler by operating the hot water dispenser. Then close the hot water dispenser again.
- 4 Mix the descaler with water according to the instructions and put it into the water tank.
- 5 Switch the machine on. Thus, the empty boiler is automatically filled with descaling liquid.
- 6 Operate the group lever and release 250 ml water from the brew group. Thus, the heat exchanger is filled with descaler liquid.
- 7 Clamp the portafilter with the blind filter into the group and operate the group lever. Dispense liquid for approx. 20 seconds and operate the group lever again to stop dispensing. Thus, the expansion valve is descaled. Repeat this process 3 times.
- 8 After this procedure let the descaler work for **approx. ½ hour**.
- 9 Remove the portafilter from the brew group.
- 10 Have the descaling liquid circulate through the group by operating the group lever.
- 11 Switch the machine off and empty the boiler by dispensing hot water. Then close the hot water valve again.



It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt can accumulate inside the nozzle.

- 12 Rinse the water tank and remove lime or descaler residues.
- 13 Fill fresh water into the water tank.
- 14 Switch the machine on. Thus, the boiler is automatically filled with fresh water.
- 15 Refill water into the water tank.
- 16 Operate the group lever for approx. 60 seconds to rinse the heat exchanger.
- 17 Clamp the portafilter with the blind filter into the group and operate the group lever to remove descaler residues from the expansion valve. Operate the group lever again to stop dispensing. **Then remove the blind filter from the portafilter.**
- 18 Repeat point 9 to 11 five to seven times in order to rinse the boiler until clear, neutral smelling water comes out of both the group head and the hot water release.



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 several components, such as valves, gauges 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.

Please do not enclose loose parts e. g. portafilter or drip tray when sending in the machine for repairs / maintenance.


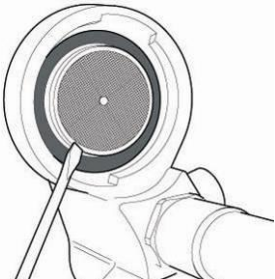
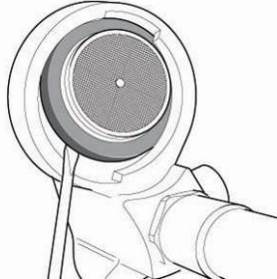
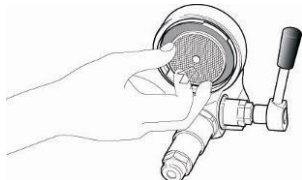


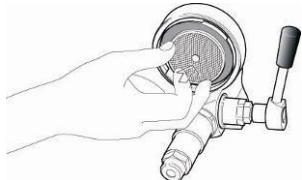
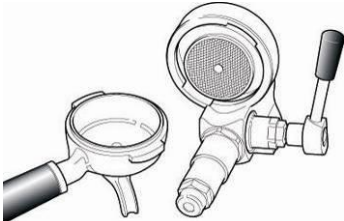

7.4 Maintenance

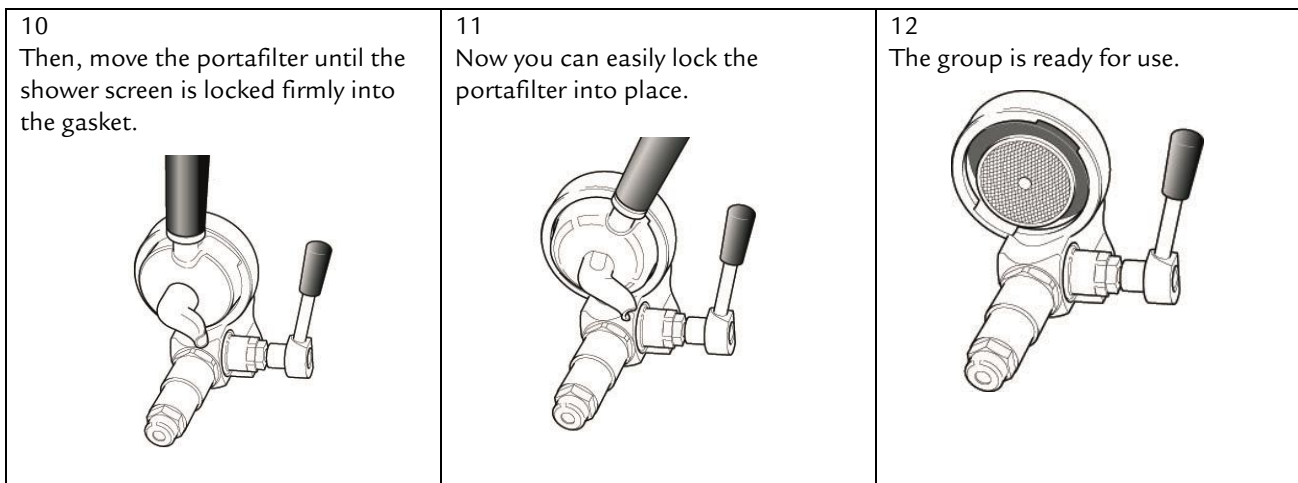
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

Replacing the group gasket and the shower screen (Group gasket and shower screen must be changed at the same time)

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

Follow the steps as indicated below:


<p>1 Brew group in the beginning.</p> 	<p>2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket.</p> 	<p>3 The shower screen and the gasket are now nearly removed.</p> 
<p>4 Remove the shower screen and the gasket completely.</p> 	<p>5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print faced upwards to the brewing group).</p> 	<p>6 Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.</p> 
<p>7 Insert the shower screen into the brew group.</p> 	<p>8 Take the portafilter without filter.</p> 	<p>9 Clamp the portafilter into the brew group.</p> 



The machine can be used again, as described in chapter 6 of the user manual.

The steam nozzle is blocked

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



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

Afterwards replace the steam nozzle.


8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing


The MECHANIKA V SLIM is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

	<ul style="list-style-type: none"> • Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.
---	---

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10 CE CONFORMITY

The product complies with the following EU Directives:

Machine: 2006/42/EC
 Low Voltage: 2006/95/EC
 EMC: 2004/108/EC
 PED: 97/23/EC

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

11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 8-10 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Use a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 8-10 g of coffee for every cup.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Use a finer grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 8-10 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind can 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 off/on the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the upper part of the floater.)
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

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

.. **clean the brew group** (see instructions in chapter 7.2). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the 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 by the hot water dispenser. Close the hot water handle again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter “First use”.

How to froth milk like a “barista”

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



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

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

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for group cleaning (included with delivery)
- Detergent for group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer) (item no. PAV9001034)
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer, item no. PAV9001040)

Our professional espresso coffee machines and grinders are the perfect combination in order to achieve an ideal coffee result.

The knockbox perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



C-Manuale 54



Tamping station



Knockbox (drawer)



Knockbox (round)



Tamper, flat or convex



Tamper, pressure regulating



**Equipment holder
(without accessories)**



ECM cups



Descaler



Group cleaner



www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH

Dilsberger Straße 60-68, 69151 Neckargemünd/Heidelberg, Germany

Phone +49 6223-9255-0, Fax +49 6223-9255-25

info@ecm.de