



Bedienungsanleitung · User Manual · Handleiding

# TECHNIKA V Profi PID

Art.-Nr./item no: 85285



## Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **TECHNIKA V Profi PID** 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 **TECHNIKA V Profi PID**, 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.

---

## Geachte Klant,

met de **TECHNIKA V Profi PID**, heeft u voor een topklasse espressomachine gekozen.

Wij danken u voor deze keuze en wensen u veel plezier met uw machine en uiteraard met het bereiden van de perfecte espresso en cappuccino.

Wij verzoeken u, deze handleiding vóór gebruik van het apparaat zorgvuldig door te lezen en in acht te nemen.

Mocht er iets niet duidelijk zijn, of wenst u aanvullende informatie, neem dan contact met de plaatselijke vakhandel op, alvorens het apparaat in gebruik te nemen.

Bewaar deze handleiding op een vaste, makkelijk bereikbare plaats om deze bij eventuele problemen snel bij de hand te hebben.







**ECM Espresso Coffee Machines**  
Manufacture GmbH  
Dilsberger Str. 68  
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg  
Deutschland / Germany  
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0  
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25  
E-Mail / E-mail info@ecm.de  
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark/ stempel van plaatselijke vakhandel)

02 - 2019

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice /  
Technische wijzigingen voorbehouden

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

## INHALT

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
4.3	Anschluss an die Wasserversorgung.....	7
4.3.1	Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss.....	7
4.3.2	Gerät im Betrieb mit Wassertank .....	8
5.	ERSTINBETRIEBNAHME.....	9
5.1	Erstinbetriebnahme.....	9
6.	BETRIEB DER MASCHINE .....	10
6.1	Vorbereitung der Maschine.....	10
6.2	Manuelle Einstellung des Brühdrucks .....	10
6.3	PID-Programmierung .....	10
6.3.1	Programmierung der Temperatureinstellung.....	10
6.3.2	Programmierung des Gruppenreinigungsmodus CLn .....	12
6.3.3	Programmierung des ECO-Modus .....	13
6.3.4	PID Display ausschalten .....	13
6.4	Zubereitung von Kaffee.....	13
6.5	Heißwasserentnahme .....	14
6.6	Dampfentnahme.....	14
7.	REINIGUNG UND WARTUNG .....	15
7.1	Allgemeine Reinigung .....	15
7.2	Reinigung der Brühgruppe.....	15
7.3	Vorbeugende Entkalkung.....	16
7.4	Kleine technische Servicearbeiten .....	17
8.	TRANSPORT UND LAGERUNG.....	18
8.1	Verpackung.....	18
8.2	Transport .....	18
8.3	Lagerung .....	18
9.	ENTSORGUNG.....	18
10.	CE-KONFORMITÄT .....	19
11.	RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN .....	19
12.	EMPFOHLENES ZUBEHÖR.....	21

## INDEX

1	PRODUCT DELIVERY.....	22
2	GENERAL ADVICE .....	22
2.1	General safety notes .....	22
3	MACHINE DESCRIPTION .....	23
3.1	Machine parts.....	23
3.2	Technical data .....	23
4	MACHINE INSTALLATION .....	24
4.1	Preparation for installation.....	24
4.2	Electrical connection .....	24
4.3	Water supply connection.....	24
4.3.1	Machine in use with direct water connection .....	24
4.3.2	Machine in use with water tank.....	25
5	FIRST USE .....	25
5.1	First use .....	25
6	USE OF THE MACHINE .....	26
6.1	Preparation of the machine .....	26
6.2	Manual adjustment of the brewing pressure .....	27
6.3	PID-display functions .....	27
6.3.1	Programming the temperature .....	27

6.3.2	Programming the CLn group cleaning mode.....	28
6.3.3	Programming the ECO mode.....	29
6.3.4	Turn off PID display feature.....	30
6.4	Preparing coffee.....	30
6.5	Dispensing of hot water.....	30
6.6	Dispensing of steam.....	31
7	CLEANING AND MAINTENANCE.....	31
7.1	General cleaning.....	31
7.2	Brew group cleaning.....	32
7.3	Prophylactic descaling.....	32
7.4	Maintenance.....	33
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING.....	35
8.1	Packing.....	35
8.2	Transport.....	35
8.3	Warehousing/Storage.....	35
9	DISPOSAL.....	35
10	CE CONFORMITY.....	35
11	TROUBLESHOOTING.....	36
12	RECOMMENDED ACCESSORIES.....	38

## INHOUD



1	INCLUSIEF LEVERING.....	39
2	ALGEMEEN ADVIES.....	39
2.1	Algemene veiligheidsvoorschriften.....	39
3	PRODUCTBESCHRIJVING.....	40
3.1	Onderdelen.....	40
3.2	Technische gegevens.....	40
4	MACHINE INSTALLATIE.....	41
4.1	Installatie voorbereiden.....	41
4.2	Elektrische verbindingen.....	41
4.3	Water toevoer verbinding.....	41
4.3.1	Machine in gebruik met een directe water aansluiting.....	41
4.3.2	Machine in gebruik met een watertank.....	42
5	EERSTE GEBRUIK.....	42
5.1	Wanneer het apparaat met watertank gebruikt wordt.....	43
5.2	Wanneer het apparaat gebruikt wordt met de directe water aansluiting.....	43
6	Gebruik van de machine.....	43
16.2	Handmatig aanpassen van de druk.....	44
6.3	Instellen met het PID systeem.....	44
6.3.1	Programmering van de temperatuur.....	44
6.3.2	Instellen van het groepenreinigings programma.....	45
6.3.3	De ECO modus programmeren.....	46
6.3.4	Turn off PID display feature.....	47
6.4	Vorbereiden van koffie.....	47
6.5	Afgifte van heet water.....	47
6.6	Afgifte van stoom.....	48
7	REINIGING EN ONDERHOUD.....	48
7.1	Algemene reiniging.....	48
7.2	Zet groep schoonmaken en ontvetten.....	49
7.3	Ontkalking.....	49
7.4	Onderhoud.....	50
8	TRANSPORT EN OPSLAG.....	52
8.1	Verpakken.....	52
8.2	Transport.....	52
8.3	Opslag.....	52
9	VERWIJDEREN VAN DE MACHINE.....	52
10	CE-CONFORMITEIT.....	52
11	TROUBLESHOOTING.....	53
12	AANBEVOLEN ACCESSOIRES.....	55

## 1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf	1 Tamper
1 Filterträger mit 2 Ausläufen	1 Reinigungspinsel
1 Eintassensieb	1 Metallschlauch 1/8“ 3/8“ BSPP
1 Zweitassensieb	1 Bedienungsanleitung
1 Blindsieb	

## 2. ALLGEMEINE HINWEISE

### 2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise


  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.</li> <li>• Anschluss der Maschine darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.</li> <li>• <b>Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen</b> und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li> <li>• <b>Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen.</b></li> <li>• Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.</li> <li>• Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.</li> <li>• Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.</li> <li>• 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.</li> <li>• Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</li> <li>• Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.</li> <li>• Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.</li> <li>• Nur Original-Ersatzteile verwenden.</li> <li>• Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlen säurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.</li> <li>• Maschine nicht ohne Wasser betreiben.</li> </ul>
--	--

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

Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.

Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten Service-Stellen durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas finden Sie in unserer Händlersuche auf [www.ecm.de](http://www.ecm.de) oder können bei uns erfragt werden.


Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.

	<p><b>Wichtig</b> Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. <b>Bitte beachten Sie, dass bei Maschinen mit Rotationspumpe kein Wasserfilter an den Wassertankadapter angeschlossen werden dürfen.</b> Bitte setzen Sie daher nur Wasserfilterpads ein, die direkt in den Wassertank gelegt werden. Sie können auch Wasser verwenden, das vorher auf 4° dH gefiltert wurde.</p> <p>Eine Entkalkung der Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft vorzunehmen, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern.</p> <p><b>Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.</b></p>
---	---

## 2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die TECHNIKA V Profi PID 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"> <li>• Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;</li> <li>• Landwirtschaftlichen Betrieben;</li> <li>• Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;</li> <li>• Unterkünften mit Frühstücksangebot.</li> </ul>
---	--


## 3. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 3.1 Geräteteile

#### TECHNIKA V Profi PID




1. Tassenablage mit Wassertankklappe, darunter Wassertank
2. Kesseldruckmanometer
3. Dampf-Kippventil
4. Dampfrohr
5. Brühgruppe
6. PID-Display
7. Kontrolllampe grün Ein/Aus
8. Ein-/Ausschalter
9. Kontrolllampe orange
10. Pumpendruckmanometer
11. Heißwasser-Kippventil
12. Heißwasserrohr
13. Brühhebel
14. Filterträger
15. Wasserauffangschale

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


### 3.2 Technische Daten

<b>Spannung / Volt:</b>	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
<b>Leistung / Watt:</b>	1.400 W
<b>Wasserbehälter:</b>	ca. 3,0 Liter
<b>Abmessungen:</b>	B x T x H / 325 mm x 475 mm x 390 mm
<b>Abmessungen mit Filterträger:</b>	B x T x H / 325 mm x 580 mm x 390 mm
<b>Gewicht:</b>	28 kg



## 4. INSTALLATION DER MASCHINE

	Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
---	---


### 4.1 Vorbereitungen zur Installation

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

### 4.2 Stromanschluss

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

### 4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	<p><b>Wichtig</b> Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 0,5 und 2 bar angeschlossen ist. Da die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibenden Druck erfolgt, empfehlen wir Ihnen einen Druckminderer einzubauen. Außerdem sollte ein <b>Absperrventil</b> verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.</p> <p><b>Stellen Sie sicher, dass das Absperrventil bei Nichtbenutzung der Maschine geschlossen bzw. zuge dreht ist</b>, um einen eventuellen Wasseraustritt zu vermeiden.</p>
---	--

#### 4.3.1 Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlussstutzen unter der Maschine an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil unter der Maschine in die Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen befindet sich im seitlichen, hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit der Frischwasserbehälter abgeschaltet und die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird.

Bitte stellen Sie vor Benutzung sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss beim Festwasseranschluss bei Betrieb der Maschine geöffnet ist und bei nicht Benutzung geschlossen.





Abb. 1

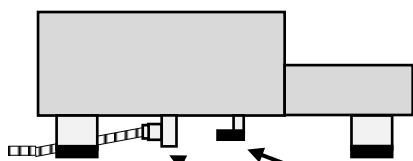



Abb. 2

Schalter in Festwasserposition „1“

Drehventil in Festwasserposition  
(zur Rückseite der Maschine  
zeigend)

Wasseranschlusstutzen

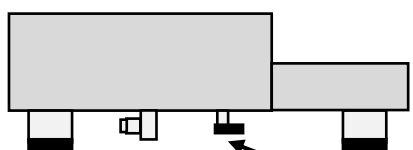


	<p><b>Wichtig</b> Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet. <b>Achten Sie darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen</b> und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen. Sollten Sie länger die Maschine nicht benutzen, empfehlen wir das Gerät zu entleeren, hierzu lassen Sie das Wasser über die Brühgruppe und den Heißwasserauslass herauslaufen. Zum Befüllen gehen Sie entsprechend der Erstinbetriebnahme (Kap. 5) vor.</p>
---	--

#### 4.3.2 Gerät im Betrieb mit Wassertank

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung des vorderen Maschinenfußes zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 0 zu stellen (s. Abb. 4).

Abb. 3




Schalter in Wassertankposition „0“

Drehventil in Wassertankposition  
(zur Vorderseite der Maschine  
zeigend)

Abb. 4



	<p><b>Wichtig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen.</li> <li>• Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärterers.</li> </ul> <p>Hinsichtlich der regelmäßigen vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine, beachten Sie unsere Entkalkungsanleitung in Kapitel 7.3. Bei Betrieb Ihrer Maschine im Festwasseranschluss wenden Sie sich hierzu bitte an Ihren Fachhändler.</p>
---	---

#### Hinweis für Geräte mit Festwasseranschluss:


Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt. Bei den Maschinen mit einem Festwasseranschluß haben Sie die Möglichkeit, nachträglich einen Direktanschluss an das Abflusssystem zu installieren.

Die notwendigen Artikel (Wasserauffangschale mit Abflußvorbereitung, Abflußbehälter, Abflußschlauch) sind nicht im Lieferumfang erhalten und müssen separat bei Ihrem Fachhändler bezogen werden.

## 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"> <li>• die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)</li> <li>• der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.</li> <li>• die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.</li> <li>• das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist.</li> <li>• das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht</li> </ul>
---	--


Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

#### Erstinbetriebnahme einer Maschine im Wassertankbetrieb

1. Öffnen Sie die Wassertankklappe, entnehmen Sie den Wassertank und reinigen Sie diesen gründlich.
2. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Wassertankklappe wieder schließen.
3. **Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.**
4. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.
5. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
6. Für die Erstbefüllung wird besonders viel Wasser benötigt. Sollte das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwassertank absinken, schaltet die Maschine elektrisch ab und die orange Kontrollleuchte erlischt. In diesem Fall müssen Sie frisches Wasser nachfüllen.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die orange Kontrollleuchte fängt an zu leuchten. Die Maschine beginnt den Kessel aufzuheizen.
8. Warten Sie, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0 - 1,25 bar anzeigt bzw. 120° C erreicht sind.
9. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der TECHNIKA V Profi PID ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
10. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 500 ml Wasser über die Gruppe entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosiphonsystem gestartet.
11. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen.
12. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

#### Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

1. **Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.**
2. Die grüne Kontrolllampe leuchtet, die Pumpe läuft an um den Kessel mit Frischwasser zu befüllen.
3. Ist kein Pumpengeräusch mehr zu hören, ist der Kessel befüllt. Die orangefarbene Kontrolllampe leuchtet auf und die Maschine beginnt den Kessel aufzuheizen.
4. Warten Sie, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0 - 1,25 bar anzeigt bzw. 120° C erreicht sind.
5. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der TECHNIKA V Profi PID ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
6. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 500 ml Wasser über die Gruppe entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosiphonsystem gestartet.
7. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen.
8. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

	<p>Die TECHNIKA V Profi PID 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:

#### Vorbereitung einer Maschine im Wassertank- bzw. Festwasserbetrieb

1. Im Wassertankbetrieb: Wassertank befüllen bzw. überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist  
Im Festwasseranschlussbetrieb: Achten Sie darauf, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
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



#### **Wichtig**

Über eine Stellschraube auf der Unterseite der Maschine kann bei Bedarf der Brühdruck der Maschine manuell eingestellt bzw. verändert werden, ohne dass die Maschine geöffnet werden muss. **Diese Einstellung darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.**

### 6.3 PID-Programmierung

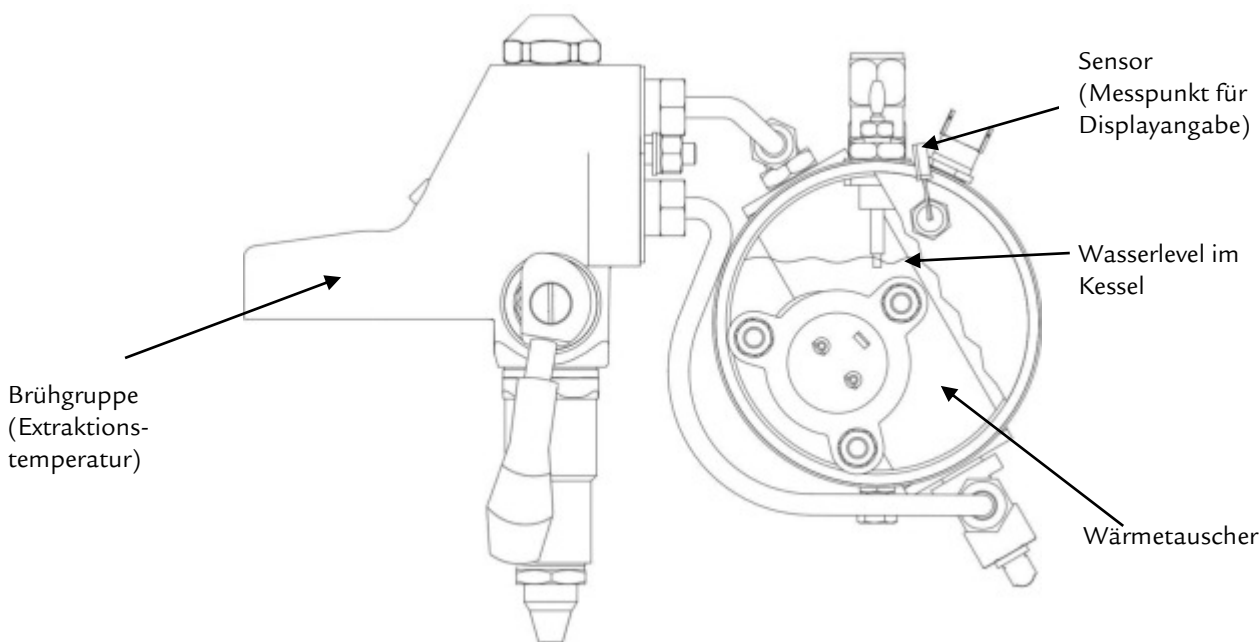
Im Folgenden werden die verschiedenen Programmiermöglichkeiten der PID-Steuerung erklärt.

#### 6.3.1 Programmierung der Temperatureinstellung

Die PID-Steuerung Ihrer TECHNIKA V Profi PID bietet die Möglichkeit die Dampftemperatur und somit den Druck im Kessel zum Milchaufschäumen selbst zu bestimmen. Die Dampftemperatur ist werksseitig auf 120°C eingestellt. Mit Veränderung der Dampftemperatur ändert sich neben dem Kesseldruck auch – bauartbedingt – die Extraktionstemperatur des Kaffees in der Brühgruppe.



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.



Im Folgenden finden Sie eine Tabelle, die Ihnen zur jeweils eingestellten Dampftemperatur die daraus resultierenden Extraktionstemperaturen aus einer Messlaborreihe bei dauerhaft gleichbleibenden Parametern aufzeigt. Die Maschine war bei der Extraktion bereits 20-30 Minuten in Betrieb und entsprechend temperiert.

Die Tabelle soll Ihnen als Orientierungshilfe dienen. Bitte beachten Sie jedoch, dass beim herkömmlichen Gebrauch aufgrund unterschiedlichster Parameter wie Umgebungstemperatur, Laufzeit der Maschine seit dem Einschalten, Extraktionszeit des Kaffees, evtl. in der Maschine vorhandene Kalkablagerungen usw. die Temperaturwerte der Extraktion in der Tabelle von den tatsächlichen Temperaturwerten abweichen können bzw. werden.


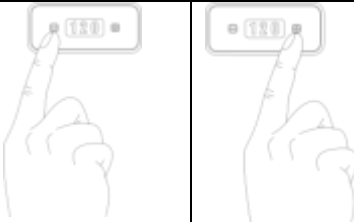

Technisch ist eine Einstellung der Kesseltemperatur zwischen 80 und 128°C möglich (zwischen 176°F und 262°F). In der Tabelle wird nur das von uns empfohlene Kesseltemperaturintervall zwischen 116 und 124°C (zwischen 240,8 und 255,2°F) aufgeführt.

Kesseltemperatur am Messpunkt/Display	C	116,0	117,0	118,0	119,0	120,0	121,0	122,0	123,0	124,0
Extraktionstemperatur in der Brühgruppe	C	89,9	90,4	90,9	92,3	93,4	93,9	94,8	95,5	96,2
						empfohlen				
Kesseltemperatur am Messpunkt/Display	°F	240,8	242,5	244,4	246,2	248,0	249,8	251,6	253,4	255,2
Extraktionstemperatur in der Brühgruppe	°F	193,8	194,7	195,6	198,1	200,1	201,0	202,6	203,9	205,2

	Bitte beachten Sie, dass als Grundlage der Messwerte, die Verwendung von Wasser bei Raumtemperatur dient. Die Umgebungstemperatur bzw. die Temperatur des Wassers ist für die erreichbaren Temperaturwerte entscheidend.
--	--

Zur Abstimmung der Temperatur gehen Sie bitte wie folgt vor:


1. Schalten Sie das Gerät ein. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie <b>-</b> und <b>+</b> gleichzeitig so lange bis „t1“ auf dem Display erscheint.	

<p>3. Drücken Sie <b>+</b> um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.</p>	
<p>4. Drücken Sie zügig <b>-</b> zur Verringerung oder <b>+</b> zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.</p>	
<p>5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.</p>	
<p>6. Drücken Sie <b>-</b> um den Programmiermodus zu verlassen.</p>	

### 6.3.2 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus CLn


Bei der TECHNIKA V Profi PID haben Sie die Möglichkeit, über das PID Display eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf 0 gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.

Um die Reinigungserinnerung zu programmieren gehen Sie bitte wie folgt vor:

<p>Drücken Sie <b>-</b> und <b>+</b> gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display.</p> <p>Drücken Sie solange die <b>-</b>Taste, bis „CLn“ angezeigt wird. Drücken Sie <b>+</b> um ins CLn-Menü zu gelangen .</p> <p>Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten, zwischen 0 und 200, durch das Drücken von <b>-</b> und <b>+</b> vornehmen.</p> <p>Um den Programmiermodus zu verlassen, warten Sie bis „CLn“ erscheint und drücken Sie dann die <b>-</b> Taste.</p> <p>Wenn Sie z.B. 90 programmiert haben, werden Sie nach 90 Bezügen über das Display mit einem „CLn“ an die Reinigung der Brühgruppe erinnert.</p>	
--	---



Als Bezug einer Portion Kaffee/Esspresso wird nur eine Brühung über 15 Sekunden gezählt.

<p>Wenn Sie, nachdem „CLn“ auf dem Display erscheint den Brühhebel betätigen, <b>zählt ein Counter auf dem Display pro Brühhebelbetätigung von 10 auf 1 runter.</b> Danach werden die Temperaturwerte wieder angezeigt und der einprogrammierte Erinnerungswert ist wieder aktiv.</p>	
---	---






Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen.

### **6.3.3 Programmierung des ECO-Modus**

Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf, die Maschine ausschaltet.

Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Die Aktivierung, nach abgeschalteter Maschine durch den Countdown, erfolgt durch Betätigen der PID-Taste oder durch kurzes Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

1. Schalten Sie das Gerät ein damit das PID-Display an ist.	
2. Drücken Sie <b>−</b> und <b>+</b> gleichzeitig so lange bis „t1“ auf dem Display erscheint.	
3. Drücken sie <b>−</b> bis „Eco“ auf dem Display erscheint und drücken Sie <b>+</b> um in das Eco-Menü zu gelangen.	
4. Nun können Sie die Programmierung in 30 min Schritten durch das Drücken von <b>−</b> und <b>+</b> vornehmen. Die einstellbare Zeit ist von 0 bis 600 min möglich. Nach dem letzten Bezug fängt die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab.  z.B.: Sie haben 120 min programmiert, dann schaltet sich die Maschine zwei Stunden nach dem letzten Bezug ab.	
5. Nach kurzem Warten, wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Die neu eingestellten Werte für den ECO-Modus sind gespeichert.	

### **6.3.4 PID Display ausschalten**

Es besteht die Möglichkeit, das PID Display auszuschalten: Dies geschieht, indem Sie die **+** Taste gedrückt halten, bis sich das Display ausschaltet. Es erscheint ein Punkt auf dem Display, welcher Ihnen zeigt, dass die Maschine eingeschaltet ist. Durch erneutes Drücken der **+** Taste wird das Display wieder eingeschaltet.

### **6.4 Zubereitung von Kaffee**

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Verwenden Sie etwa 7g – 9g pro Tasse.



Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. 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 Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die Dauer des Espresso bezuges in Sekunden an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangsstellung.



Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen. Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Pumpendruckmanometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Bei erneuter Kaffeezubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.

	<p><b>Vorsicht!</b> 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.</p>
	<p><b>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.</b></p>

### 6.5 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.

	<p>Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden, da kein kaltes Frischwasser nachgepumpt wird. Wird wenig Heißwasser benötigt, muss die Maschine nicht zwingend ausgeschaltet werden.</p>
	<p><b>Vorsicht!</b> Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.</p>

### 6.6 Dampfentnahme

Die TECHNIKA V Profi PID ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes Dampfvolumen. 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. Dampfahh wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Die Dampfdüse und das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen.

	<p><b>Verletzungsgefahr</b> Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.</p>
	<p><b>Wichtig</b> Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.</p>

**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.



Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

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 der Brühgruppe**

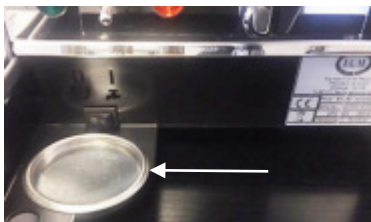
Gruppenreiniger von ECM erhalten Sie in Pulverform bei Ihrem Fachhändler. Sie dienen zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe. Eine Gruppenreinigung sollte etwa alle 90 - 140 Tassen durchgeführt werden. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Beutel des Gruppenreinigungspulvers.
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.



Zum Verstauen des Blindsiebs finden Sie unter der Wasserauffangschale, hinten links, eine hierfür angebrachte Halterung

**7.3 Vorbeugende Entkalkung**

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken.

**Wichtig!**

**Verwenden Sie ein schonendes Entkalkungsmittels, welches das Metall nicht angreift.**

Ideal ist unser ECM-Entkalker, der anders als am Markt erhältliche Entkalkungsmittel, nur ca. 30% Zitronensäure enthält. **Verwenden Sie auf keinen Fall Entkalker auf Basis von „Sulfamidsäure“** (auch als Amidosulfonsäure bezeichnet). Diese Säure ist ca. 6 mal stärker als Zitronensäure.



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.

Sie können das perfekt auf die Maschine abgestimmte ECM - Entkalkungsmittel in Pulverform bei ihrem Händler beziehen.

Für die vorbeugende Entkalkung gehen Sie bitte wie folgt vor:



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



Bei Festwasserbetrieb muss die Maschine zuerst auf Wassertankbetrieb umgestellt werden (Kapitel 4.3.1)

1. Gerät aufheizen bis der Betriebsdruck erreicht wird (1-1,2 bar).
2. Gerät ausschalten.
3. Kessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. Nach der Entleerung Heißwasser-Kippventil 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 warten bis Flüssigkeit aus der Gruppe tritt. Dadurch wird der Wärmetauscher mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
7. Ca. 300 ml über die Brühgruppe in ein Gefäß fließen lassen.
8. Lassen Sie das Entkalkungsmittel bei aufgeheizter Maschine **ca. ½ Stunde** einwirken.
9. Maschine ausschalten und den Kessel durch den Heißwasserauslass entleeren. Anschließend Heißwasser-Kippventil wieder schließen.
10. Wassertank von Kalk- bzw. Entkalkungsmittelrückständen reinigen.
11. Frisches Wasser in den Wasserbehälter geben.
12. Gerät einschalten. Dadurch wird der Kessel automatisch mit dem Frischwasser befüllt.
13. Frischwasserbehälter auffüllen.
14. Brühhebel für ca. 60 Sekunden (ohne Siebträger) betätigen, um den Wärmetauscher zu spülen.
15. Punkt 9 und 14 fünf- bis sieben Mal wiederholen, um den Kessel zu spülen, bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe, als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.










**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, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.

**7.4 Kleine technische Servicearbeiten****Austausch der Gruppendichtung**

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.



	<p><b>Wichtig</b> Verlieren Sie nicht die kleine Dichtung zwischen Dampf Düse und Gewinde!</p>
---	--

Die Düse anschließend wieder anschrauben.


## 8. TRANSPORT UND LAGERUNG

### 8.1 Verpackung


Die TECHNICA V Profi PID wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

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

### 8.2 Transport

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

### 8.3 Lagerung

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

## 9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

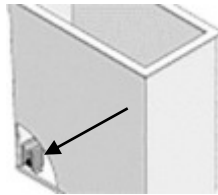
Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2012/19/EU und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

**10. CE-KONFORMITÄT**

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien / Normen:

Maschine: 2006/42/EG  
 Niederspannung: 2014/35/EU  
 EMC: 2014/30/EU  
 PED: 2014/68/EU  
 EN-Normen: EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1  
 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. 7 g pro Tasse
Kaffee "tröpfelt" nur	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
	Mahlung zu fein Brühdruk zu gering	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruk erhöhen
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
	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 zum Benutzer zeigen.) Der Schwimmer selbst muss mit dem <b>Magnetpunkt nach unten</b> eingesetzt sein. 
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
	Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung.	Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung).
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
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 stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung)
	Festwasserbetrieb, aber das Umschaltventil steht auf Wassertankbetrieb	Stellen Sie das Umschaltventil auf Festwasserbetrieb
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung verschlissen	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen
Auf dem Display wird ein Punkt angezeigt.	Das Display ist ausgeschaltet	Drücken Sie +, um das PID einzuschalten.
Auf dem Display wird "CLn" angezeigt.	Die Erinnerungsfunktion für die Brühgruppenreinigung ist programmiert.	Reinigen Sie die Brühgruppe wie unter 7.2 beschrieben.

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

... **eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung in 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, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt.
- 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 Dampfahh 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 den Dampfahh 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 Dampfahh wieder schließen.



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

- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakt wird.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

**12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR**

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungsmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb
- Entkalkungspulver zur regelmäßigen, vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine

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

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



S-Automatik 64



Tamperstation



Sudschublade



Abschlagbox



Tamper, plan oder konvex



Tamper, druckreguliert



Wandhalterung (ohne Zubehör)



ECM Tassen



Entkalker



Gruppenreinigungspulver





Wasserfilterpad

## 1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 tamper
1 portafilter 2 spouts	1 metal hose 1/8" 3/8" BSPP
1 filter 1 cup	1 cleaning brush
1 filter 2 cups	1 instruction manual
1 blind filter	

## 2 GENERAL ADVICE

### 2.1 General safety notes

  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4.</li> <li>• <b>Plug the machine only into a grounded socket</b> and do not leave it on unattended.</li> <li>• Do not roll or bend the power cord.</li> <li>• Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.</li> <li>• <b>Place the machine on an even and stable surface. Only use the machine on a water resistant surface.</b></li> <li>• Never place the machine on hot surfaces.</li> <li>• Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands</li> <li>• The machine should only be used by experienced adult persons.</li> <li>• 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.</li> <li>• Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.</li> <li>• Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.</li> <li>• Keep the packing out of reach of children.</li> <li>• Only use original spare parts.</li> <li>• Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water.</li> <li>• Do not operate the machine without water.</li> </ul>
---	--


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.

Authorised service points outside Europe can be found in our dealer search on [www.ecm.de](http://www.ecm.de) or can be requested from us.

**If the 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><b>Important</b></p> <p>You should use water with a hardness of max. 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level.</p> <p><b>Please note that no water filter may be attached to the water tank adapter in machines with a rotary pump.</b> Only water filter pads, which are placed directly into the water tank, may be used. You may also use water which has previously been filtered.</p> <p>A 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 TECHNIKA V Profi PID 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 will void the warranty. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable to recourse.

	<p>This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• staff kitchen areas in shops, offices and other working environments</li> <li>• workshops</li> <li>• by clients in hotels, motels and other residential type environments</li> <li>• bed and breakfast type environments</li> </ul>
---	--


## 3 MACHINE DESCRIPTION

### 3.1 Machine parts

#### TECHNIKA V Profi PID



1. Cup warming tray with water tank lid; water tank underneath
2. Boiler pressure gauge
3. Steam valve
4. Steam wand
5. Brew group
6. PID-Display
7. Control lamp on/off (green)
8. On/off switch
9. Control lamp steam (orange)
10. Pump pressure gauge
11. Hot water valve
12. Hot water wand
13. Brew lever
14. Portafilter
15. Drip tray


	<p><b>Caution!</b> Danger of injury: The following parts are hot or may become hot:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• area around the valves</li> <li>• steam and hot water wands</li> <li>• brew group</li> <li>• portafilter</li> <li>• body (upper part and side frames)</li> </ul>
---	---

### 3.2 Technical data


<p><b>Voltages:</b></p> <p>EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 230 V Australia: 230 V US: 115 V Japan: 100 V</p> <p><b>Power:</b> 1,200 W – 1,400 W</p> <p><b>Measurements:</b> w x d x h / 322 mm x 475 mm x 390 mm</p> <p><b>Measurements with portafilter:</b> w x d x h / 322 mm x 580 mm x 390 mm</p>	<p><b>Frequency:</b></p> <p>EU: 50 Hz UK: 50 Hz New Zealand: 50 Hz Australia: 50 Hz US: 60 Hz Japan: 50/ 60 Hz</p> <p><b>Water tank:</b> approx. 3.0 l</p> <p><b>Weight:</b> 28 kg</p>
---	--





## 4 MACHINE INSTALLATION

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


### 4.1 Preparation for installation

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the machine on an even and stable surface.</li> <li><b>Make sure that the machine is on a water-resistant surface</b> in case of water spillage or leakage.</li> <li>Never place the machine on hot surfaces.</li> </ul>
---	---

### 4.2 Electrical connection

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the model plate on the front panel of the espresso machine.</li> <li><b>Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Do not roll or bend the power cord.</li> <li>Do not use an extension cord / do not use a multi-socket power board.</li> </ul>

### 4.3 Water supply connection

	<p><b>Important</b>          Make sure that the machine is on a water-resistant surface in case of water spillage or leakage.          Make sure that the fixed water connection of your machine is connected to a potable water supply having an operating pressure ranging between 0 and 1.5 bars. We recommend to use a pressure regulator and <b>a shut-off valve</b> in case the operating pressure exceeds 1.5 bars or frequently fluctuates. The shut-off valve should be easily accessible, so that the water flow may be stopped at any time.  <b>Make sure that the shut-off valve is closed or turned off when the machine is not in use</b> to prevent any possible water leakage.</p>
---	--

#### 4.3.1 Machine in use with direct water connection

The water connecting hose is to be connected to the water supply adapter under the machine (image 1).

When using the machine with direct water supply, the valve has to be turned towards water supply adapter (image 1). The water supply adapter is located in the rear part of the bottom panel (image 1). Additionally, place the switch behind the drip tray into position “1” (image 2).

Please make sure that your water tap is always open during water-connection usage so that the machine does not run out of water!

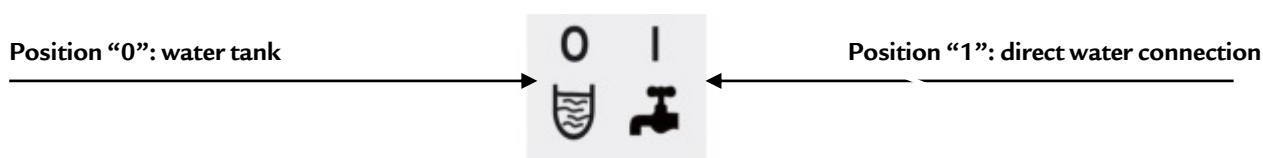


image 1

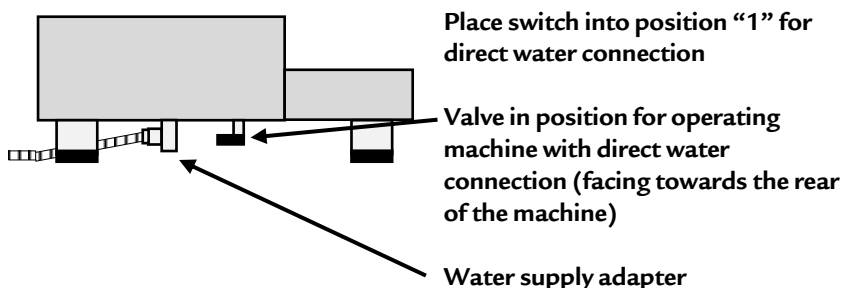



image 2

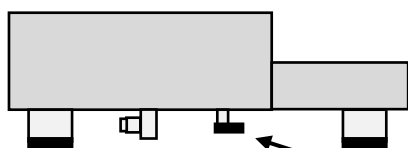


	<p><b>Important</b> Do not leave the machine connected when not in use. <b>Make sure to close the lock valve of the water connection and to switch off the electric main switch or to disconnect the power plug when the machine is not in use.</b> If you will not be using the machine for an extended period of time, we recommend emptying the machine by letting the water run out via the brew group. To refill, proceed as described in the initial start-up (section 5).</p>
---	--

#### **4.3.2 Machine in use with water tank**

When using the machine with water tank, please turn the valve to the front side of the machine (image 3). Additionally, place the switch behind the drip tray into position “0” (image 4).

**image 3**




**Place switch into position “0” when operating machine with water tank**

**Valve in position for operating machine with water tank (facing towards the front side of the machine)**

**image 4**



	<p><b>Important</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Please make sure that only experienced specialists connect the machine to the water-supply and install a pressure regulator. To avoid calcification of the machine a water-softener is recommended. Regarding a regular prophylactic descaling of your machine, follow the instructions in chapter 7.3. For the descaling of machines in use with direct water connection, please contact your specialised service dealer.</li> </ul>
---	--


#### **Advice for machines with a fixed water connection:**

In general, the waste water is disposed of by manually emptying out the drip tray. With machines featuring a fixed water connection, you have the option to install a direct connection to your drainage system. The required articles (drip tray with drainage outlet, drainage attachment, drainage hose) are not included with delivery and have to be ordered separately from your service representative.

## **5 FIRST USE**

### **5.1 First use**

**Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.**

	<p>Prior to starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the steam and hot water valves are closed.</li> <li>• the machine is switched off. (Power switch in lower position.)</li> <li>• the power cord is disconnected.</li> <li>• the drip tray is inserted correctly.</li> </ul>
---	---

**Now you can start up your machine:**

**Water tank machine or machine in use with water tank**

- 1 Open the cup warmer tray. Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 2 Fill the water tank with fresh water consisting of minimal amounts of lime, place it back into the water tank guides and close the cup warmer tray.
- 3 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to “1”. The machine is now on.
- 4 The green signal lamp lights up.
- 5 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
- 6 As soon as the boiler is filled, the pump will stop; the orange signal lamp is now on. As soon as the fresh water falls to a certain level in the water tank, the machine switches off and the orange signal lamp turns off. Refill with fresh water and the machine will restart and heat up automatically.
- 7 A large amount of water is required to fill the boiler for the first time, so the water tank will have to be refilled with fresh water.
- 8 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar or 120° C (248°F) has been reached.
- 9 A manual “boiler ventilation” is not necessary because the TECHNIKA V Profi PID is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating-up phase.
- 10 Move the group lever into the upper position and dispense approx. 500 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 11 Move the group lever into the lower position. Refill the water tank.
- 12 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them.

**Machine in use with direct water connection**

- 1 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to “1”. The machine is now on.
- 2 The green signal lamp lights up. The pump begins to fill the boiler of the machine with fresh water.
- 3 As soon as boiler has filled, no more pump noise will be heard; the orange signal lamp is on now and the machine will heat up automatically
- 4 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar or 120° C (248°F) has been reached.
- 5 A manual “boiler ventilation” is not necessary because the TECHNIKA V Profi PID is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating-up phase.
- 6 Move the group lever into the upper position and dispense approx. 500 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 7 Move the group lever into the lower position.
- 8 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them.



The TECHNIKA V Profi PID has a fuse to prevent the machine from overflowing.  
If 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, 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:


**Machine in use with water tank or with direct water connection**

- 1 Use with water tank: Make sure that there is enough water in the water tank. Fill if necessary  
Use with direct water connection: Make sure that there is enough pressure in the direct water supply connection.
- 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 so the portafilter will be heated.



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

**6.2 Manual adjustment of the brewing pressure**


	<p><b>Important</b>                  The brewing pressure of the machine can be adjusted manually without opening the machine through an adjusting screw at the bottom of the machine. This adjustment must be carried out by expert specialists.</p>
---	---

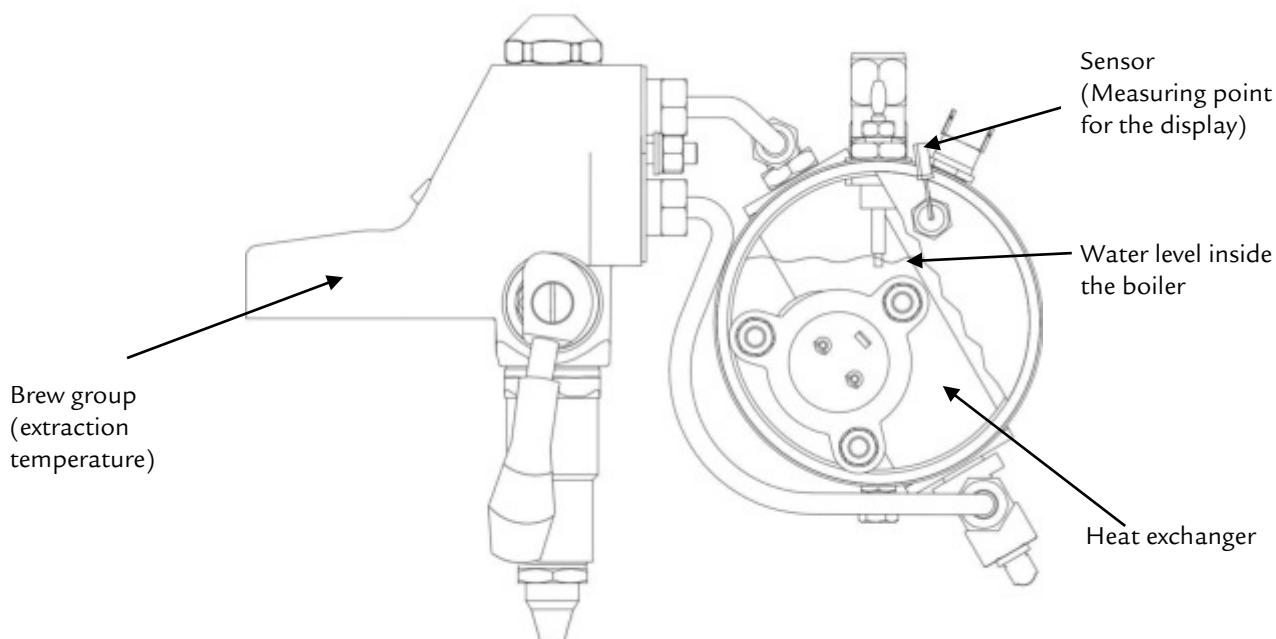
**6.3 PID-display functions**

The various programming options of the PID controller are explained below.

**6.3.1 Programming the temperature**

The PID control of your TECHNIKA V Profi PID allows you to regulate the steam temperature and thus the boiler pressure for steaming milk. The steaming temperature is factory pre-set to 120°C (248°F). Inherent to the design of the machine, when modifying the steaming temperature, not only the boiler pressure but also the extraction temperature of the coffee changes.

	<p>Please note that after changing the steam temperature on the display, it takes a certain amount of time for the corresponding temperature to be reached on the brewing group.</p>
---	--



The table below indicates the set steam temperatures and the resulting extraction temperatures according to a measurement series with consistent parameters. At the time of coffee extraction, the machine has been on for 20-30 minutes.

This table should only be used as a general guidance. Please note that the temperature values indicated in the table may differ from the actual temperature values due to variables such as ambient temperature, time of use of the machine since it has been switched on, extraction time of the coffee, possible lime residues etc..

Technically, the boiler temperature can be set between 80° and 128°C (between 176°F and 262°F). In the table, only the recommended boiler temperature interval from 116 to 124°C (from 240,8 to 255,2°F) is indicated.

Boiler temperature at the measuring point/display	°C	116,0	117,0	118,0	119,0	120,0	121,0	122,0	123,0	124,0
Extraction temperature at the brew group	°C	89,9	90,4	90,9	92,3	93,4	93,9	94,8	95,5	96,2
							recommended			
Boiler temperature at the measuring point/display	°F	240,8	242,5	244,4	246,2	248,0	249,8	251,6	253,4	255,2
Extraction temperature at the brew group	°F	193,8	194,7	195,6	198,1	200,1	201,0	202,6	203,9	205,2



Please note that the use of water at room temperature serves as a basis for the measured values. The ambient temperature or the temperature of the water is decisive for the achievable temperature values.


To adjust the temperature please follow the instructions below:


1	Switch the machine on in order to activate the boiler. The temperature of the boiler is of no importance in programming. The heater is inactive during programming.	
2	Press <b>-</b> and <b>+</b> at the same time until 't1' (boiler) appears on the display,	
3	Press <b>+</b> in order to progress to the submenu of 't1' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
4	Quickly press <b>-</b> to decrease <b>+</b> to increase the temperature value.	
5	Please wait a short while after having set the temperature ; until 't1' is displayed.	
6	Press <b>-</b> to leave the programming mode.	

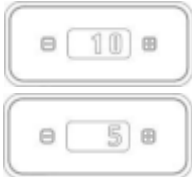
### **6.3.2 Programming the CLn group cleaning mode**


With the TECHNIKA V Profi PID you have the option to program a reminder for the next the group cleaning on the PID display. The machine is set to 0 at the time of delivery, so no reminder has been programmed yet.

Please take the following steps to program the cleaning reminder:

<p>Press <b>-</b> and <b>+</b> at the same time and “t1” will appear on the display.</p> <p>Press the <b>-</b> button until you reach “CLn”. Press <b>+</b> to enter the CLn menu.</p> <p>Now you can carry out the programming in steps of 10 (0-200) by pressing <b>+</b> and <b>-</b>. In order to leave the programming mode, wait until “CLn” appears and then press the <b>-</b> button.</p> <p>For example, if you have programmed 90, then you will be prompted with a “CLn” on the display to clean the brew group after 90 brewing cycles.</p> <p>Clean the brew group in such a manner that the brew group is flushed with at least 10 brewing cycles until the temperature indication re-appears on the display (see 7.2 Brew group cleaning).</p>	
--	---



	<p>A single brewing cycle is when the brew group lever is activated for more than 15 seconds.</p>
---	---


<p>If you press the brewing lever after "CLn" appears on the display, <b>a counter on the display counts down from 10 to 1 per brewing lever operation</b>. The temperature values are then displayed again and the programmed reminder value is active again.</p>	
--	---

	<p>We recommend cleaning the brew group between about 90 to 140 brewing cycles.</p>
---	---

### 6.3.3 Programming the ECO mode

The ECO mode gives you the option to set an automatic switch off after a preset time. After the last brewing process, the machine will start a Countdown of the preset time. The countdown will be running in the background. When the countdown is finished the machine will automatically turn off. To reactivate the machine, move the brew lever into the upper position and the machine will heat-up again. You can also switch the machine off and on again.

<p>1 Switch on the machine.</p>	
<p>2 Press <b>-</b> and <b>+</b> at the same time and “t1” will appear on the display.</p>	
<p>3 Press the <b>-</b> button until you reach “Eco”. Press <b>+</b> to enter the Eco menu.</p>	

<p>4 Now you can carry out the programming in steps of 30 min by pressing <b>+</b> and <b>-</b>.</p> <p>The time can be adjusted from 0 to 600 min. After the last time the brew lever is activated, the machine starts the countdown of the set time and then switches off automatically.</p> <p>For example, you have programmed 120 min, then the machine switches off two hours after the last brew.</p>	
<p>5. After a short period the setting will be saved.</p>	

#### **6.3.4 Turn off PID display feature**

There is the option to turn the PID display off: Press the **+** button until the display turns off. A dot will appear on the display, which indicates that the machine is still turned on. The display will be turned on again by pressing the **+** button once more.

#### **6.4 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 big 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. After the brewing process, the gauge may still indicate 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 when taking out the portafilter. This may cause injury.



**For best results, freshly ground coffee should be used. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.**

#### **6.5 Dispensing of hot water**




- 1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser. It is recommended to switch off the machine (position 0) to stop cold water from being pumped into the boiler while dispensing. To dispense hot water (e. g. for tea) activate the hot water lever.
- 2 After dispensing water, switch the machine on (position 1) again. The boiler will be filled with fresh water automatically.

	The machines does not necessarily need to be switched off to dispense hot water. However, when the machine is switched off, a larger quantity of hot water can be dispensed than when it is on.
	Ensure that the hot water nozzle of the dispenser is placed into the water container in order to avoid injuries due to hot water spray or spillage.

### **6.6 Dispensing of steam**


The TECHNIKA V Profi PID is able 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 valve by activating the steam lever for approx. 5 seconds to release the condensation water in the steam wand.
- 2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) in the liquid.
- 3 Re-open the steam valve.
- 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.

	<b>Risk of injury</b> Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid being sprayed.
	<b>Important</b> After every application clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; to remove possible liquid residues.
	<b>Risk of injury</b> Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

## **7 CLEANING AND MAINTENANCE**


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

	<b>Caution!</b> 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:**

Portafilter, 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.

	Please note that portafilters, drip tray and water tank are not suitable for the dishwasher.
---	--

Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible deposits 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 hot water 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**

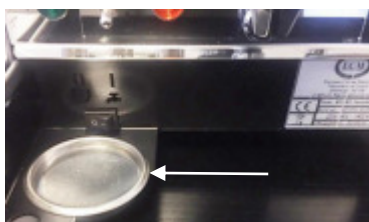
A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out after approx.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

Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine.
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put a ½ bag of the group cleaning powder into the blind filter.
- 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. 2 seconds minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
- 9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
- 10 Operate the group lever for approx. 40 seconds. Then move it back into the lower position.
- 11 Remove the portafilter and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.
- 12 Place the filter for 1 or 2 cups into the portafilter.



**Caution!**  
Beware of hot spray while cleaning the group.



To stow away the blind filter, you will find under the drip tray, at the rear left, a mounting bracket therefor

### **7.3 Prophylactic descaling**

A regular descaling of the machine is recommended in order to avoid calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness level of the water.



**Important**



**Use a domestic 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.**

Our ECM decalcifier is ideal, as it contains only approx. 30% citric acid, unlike other decalcifiers available on the market. **Never use decalcifiers based on "sulphamic acid"** (also known as amidosulphonic acid). This acid is about 6 times stronger than citric acid.


Note that when using ECM Descaler, the water turns green to bluish. Please rinse until the water with descaler is completely removed from the machine, i.e. clear.

You can purchase the ECM descaler perfectly suited for your machine at your specialty dealer.

For preventive decalcification, please proceed as follows:

	It is recommended to unscrew and remove the nozzle of the hot water dispenser so that no dirt can accumulate inside the nozzle.
	If you use your machine with direct water connection, the machine must first be switched to water tank operation.(chapter 4.3.1)

- 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. The empty boiler is automatically filled with descaling liquid.
- 6 Operate the group lever and wait until liquid is released from the group. Thus, the heat exchanger is filled with descaler liquid.
- 7 Allow approx. 300 ml to flow out of the brew group into a container.
- 8 Let the descaler work for **approx. ½ hour** in the heated machine.
- 9 Switch the machine off and empty the boiler by dispensing hot water. Then close the hot water valve again.
- 10 Rinse the water tank and remove lime or descaler residues.
- 11 Fill the water tank with fresh water.
- 12 Switch the machine on. Thus, the boiler will automatically be filled with fresh water.
- 13 Fill the water tank with fresh water.
- 14 Operate the group lever for approx. 60 seconds to rinse the heat exchanger.
- 15 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.




	<p><b>Important</b></p> <p>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 cause blockages in 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.</p> <p>Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability.</p> <p>In this case, the warranty expires as well.</p>
---	---










## 7.4 Maintenance

### **Replacing the group gasket and the shower screen**

- 1 Switch off the machine (power switch in position "0") and disconnect the power cord.
- 2 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> 
<p>10 Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket.</p> 	<p>11 Now you can easily lock the portafilter into place.</p> 	<p>12 The group is ready for use.</p> 

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

#### The steam nozzle is blocked

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



#### Important



Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!

Afterwards replace the steam nozzle.


## 8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

### 8.1 Packing


The TECHNIKA V Profi PID is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

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

### 8.2 Transport

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

### 8.3 Warehousing/Storage

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

## 9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

This product complies with EU Directive 2012/19/EU and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

## 10 CE CONFORMITY



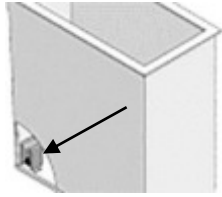
Conformity

The product complies with the following EU Directives / Standards:

Machine:	2006/42/EC
Low Voltage:	2014/35/EU
EMC:	2014/30/EU
PED:	2014/68/EU

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

**11 TROUBLESHOOTING**

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Troubleshooting</b>
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. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Use a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
The machine is switched on, but the machine does not work.	The orange signal lamp is switched off, there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. 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 <b>magnet point on the lower part of the floater.</b> ) 
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
	Machine in use with direct water connection, but switch in position "0" (=position water tank). Machine does not take in water.	Switch to position "1" (=position direct water connection).
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. 7 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 may also be necessary.)
The machine does not stop working when there's no water in tank and takes in air.	Machine in use with water tank, but switch in position "1" (= position direct water connection).	Switch to position "0" (=position water tank).
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.
The display shows a dot.	The display is switched off	Press + to turn on the PID.
The display shows "CLn".	The reminder for the brew group cleaning is programmed..	Clean the brew group (Chapter 7.2)

**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, 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 lever valve again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter “First use”.

**How to froth milk**

- 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 better.
- 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 lever valve. 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 as the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam lever valve



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)
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer)

**For a perfect coffee result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee bean. Our professional espresso coffee machines and grinders are the perfect combination in order to achieve this result.**

**The knock-out box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.**



**S-Automatik 64**



**Tamper station**



**Knock-out box**



**Knock-out box**



**Tamper, flat or convex**



**Tamper, pressure regulating**



**Equipment holder  
(without accessories)**



**ECM Cups**



**Descaler**



**Brew group cleaner**



**Water Filter Pad**



## 1 INCLUSIEF LEVERING

1 filter houder 1 uitloep  
 1 filter houder 2 uitlopen  
 1 filter 1 kops  
 1 filter 2 kops  
 1 blind filter

1 tamper  
 1 metaal slang 1/8" 3/8" BSPP  
 1 reiniging borstel  
 1 handleiding

## 2 ALGEMEEN ADVIES


### 2.1 Algemene veiligheidsvoorschriften

  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de lokale stroomtoevoer hetzelfde voltage heeft als dat aangegeven is op het type plaatje aan de voorzijde van het apparaat.</li> <li>• De installatie van de machine dient uitgevoerd te worden door een geautoriseerde specialist, volgens de instructies in hoofdstuk 4.</li> <li>• <b>Sluit de machine aan in een geaard stopcontact</b>, en laat het apparaat niet onbeheerd.</li> <li>• Rol of buig de snoer niet.</li> <li>• Gebruik geen verloopstekker / gebruik geen verlengkabel of verdeeldoos.</li> <li>• <b>Plaats de machine op een waterbestendige, vlakke en stabiele ondergrond.</b></li> <li>• Plaats de machine nooit op een heet oppervlak.</li> <li>• Dompel het apparaat nooit onder water, bedien het apparaat ook niet met natte handen.</li> <li>• De machine dient alleen gebruikt te worden door ervaren volwassen personen.</li> <li>• De machine kan niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een gereduceerd fysieke, zintuiglijke of mentale gesteldheid, of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij deze toezegging is gedaan door een toezichthouder of iemand verantwoordelijk voor de veiligheid van hen.</li> <li>• Kinderen moeten onder toezicht zijn in omgeving van dit apparaat om de veiligheid van hen te kunnen garanderen.</li> <li>• Stel het apparaat niet bloot aan gure weersomstandigheden (vorst, sneeuw &amp; regen), gebruik het apparaat niet buiten.</li> <li>• Houd de verpakking buiten bereik van kinderen.</li> <li>• Gebruik alleen de originele reserve onderdelen.</li> <li>• Indien u de water-tank gebruikt: Bedien de machine niet met koolzuurhoudend water, maar enkel met plat, vers en drinkbaar water.</li> <li>• Gebruik het apparaat niet zonder water.</li> </ul>
--	--

Indien u nog andere vragen heeft, of hulp en informatie nodig heeft, neem dan contact op met uw lokale gespecialiseerde dealer voordat u het apparaat gaat gebruiken.

Onze machines voldoen aan de reguliere en relevantie veiligheidseisen. Elke reparatie of verandering aan componenten van het apparaat dienen uitgevoerd te worden door een geautoriseerde onderhoudspecialist. In het geval dit niet nageleefd wordt, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor de gevolgen.

**Zodra het snoer beschadigd is, zal dit vervangen moeten worden door een reparateur of vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om een eventueel risico te voorkomen.**


	<p><b>Belangrijk</b></p> <p>U dient water te gebruiken met een hardheid van maximaal 4° dH om het apparaat te beschermen tegen kalkvorming. Wanneer nodig kunt u gebruik maken van een ontharder om het juiste hardheid niveau te behalen. <b>Wees op de hoogte van het feit dat het niet mogelijk is om een waterfilter tussen de watertank en de adapter te plaatsen.</b> Alleen waterfilter pads, welke direct in de watertank worden geplaatst, kunnen gebruikt worden. U kunt ook water gebruiken wat recent gefilterd is. Een verkalkt apparaat dient alleen ontkalkt te worden door een gespecialiseerde dealer omdat mogelijk de boiler en een aantal slangen ontkoppeld dienen te worden om dit juist uit te kunnen voeren. Indien verkalking niet behandeld wordt kan dit ernstige schade aan het apparaat aanrichten.</p>
---	--



## 2.2 Juist gebruik

De TECHNICA V Profi PID kan alleen gebruikt worden voor de bereiding van koffie, heet water en stoom. Het apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.

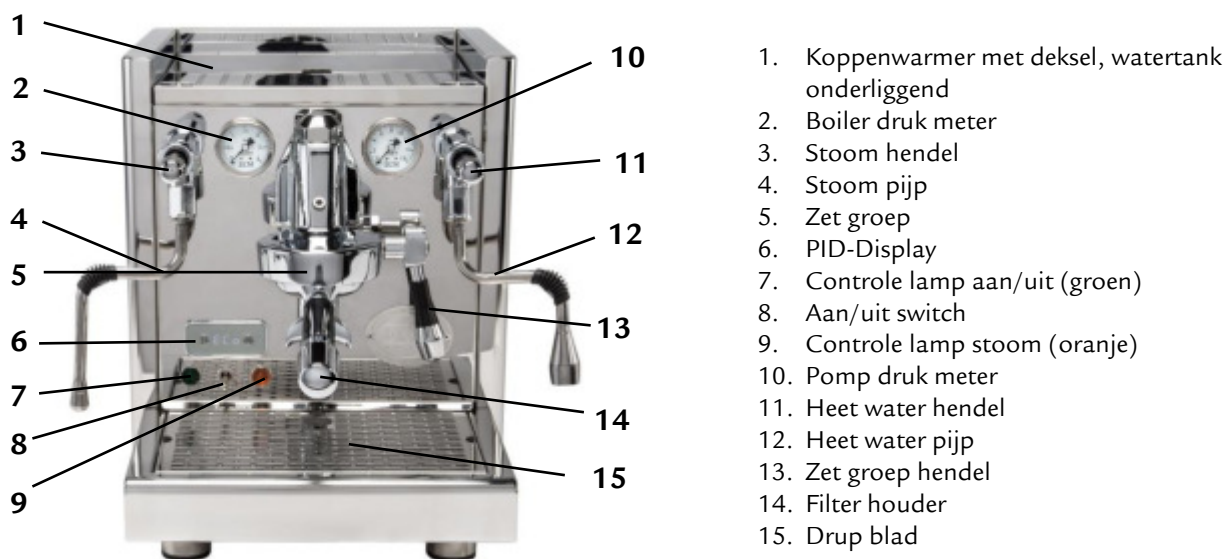
Gebruik van de machine, anders dan de bovengemelde doelstelling, is verboden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor beschadigingen door oneigenlijk gebruik van het apparaat. Er kan dan ook niets verhaald worden op hen.


	<p>Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personeelsruimten in winkels, kantoren en andere werkomgevingen</li> <li>• Farm houses</li> <li>• Door cliëntèle in hotels, motels en andere residentiële type omgevingen</li> <li>• Bed and Breakfast type omgevingen</li> </ul>
---	--

## 3 PRODUCTBESCHRIJVING

### 3.1 Onderdelen

#### TECHNIKA V Profi PID




	<p><b>Waarschuwing!</b></p> <p>De volgende onderdelen zijn heet of kunnen heet worden (kans op letsel):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De metalen delen van de kranen: stoom en heet water</li> <li>• Stoompijpe en heet wateruitloop</li> <li>• filterdrager</li> <li>• drukgroep</li> <li>• behuizing, bovenzijde en zijkanten</li> </ul>
---	---


### 3.2 Technische gegevens

<b>Netspanning / Volt:</b>	EU: 230 V
<b>Watt:</b>	1.400 W
<b>Waterinhoud:</b>	ca. 3,0 liter
<b>Afmetingen:</b>	hxbxd / 390mm x 325mm x 475mm
<b>Afmetingen met filterdrager:</b>	hxbxd / 390mm x 325mm x 580mm
<b>Gewicht:</b>	28 kg



## 4 MACHINE INSTALLATIE

	De installatie dient exclusief uitgevoerd te worden door een gekwalificeerde specialist, gedaan volgens de volgende instructies en rekening houdend met de huidige wetgeving en lokale regels en aanwijzingen.
---	--


### 4.1 Installatie voorbereiden

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats het apparaat op een even, vlakke en stabiele ondergrond.</li> <li>• Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak.</li> <li>• Plaats het apparaat op een waterdicht oppervlak, waar het apparaat mogelijk water kan lekken.</li> </ul>
---	--

### 4.2 Elektrische verbindingen

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer of de lokale stroomtoevoer hetzelfde voltage heeft als dat aangegeven is op het type plaatje aan de voorzijde van het apparaat.</li> <li>• <b>Sluit de machine aan in een geaard stopcontact, en laat het apparaat niet onbeheerd.</b></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rol of buig de snoer niet.</li> <li>• Gebruik geen verloopstekker / gebruik geen verlengkabel of verdeeldoos.</li> </ul>

### 4.3 Water toevoer verbinding

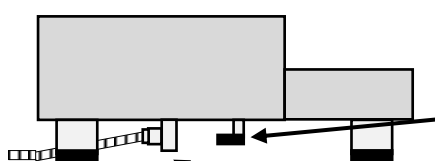
	<p><b>Belangrijk</b></p> <p>Controleer goed of de waterslang verbonden is met een watertoevoer welke beschikt over drinkbaar water, en een werkbare waterdruk die op max. 2 bar is. Eventueel kun je gebruik maken van een drukregulator om dit juist af te stemmen. Houd er rekening mee dat de waterdruk vaak kan variëren. Als de waterdruk met regelmaat boven de 2 bar uit komt, gebruik dan een druk regulator. Daarnaast is het nodig dat er een <b>afsluitklep</b> gebruikt wordt. Deze klep kan het best geplaatst worden, daar waar je er gemakkelijk bij kunt. <b>Zorg ervoor dat de klep gesloten is of de machine uitgeschakeld is wanneer de machine niet in gebruik is, om eventuele waterlekage te voorkomen.</b></p>
---	---

#### 4.3.1 Machine in gebruik met een directe water aansluiting

De waterslang dient verbonden te worden met de watertoevoeradapter (afbeelding 1) aan de onderzijde van het apparaat. Wanneer je het apparaat gebruikt op een directe wateraansluiting, zorg er dan voor dat de klep gedraaid is richting de tegenovergestelde zijde van de watertoevoer adapter opening (afbeelding 1) (wijst de opening naar rechts, dan draai de klep ook naar rechts) De watertoevoer adapter is geplaatst aan de achterkant van de onderzijde. Vervolgens, zet de schakelaar (achter het drup rooster) op positie "1" (afbeelding 2). Voor gebruik, zorg er voor dat uw kraan altijd op geopend staat, zodat uw apparaat nooit lucht aan zal pompen.



Afbeelding 1




Zet de schakelaar in positie „1“ voor de directe water aansluiting te activeren.

Klep in positie voor de bediening van de machine met directe wateraansluiting (naar de achterkant van de machine gericht)

Watertoevoer adapter

Afbeelding 2

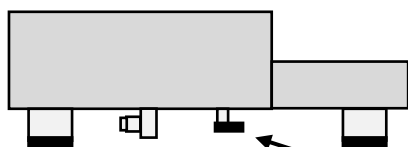


	<p><b>Belangrijk</b>          Laat het apparaat niet aan staan wanneer het niet beheerd of gebruikt wordt.  <b>Controleer of de afsluitklep van de directe wateraansluiting gesloten is, en de elektrische hoofdschakelaar gedeactiveerd is. Indien nodig kan ook de stekker uit het stopcontact getrokken</b>          Als u de machine gedurende langere tijd niet gebruikt, raden wij u aan de machine te legen door het worden water via de Zet groep te laten weglopen. Voor het bijvullen gaat u te werk zoals beschreven bij de eerste ingebruikname (hoofdstuk 5).</p>
---	--

#### 4.3.2 Machine in gebruik met een watertank

Wanneer het apparaat gebruikt wordt met een watertank, controleer of de klep richting de directe wateraansluiting gedraaid is (afbeelding 3). Vervolgens schakelt u de schakelaar om (achter het drup rooster) naar positie "0" (afbeelding 4).

**Afbeelding 3**




Zet de schakelaar op positie „0“ zodra de watertank gebruikt wordt.

Klep in positie voor het bedienen van de machine met waterreservoir (naar de voorkant van de machine gericht)

**Afbeelding 4**




	<p><b>Belangrijk</b>          Zorg ervoor dat alleen ervaren specialisten de machine op de watertoevoer aansluiten en een drukregelaar installeren.          Om verkalming van de machine te voorkomen wordt een waterontharder aanbevolen.          Voor een regelmatige ontkalking van uw machine volgt u de aanwijzingen in hoofdstuk 7.3. Voor het ontkalken van machines met directe wateraansluiting kunt u contact opnemen met uw vakhandelaar.</p>
---	--

#### Advies voor machines met een vaste wateraansluiting:

Over het algemeen wordt het afvalwater afgevoerd door het handmatig legen van de lekbak. Bij machines met een vaste wateraansluiting heeft u de mogelijkheid om een directe aansluiting op uw afvoersysteem te installeren. De benodigde artikelen (lekbak met afvoeruitlaat, afvoeraansluiting, afvoerslang) zijn niet bij de levering inbegrepen en moeten apart bij uw servicevertegenwoordiger worden besteld.

## 5 EERSTE GEBRUIK

**Lees de handleiding aandachtig door voordat u dit apparaat voor het eerst gaat gebruiken.**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De volgende punten graag checken voordat het apparaat gebruikt wordt;</li> <li>• De stoom en heet waterkraan zijn gesloten.</li> <li>• De machine is uitgeschakeld.</li> <li>• De snoer zit nog niet in het stopcontact.</li> <li>• De water opvangbak is juist bevestigd.</li> <li>• De machine op een waterbestendig oppervlak is geplaatst</li> </ul>
---	---

**Nu kunt u het apparaat inschakelen:**

### **5.1 Wanneer het apparaat met watertank gebruikt wordt**

1. Open de kopjesverwarmerplaat. Neem het waterreservoir eruit en spoel het grondig uit.
2. Vul het waterreservoir met vers water bestaande uit minimale hoeveelheden kalk, plaats het terug in de geleiders van het waterreservoir en sluit de kopjes verwarmerplaat.
3. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de netschakelaar op "1". De machine is nu ingeschakeld.
4. Het groene controlelampje gaat branden.
5. De pomp vult de boiler van de machine met vers water.
6. Zodra de boiler gevuld is, stopt de pomp; het oranje controlelampje brandt nu. Zodra het verse water in de watertank tot een bepaald niveau is gedaald, schakelt de machine uit en gaat het oranje controlelampje uit. Bijvullen met vers water en de machine zal automatisch opnieuw starten en opwarmen.
7. Er is een grote hoeveelheid water nodig om de boiler voor de eerste keer te vullen, dus het waterreservoir moet worden bijgevoerd met vers water.
8. Wacht tot de keteldrukmeter ca. 1,0-1,25 bar of 120° C (248°F) aangeeft.
9. Een manuele "ketelventilatie" is niet nodig omdat de TECHNICA V Profi PID is uitgerust met een professionele depressieklep die de ketel tijdens de opwarmfase ventileert.
10. Zet de groepshendel in de bovenste stand en doseer ca. 500 ml water. Op deze manier wordt de warmtewisselaar gevuld met water en begint de circulatie van het water in het thermosifonsysteem.
11. Zet de groepshendel in de onderste stand. Vul het waterreservoir opnieuw.
12. De machine is nu klaar voor gebruik. Plaats de kopjes op de kopjesverwarmer om ze voor te verwarmen.

### **5.2 Wanneer het apparaat gebruikt wordt met de directe water aansluiting**

1. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de netschakelaar op "1". De machine is nu ingeschakeld.
2. Het groene controlelampje gaat branden. De pomp begint de boiler van de machine te vullen met vers water.
3. Zodra de boiler gevuld is, is er geen pompruis meer te horen; het oranje controlelampje brandt nu en de machine warmt automatisch op.
4. Wacht tot de keteldrukmeter ca. 1,0-1,25 bar of 120° C (248°F) aangeeft.
5. Een manuele "ketelventilatie" is niet nodig, omdat de TECHNICA V Profi PID is uitgerust met een professionele onderdrukkelep die de ketel tijdens de opwarmfase ventileert.
6. Zet de groepshendel in de bovenste stand en doseer ca. 500 ml water. Op deze manier wordt de warmtewisselaar gevuld met water en begint de circulatie van het water in het thermosifonsysteem.
7. Zet de groepshendel in de onderste stand.
8. De machine is nu klaar voor gebruik. Zet de kopjes op de kopjesverwarmer om ze voor te verwarmen.



De TECHNICA V Profi PID heeft een sensor om te voorkomen dat de machine overloopt met water. Het is mogelijk dat de machine niet opwarmt, wanneer je het voor de eerste keer gebruikt of wanneer er grote hoeveelheden water door de heet water kraan loopt. In dit geval, schakel de machine opnieuw aan en uit.

## **6 Gebruik van de machine**

### **6.1 Voorbereiden van de machine**

Het uitgeschakelde apparaat dient als volgt geïnstalleerd te worden:

#### **Machine in gebruik met waterreservoir of met direct water**

1. Gebruik met waterreservoir: Zorg ervoor dat er voldoende water in het waterreservoir zit. Vul indien nodig Gebruik met directe wateraansluiting: Zorg voor voldoende druk in de directe watertoevoeraansluiting.
2. Zet de machine aan (netschakelaar in stand "1").
3. Wacht tot de manometer ca. 1,0-1,25 bar aangeeft.
4. Afhankelijk van de omgevingstemperatuur bedraagt de opwarmfase ca. 15 minuten.
5. De machine is nu klaar voor gebruik.
6. Plaats het portafilter en zet de hendel van de brouwerijgroep in de bovenste stand. Laat wat heet water los, zodat het portafilter wordt verwarmd.



We adviseren om de filterhouder in de zet groep te behouden (na deze schoon gemaakt te hebben), om deze daarmee warm te houden voor een optimale Koffie temperatuur.

## 6.2 Handmatig aanpassen van de druk



### Belangrijk

De zet druk van het apparaat kan handmatig aangepast worden, zonder de machine te openen. Aan de onderzijde van het apparaat is een schroef terug te vinden die door middel van draaien de druk aan past. **Dit dient alleen ingesteld te worden door een specialist.**

## 6.3 Instellen met het PID systeem

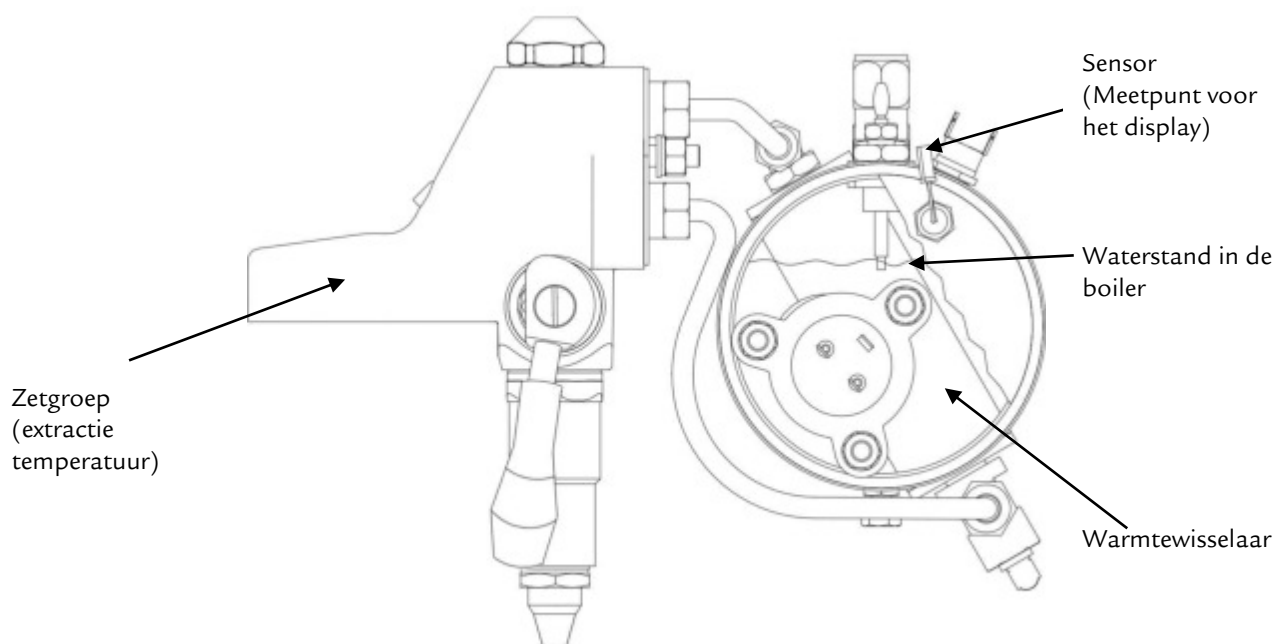
De verschillende programmeermogelijkheden van de PID-regelaar worden hieronder uitgelegd.

### 6.3.1 Programmering van de temperatuur

Met de PID-regeling van uw TECHNICA V Profi PID kunt u de stoomtemperatuur en daarmee de keteldruk voor het stomen van melk regelen. De stoomtemperatuur is in de fabriek ingesteld op 120°C (248°F). Inherent aan het ontwerp van de machine, bij het wijzigen van de stoomtemperatuur, verandert niet alleen de keteldruk, maar ook de extractietemperatuur van de koffie.



Houd er rekening mee dat het na het wijzigen van de stoomtemperatuur op het display een bepaalde tijd duurt voordat de betreffende temperatuur op de zetgroep is bereikt.




Onderstaande tabel geeft de ingestelde stoomtemperaturen en de resulterende extractietemperaturen weer volgens een meetserie met consistente parameters. Op het moment van de koffie-extractie is de machine 20-30 minuten ingeschakeld.



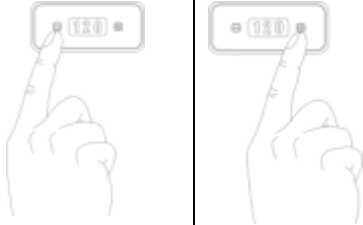

Deze tabel dient alleen als algemene richtlijn. Houd er rekening mee dat de in de tabel aangegeven temperatuurwaarden kunnen afwijken van de werkelijke temperatuurwaarden door variabelen zoals omgevingstemperatuur, gebruikstijd van de machine sinds de inschakeling, extractietijd van de koffie, eventuele kalkresten, enz.

Technisch gezien kan de keteltemperatuur tussen 80° en 128°C (tussen 176°F en 262°F) worden ingesteld. In de tabel wordt alleen het aanbevolen keteltemperatuurinterval van 116 tot 124°C (van 240,8 tot 255,2°F) aangegeven.

Ketel temperatuur op het meetpunt / display	°C	116,0	117,0	118,0	119,0	120,0	121,0	122,0	123,0	124,0
Extractietemperatuur bij de zetgroep	°C	89,9	90,4	90,9	92,3	93,4	93,9	94,8	95,5	96,2
							aanbevolen			
Ketel temperatuur op het meetpunt / display	°F	240,8	242,5	244,4	246,2	248,0	249,8	251,6	253,4	255,2
Extractietemperatuur bij de zetgroep	°F	193,8	194,7	195,6	198,1	200,1	201,0	202,6	203,9	205,2

 Houd er rekening mee dat het gebruik van water bij kamertemperatuur als basis dient voor de gemeten waarden. De omgevingstemperatuur of de temperatuur van het water is bepalend voor de bereikbare temperatuurwaarden.


Volg de onderstaande instructies om de temperatuur aan te passen:


1	Schakel het apparaat in. De temperatuur van de ketel is niet relevant voor de programmering. De verwarming blijft tijdens het programmeerproces buiten bedrijf.	
2	Druk op <b>-</b> en <b>+</b> tegelijk in totdat "t1" (boiler) zichtbaar wordt op het scherm.	
3	Druk op <b>+</b> om verder te gaan in het submenu van "t1" en om de temperatuurinstelling te veranderen. De huidige ingestelde temperatuur wordt op dit moment weergegeven.	
4	Druk snel op <b>-</b> Om temperatuur af te nemen <b>+</b> Om temperatuur toe te nemen	
5	Na een korte periode wachten zal de temperatuurweergave weer overschakelen naar "t1"	
6	Druk op <b>-</b> om de programmeermodus te verlaten. De temperatuur wordt nu opgeslagen.	


### 6.3.2 Instellen van het groeppenreinigings programma


Met de TECHNICA V Profi PID is het mogelijk op een herinnering in stellen om een volgende groeppenreiniging uit te voeren. Vanuit de fabriek is dit niet standaard ingeschakeld.

Neem de volgende stappen goed door om het reinigingsprogramma in te schakelen:

<p>Druk <b>-</b> en <b>+</b> op het zelfde moment en "t1" wordt weergegeven op het display. Druk op de <b>-</b> knop totdat "CLn" zichtbaar is. Druk op <b>+</b> om het CLn menu te openen.</p> <p>U kunt nu in stappen van 10 de herinneringsfrequentie (10 - 200) instellen door middle van <b>+</b> en <b>-</b> in the drukken. Om de programmeringsmodus te verlaten drukt u niets in, en wacht u totdat "CLn" weergegeven wordt, en druk vervolgens op de <b>-</b> knop.</p> <p>Als u bijvoorbeeld 90 hebt geprogrammeerd, wordt u na 90 kopjes koffie herinnerd aan de reiniging van de zetgroep met een "CLn" op het display.</p>	
--	---



	<p>Een enkele brouwcyclus is wanneer de hendel van de brouwerijgroep langer dan 15 seconden wordt geactiveerd.</p>
---	--


<p>Als u op de zethefboom drukt nadat "CLn" op het display verschijnt, <b>telt een teller op het display af van 10 naar 1 per zethefboombediening</b>. De temperatuurwaarden worden dan opnieuw weergegeven en de geprogrammeerde herinneringswaarde is weer actief.</p>	
--	--

	<p>Wij adviseren 90 tot 140 koppen Koffie als gemiddelde om uw zetgroep vervolgens te reinigen.</p>
---	---

### 6.3.3 De ECO modus programmeren

De ECO-modus biedt u de mogelijkheid om een automatische uitschakeling in te stellen na een vooraf ingestelde tijd. Na het laatste brouwproces start de machine een aftelling van de vooraf ingestelde tijd. Het aftellen zal op de achtergrond worden uitgevoerd. Wanneer het aftellen is voltooid, wordt de machine automatisch uitgeschakeld. Om de machine opnieuw te activeren, zet u de brew-hendel in de bovenste stand en de machine zal opnieuw opwarmen. U kunt de hoofdschakelaar ook weer Uit en Aan schakelen.

<p>5 Zet de machine aan.</p>	
<p>6 Druk de <b>-</b> en <b>+</b> tegelijkertijd in en "t1" verschijnt op het display..</p>	
<p>7 Druk op de <b>-</b> knop totdat het "Eco". Druk op <b>+</b> om het menu Eco te openen.</p>	

<p>8 Nu kunt u de programmering in 30 min. stappen uitvoeren door op <b>-</b> en <b>+</b> te drukken. De instelbare tijd is mogelijk van 0 tot 600 min. Na de laatste stap start de machine het aftellen van de ingestelde tijd en schakelt dan automatisch uit.</p> <p>U heeft bijvoorbeeld 120 min. geprogrammeerd, dan schakelt de machine twee uur na het laatste kopje koffie uit.</p>	
<p>9 Na korte tijd wordt de instelling aangepast en opgeslagen.</p>	

### 6.3.4 Turn off PID display feature

Er is de mogelijkheid om het PID display uit te schakelen: Druk op de + knop, en hou deze ingedrukt tot het display uitgeschakeld is. Een enkele punt zal zichtbaar zijn op het display, wat aangeeft dat het apparaat nog steeds ingeschakeld is. Het display zal weer ingeschakeld worden wanneer u nog een keer op de + knop drukt.


### 6.4 Voorbereiden van koffie

Gebruik de 1-kops filterhouder en de bijhorende filter (1 kop) voor het maken van een enkele kop koffie. Zorg er voor dat de filter goed ingeklemd in de filterhouder zit. Vul deze vervolgens met de fijngemalen koffie. De ideale hoeveelheid espressomaling ligt tussen de 7 en 9 gram. Druk de koffie vervolgens fijn met de tamper. Een stamp druk van ongeveer 20 kg wordt aangeraden, daarnaast dient de gemalen koffie gelijkmatig samengedrukt te worden. Klem de filterhouder goed vast in de zet groep, en plaats een kopje recht onder de uitloop.

Schakel de zetgroep hendel naar boven om het proces in gang te zetten. De timer op het PID display geeft de zet-tijd in seconden weer. Over het algemeen is een zet-tijd tussen de 23 en 25 seconden perfect.

Het volume voor een enkele espresso is +/- 25 tot 30 ml. Schakel de zetgroep hendel terug in zijn originele positie zodra de gewenste hoeveelheid behaald is. De resterende water en druk zal via een uitloop in de wateropvang bak terecht komen.

De pompdruk kan worden afgelezen op de pompdrukmeter. Na het brouwproces kan de manometer nog steeds de druk aangeven. Alleen bij de bereiding van een ander kopje koffie is de drukopbouw weer zichtbaar.



	<p><b>LET OP!</b> Wanneer de zet groep hendel niet volledig naar beneden is geplaatst, zal er heet water en koffie residu rond spuiten wanneer de filterhouder verwijderd wordt. Dit kan hevige blessures veroorzaken.</p>
---	--

	<p><b>Alleen verse koffiebonen zullen een optimaal koffieresultaat geven. Gebruik daarom ook een professionele bonenmolen. In ons assortiment zul je meerdere professionele en compacte bonenmolens terugvinden.</b></p>
---	--

### 6.5 Afgifte van heet water

3 Houd een geschikte kop (met warmte-isolerende handgreep) onder de warmwaterleiding. Nu kunt u bijna kokend water (bijv. voor thee) tappen door het heetwaterventiel te openen.

4 Sluit het ventiel na het tappen van het water weer. De waterkoker wordt automatisch bijgevuld met vers water.




	<p>Wanneer de machine is uitgeschakeld, is het mogelijk om heet water af te geven. Het is echter niet noodzakelijk dat het apparaat uitgeschakeld moet zijn om heet water te af te geven.</p>
	<p><b>Risico op blessures!</b> Houd altijd de uitloop van de heet water kraan onder het oppervlak van het water tijdens het opwarmen, om zo spatten te voorkomen.</p>



## 6.6 Afgifte van stoom


De TECHNICA V Profi PID maakt het mogelijk om grote hoeveelheden stoom te genereren, om hier mee melk op te schuimen. Het is een professioneel en compact espressoapparaat met een gigantisch stoom volume. Daardoor is het mogelijk om binnen enkele seconden melk op te schuimen. Lees de volgende instructies graag goed door. Breng melk niet aan de kook, anders is het opschuimen niet mogelijk.

1. **Belangrijk:** Om het beste melkschuim resultaat te creëren kunt u de stoomkraan voor ongeveer 5 seconden open zetten, om zo opgehoopt water te verwijderen uit de kraan. Dit voorkomt ook dat er melk in de boiler gezogen wordt.
2. Doop het mondstuk in de melk of de vloeistof.
3. Plaats de stoomhendel naar boven of beneden om de kraan te openen.
4. Verwarm en/of schuim de melk of vloeistof op.
5. Schakel na het schuimen of verwarmen de kraan nog een keer open, om zo het mondstuk schoon te houden.

	<p><b>Blessuregevaar</b> Zorg ervoor dat het mondstuk niet boven de oppervlakte van de vloeistof uit komt. Dit om het spetteren en rond spuiten van hete vloeistof te voorkomen.</p>
	<p><b>Belangrijk</b> Maak het mondstuk goed schoon na gebruik. Doe dit door middel van een glad, niet schurend, doek. Indien nodig kun je dit nat maken.</p>
	<p><b>Blessuregevaar</b> Voorkom direct contact met de stoomkraan tijdens het schoonmaken.</p>

## 7 REINIGING EN ONDERHOUD


Regelmatig en grondig onderhoud is noodzakelijk en zeer belangrijk voor de prestaties, duurzaamheid en veiligheid van uw apparaat.

	<p><b>LET OP!</b> Schakel altijd het apparaat uit zodra u dit gaat onderhouden. Ontkoppel de elektriciteitskabel en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur (minstens 30 minuten)</p>
---	---

### 7.1 Algemene reiniging

#### Dagelijks onderhoud:

Filterhouder, filters, watertank en water opvangbak dienen dagelijks schoongemaakt te worden. Doe dit met warm water en/of een voedselveilig ontsmettingsmiddel.

	<p>Filter houder, water opvangbak en de watertank kunnen niet in de vaatwasser gereinigd worden.</p>
---	--

Maak de zetgroep schoon met een borstel en zorg er voor dat de pistonring (rubber ring in de zetgroep) vrij is van vuil. Doe dit zonder onderdelen uit elkaar te halen.

#### Onderhoud wanneer noodzakelijk:

Maak de stoom en waterkraan schoon na elk gebruik.

De behuizing van het apparaat kan schoon gemaakt worden wanneer het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is. Afhankelijk van de gebruiksfrequentie, ververs het water om de 1-2 weken door de heetwater boiler volledig leeg te laten lopen.



Gebruik een zachte en gladde doek voor reiniging.  
Gebruik nooit chloorhoudend of agressieve schoonmaakmiddelen.

Maak de wateropvangbak tijdig leeg. Wacht niet tot het vol is.

### 7.2 Zet groep schoonmaken en ontvetten.

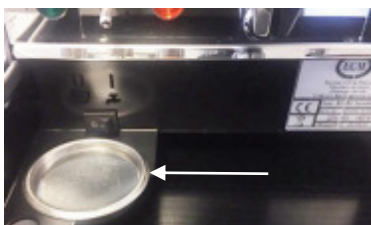
Groepsreinigers van ECM zijn verkrijgbaar in poedervorm bij uw vakhandelaar. Ze worden gebruikt voor het gemakkelijk reinigen en ontvetten van de zetgroep. Groepsreiniging moet ongeveer elke 90 - 140 kopjes worden uitgevoerd. De reiniging wordt uitgevoerd met de bij de levering inbegrepen blinde zeef, en wel als volgt:

1. Verwarm de machine.
2. Plaats de blindzeef in de filterhouder.
3. Vul de blindzeef met een ½ zakje groepsreinigingspoeder.
4. Plaats de filterhouder in de brouwerijgroep.
5. Druk op de bedieningshendel van de zetgroep om de blindfilter met water te vullen.
6. Laat de reiniger in werking treden door de bedieningshendel van de zetgroep in de halve positie (45°) te brengen.
7. Na ca. 20 seconden de hendel helemaal naar beneden drukken, wordt het opgeloste vet of de olie uit de cilinder onder de brouwerijgroep afgevoerd.
8. Herhaal de punten 5-7 enkele malen totdat er weer helder water uit de cilinder van de zetgroep stroomt.
9. Verwijder de filterhouder met een blindfilter, spoel af met vers water en plaats hem weer terug.
10. Druk de bedieningshendel van de zetgroep gedurende ca. 40 seconden in en druk hem vervolgens weer helemaal naar beneden.
11. Spoel de filterhouder opnieuw uit en herhaal stap 10. De zetgroep is dan weer klaar voor gebruik.
12. Vervang het blindzeefje door het koffiefilter.



#### **LET OP!**

Kijk uit voor heet water wat kan spatten tijdens het schoonmaken van de groep.



Voor het opbergen van het blinde filter, vindt u onder de lekbak, links achteraan, een montagebeugel daarvoor

### 7.3 Ontkalking

Een regelmatige ontkalking van de machine wordt aanbevolen om verkalking en dure reparaties te voorkomen. Houd bij het ontkalken altijd rekening met de hardheidsgraad van het water.



#### **Belangrijk**

**Gebruik een huishoudelijke ontkalker die het metaal niet aantast. U kunt bij uw speciaalzaak een ontkalker in poeder- of tabletvorm kopen die perfect geschikt is voor uw machine.**





Onze ECM ontkalker is ideaal, omdat deze slechts ca. 30% citroenzuur bevat, in tegenstelling tot andere ontkalkers die op de markt verkrijgbaar zijn. **Gebruik nooit ontkalkers op basis van "sulfaminezuur"** (ook bekend als amidosulfonzuur). Dit zuur is ongeveer 6 keer sterker dan citroenzuur.


Merk op dat bij gebruik van ECM ontkalker, het water groen kleurt naar blauwachtig. Spoel het water met ontkalkingsmiddel door tot het volledig uit het apparaat is verwijderd, d.w.z. helder.

De ECM-ontkalker die perfect geschikt is voor uw machine kunt u bij uw vakhandelaar kopen.

Voor preventieve ontkalking gaat u als volgt te werk:

	<p>Het wordt aanbevolen om het mondstuk van de warmwaterdispenser los te draaien en te verwijderen, zodat er zich geen vuil in het mondstuk kan ophopen.</p>
	<p>Als u uw machine met directe wateraansluiting gebruikt, moet de machine eerst stand waterreservoirbedrijf worden omgeschakeld. (hoofdstuk 4.3.1)</p>

1. Verwarm de machine tot de bedrijfsdruk is bereikt (1,0-1,2 bar).
2. Schakel het apparaat uit.
3. Maak de boiler leeg door de warmwaterdispenser te bedienen. Sluit vervolgens de warmwaterdispenser weer.
4. Meng de ontkalker met water volgens de aanwijzingen en plaats hem in het waterreservoir.
5. Schakel het apparaat in. De lege boiler wordt automatisch gevuld met ontkalkingsmiddel.
6. Bedien de groepshendel en wacht tot er vloeistof uit de groep vrijkomt. Zo wordt de warmtewisselaar gevuld met ontkalkingsvloeistof.
7. Laat ca. 300 ml uit de zetgroep in een opvangbakje stromen.
8. Laat de ontkalker ca. een half uur in de verwarmde machine inwerken.
9. Schakel de machine uit en leeg de boiler door het hete water weg te gieten. Sluit vervolgens de warmwaterkraan weer aan.
10. Spoel het waterreservoir af en verwijder kalk- of ontkalkingsresten.
11. Vul het waterreservoir met vers water.
12. Schakel het apparaat in. Zo wordt de boiler automatisch met vers water gevuld.
13. Vul het waterreservoir met vers water.
14. Bedien de groepshendel ca. 60 seconden om de warmtewisselaar te spoelen.
15. Herhaal punt 9 tot 11 vijf tot zeven keer om de ketel te spoelen tot er helder, neutraal ruikend water uit de groepskop en de heetwaterafvoer komt.

	<p><b>Belangrijk</b> Deze instructies zijn alleen bedoeld voor preventieve ontkalking. Als de machine al verkalkt is, ontkalkt u deze alstublieft niet zelf. De niet volledig opgeloste kalkaanslagonderdelen kunnen tijdens het spoelproces verschillende onderdelen van het apparaat verstoppen, zoals kleppen, manometers, etc., wat kan leiden tot schade aan uw espressomachine. Neem in een dergelijk geval contact op met uw vakhandelaar, zodat een professionele ontkalking kan worden uitgevoerd met eventueel noodzakelijke gedeeltelijke demontage van ketel en leidingen. Persoonlijk letsel of materiële schade door kalkaanslag in en op het toestel valt niet onder de aansprakelijkheid van de fabrikant. Ook hier vervalt de garantie op het apparaat.</p>
---	--













#### 7.4 Onderhoud

(Voor al uw vragen kunt u terecht bij uw gespecialiseerde dealer)

##### **Vervanging van de zetgroep**

1. Schakel de machine uit (zet de metalen tuimelschakelaar op "0") en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat eerst goed afkoelen (ongeveer 40 minuten)


Volg de onderstaande stappen

<p>1 Broeikop.</p> 	<p>2 Een platte schroevendraaier wordt tussen het doucheplaatje gezet om deze samen met de afdichtring omhoog te liften.</p> 	<p>3 Doucheplaatje en afdichtring zijn er bijna uitgelift.</p> 
<p>4 Doucheplaatje en afdichtring uit de broeikop nemen en het doucheplaatje zorgvuldig reinigen met de borstel.</p> 	<p>5 Neem een nieuwe afdichtring en doucheplaatje (afdichtring met schuine kant en ECM logo naar boven richting broeigroep).</p> 	<p>6 Druk het doucheplaatje stevig in de afdichtring.</p> 
<p>7 Doucheplaatje met afdichtring terugplaatsen</p> 	<p>8 Neem de filterdrager <b>zonder filter</b></p> 	<p>9 Plaats de filterdrager in de broeigroep.</p> 
<p>10 Blijf met lichte schokjes duwen totdat de beide onderdelen op hun plaats zitten.</p> 	<p>11 Nu kan de filterdrager met filter zonder problemen geplaatst worden.</p> 	<p>12 De broeikop kan weer worden gebruikt.</p> 

De machine kan nu weer gebruikt worden.

**Het stoom-mondstuk is verstopt.**



Reinig de gaatjes in het mondstuk zorgvuldig met een naald of paper-clip. Hiervoor kun je het mondstuk ook los schroeven eventueel. Plaats vervolgens het stoom mondstuk terug in positie.

	<p><b>Belangrijk</b> Raak de kleine pakking tussen het stoompijpje en de schroefdraad niet kwijt!</p>
---	---


**8 TRANSPORT EN OPSLAG**

**8.1 Verpakken**


De TECHNICA V Profi PID wordt geleverd in een speciaal aangemeten karton doos, en wordt beschermd door een plastic folie en piepschuim.

	<p><b>LET OP!</b> Geef kinderen geen toegang tot de verpakking!</p>
	<p><b>Belangrijk</b> Bewaar de verpakking en materialen voor mogelijk transport. Gooi dit niet weg!</p>

**8.2 Transport**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verplaats de machine alleen in een rechte positie, met voorkeur op een pallet.</li> <li>• Kantel de machine niet.</li> <li>• Stapel niet meer dan 3 modellen op elkaar.</li> <li>• Plaats geen andere zware voorwerpen op de verpakking.</li> </ul>
--	--

**8.3 Opslag**

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

**9 VERWIJDEREN VAN DE MACHINE**



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Dit product voldoet aan de EU richtlijnen 2012/19/EU en is geregistreerd volgens WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment)

**10 CE-CONFORMITEIT**



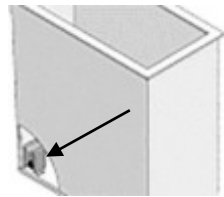
Conformiteit

Dit apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

Machine: 2006/42/EC  
 Low Voltage: 2014/35/EU  
 EMC: 2014/30/EU  
 PED: 2014/68/EU

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

**11 TROUBLESHOOTING**

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Weinig of geen crema laag op de koffie. Weinig of geen crema laag op de koffie.	De maling is niet fijn genoeg.	Gebruik een fijnere maling of tamp de koffie steviger aan.
	De koffie is te oud.	Gebruik verse koffiebonen
	De hoeveelheid koffie is niet genoeg.	Pas de juiste hoeveelheid koffie toe. Ongeveer 7 tot 9 gram per kop koffie.
	De douche zeef is vies.	Maak de zetgroep schoon
	De maling is niet fijn genoeg.	Gebruik een fijnere maling of tamp de koffie steviger aan.
Er komt heel weinig koffie uit de uitloop van de filterdrager	De maling is te fijn	Stel een grovere maling in. Tamp de koffie minder heftig aan, of stel en hogere zet druk in.
	Er wordt teveel koffie gebruikt	Gebruik ongeveer 7 tot 9 gram koffie per kop koffie.
De machine is ingeschakeld, maar werkt vervolgens niet.	The orange signal lamp is switched off, there is not enough water in the water tank.	Refill water.
	Water werd bijgevuld, het oranje controlelampje wordt uitgeschakeld.	Apparaat uit- en inschakelen Controleer of de vlotter in het waterreservoir in de juiste positie staat. (De zijde van de vlotter met het magneetpunt moet naar de gebruiker gericht zijn.) <b>De vlotter zelf moet met het magneetpunt naar beneden worden geplaatst.</b> 
	De water tank is niet goed bevestigd.	Bevestig de watertank in de juiste positie.
	De machine is ingeschakeld op de directe water aansluiting, maar de schakelaar nog op watertank. (Positie "O")	Plaats de positie van de schakelaar op "I" (DWA)
Zwakke "Body" van de koffie	De maling is niet fijn genoeg.	Gebruik een fijnere maling
	De koffie is te oud.	Gebruik verse koffie.
	De hoeveelheid koffie is niet genoeg.	Gebruik ongeveer 7 g - 9 g koffie per kop.
	De douche zeef is vies.	Maak de douchezeef schoon.
Er ontstaat schuim in plaats van een crema laag	De bonen zijn niet geschikt.	Gebruik een ander type bonen
	De instelling van de bonenmolen is niet geschikt voor de bonen die gebruikt worden.	Pas de bonenmolen aan op de gebruikte bonen.
De machine stopt niet met werken en zuigt lucht naar binnen.	Machine wordt gebruikt met de watertank, maar de schakelaar staat nog op DWA (Positie "I")	Plaats de positie van de schakelaar op "O" (watertank)
Filterhouder drupt en lekt koffie	De filterhouder is niet juist geplaatst	Bevestig de filterhouder juist.
	De pistonring is gebroken of beschadigd.	Vernieuw de pistonring en de douchezeef.
Er wordt een punt weergegeven op het display	Het display is uitgeschakeld	Druk op + op het in te schakelen.
"CLn" wordt weergegeven op het display.	Het schoonmaakprogramma is geprogrammeerd.	Maakt de zetgroep schoon

**Wanneer de machine een langere periode niet gebruikt wordt, raden wij aan om;**

.. **De zet groep schoon te maken.** Indien dit gedaan is, raden we u aan om de filterhouder niet terug te plaatsen in de machine.

.. **De boilers te legen.** Schakel het apparaat volledig uit. Zet vervolgens de heet water schakelaar open. Door de resterende druk wordt het water verwijderd uit de boiler. Zodra de boiler leeg is, kunt u de schakelaar weer terug zetten op de originele positie. De koffie boiler wordt leeg gemaakt door de zet groep. Schakel de hendel om naast de zet groep. Zodra de boiler leeg is, kunt u deze weer in de originele positie terug plaatsen.

**Hoe u melk opschuimt**

- Gebruik, indien mogelijk, koude en verse melk met een vetpercentage van ongeveer 1,5 tot 3%. Zelfs gehomogeniseerde melk is mogelijk.
- De melkkan die u gebruikt (metaal) dient een minimum van 0,5L te hebben. De diameter van de melkkan hoort niet te wijd te zijn. Een smalle en hoge melkkan is perfect.
- Open de stoomkraan voor ongeveer 5 seconden om opgehoopt water en droge stoom vrij te laten.
- Vul de melkkan tot 1/3e en plaats deze onder het mondstuk. Dompel het mondstuk net onder het oppervlak, in het midden van de melkkan.
- Open de stoomkraan geleidelijk.
- Blijf de melk opschuimen.
- Na een aantal seconden zul je opmerken dat er een lichte zuiging in de melkkan ontstaat. Het opschuimen begint nu daadwerkelijk. Beweeg de melkkan geleidelijk naar onder wanneer het de melk begint te rijzen. Het mondstuk moet onder de oppervlakte blijven.
- Let op: Wanneer het gewenste resultaat is bereikt, dompel het mondstuk volledig onder en sluit vervolgens de stoomkraan.



Melk proteïne “schuimt” op een temperatuur van 77 graden. Zodra deze temperatuur bereikt is, zal er niet meer schuim ontstaan.

- Advies: Wanneer je klaar bent met het opschuimen, tik een aantal keer op het keukenblad met de melkkan. Zo zullen belletjes naar de oppervlakte drijven om een glad resultaat te krijgen.

**12 AANBEVOLEN ACCESSOIRES**

- Blindfilter voor groepsreiniging (bij de levering inbegrepen)
- Wasmiddel voor groepsreiniging met blind filter (verkrijgbaar bij uw vakhandelaar)
- Ontkalkpoeder voor regelmatige profylactische ontkalking van de machine (verkrijgbaar bij uw vakhandelaar)

Voor een perfect koffieresultaat heeft u naast de juiste koffie ook een goede espressomachine en molen nodig. Met onze professionele espressomachines en -molens heeft u de beste argumenten om dit resultaat te bereiken.

De uitkloplade completeert uw espressomachine en molen tot een perfecte set.



Molen S-Automatik 64



Tampingstation



Uitkloplade



Uitklopbak



Tamper RVS met een bolle of vlakke onderzijde



Tamper drukgereguleerd



Accessoire houder (excl. accessoires)



ECM Cups



Ontkalker



Reinigingsmiddel voor de broeikop



Waterfilter sachet