



Bedienungsanleitung · User Manual

# MECHANIKA VI SLIM

Art.-Nr. / item no.: 82046

**ECM**  
MANUFACTURE

**Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,**

mit der **MECHANIKA VI SLIM** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Espresso-Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

---

**Dear coffee enthusiasts,**

With the **MECHANIKA VI SLIM** you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

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

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

Please keep the instruction manual within reach for future reference.

---



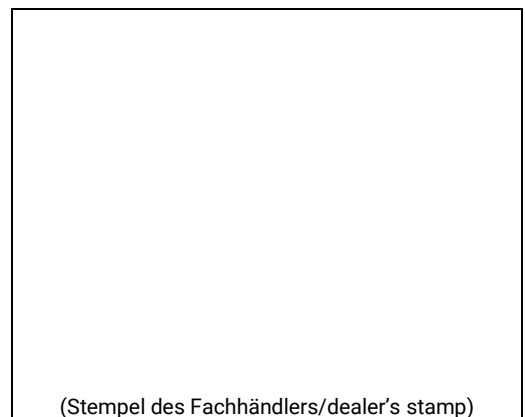
**ECM Espresso Coffee Machines  
Manufacture GmbH**

Industriestr. 57-61  
69245 Bammental/Heidelberg  
Deutschland/Germany



Tel.: +49 (0) 6223 9255-0

E-Mail: [info@ecm.de](mailto:info@ecm.de)



Internet: [www.ecm.de](http://www.ecm.de)



### Verwendete Symbole

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

### Used symbols

	<b>Caution!</b> Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	<b>Attention!</b> Important notice for the correct use of the machine.

<b>INHALT</b>	<b>DEUTSCH</b>
Verwendete Symbole.....	2
1. LIEFERUMFANG .....	5
2. ALLGEMEINE HINWEISE.....	5
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	6
3. GERÄTEBESCHREIBUNG .....	6
3.1 Geräteteile .....	6
3.2 Technische Daten .....	7
4. INSTALLATION DER MASCHINE.....	7
4.1 Vorbereitungen zur Installation .....	7
4.2 Stromanschluss .....	7
5. ERSTINBETRIEBNAHME .....	7
6. BETRIEB DER MASCHINE .....	8
6.1 Vorbereitung der Maschine .....	8
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks.....	8
6.3 Wählen der Kesseltemperatur .....	9
6.4 Preinfusion .....	10
6.4.1 Aktivieren der Preinfusion .....	10
6.4.2 Deaktivieren der Preinfusion .....	12
6.5 Der ECO-Modus .....	13
6.5.1 ECO-Modus deaktivieren .....	13
6.5.2 ECO-Modus aktivieren.....	15
6.6 Maschinen Reset.....	16
6.7 LED-Hinweise .....	18
6.8 Zubereitung von Kaffee .....	18
6.9 Heißwasser- und Dampfentnahme .....	19
6.9.1 Heißwasserentnahme.....	19
6.9.2 Dampfentnahme .....	19
7. REINIGUNG UND WARTUNG .....	20
7.1 Allgemeine Reinigung .....	20
7.2 Reinigung der Brühgruppe .....	20
7.3 Kleine technische Servicearbeiten .....	21
8. TRANSPORT UND LAGERUNG .....	22
8.1 Verpackung.....	22
8.2 Transport .....	22
8.3 Lagerung.....	22
9. ENTSORGUNG .....	22
10. CE-KONFORMITÄT .....	23
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN .....	23
12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR .....	25

<b>INDEX</b>	<b>ENGLISH</b>
Used symbols .....	2
1 PRODUCT DELIVERY.....	26
2 GENERAL ADVICE .....	26
2.1 General safety notes .....	26
2.2 Proper use .....	27
3 MACHINE DESCRIPTION .....	27
3.1 Machine parts.....	27
3.2 Technical data .....	28
4 MACHINE INSTALLATION .....	28
4.1 Preparation for installation.....	28
4.2 Electrical connection.....	28
5 FIRST USE.....	28
6 USE OF THE MACHINE .....	29
6.1 Preparation of the machine .....	29
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure.....	29



6.3	Selecting the boiler temperature.....	30
6.4	Preinfusion .....	31
6.4.1	Activating the preinfusion.....	31
6.4.2	Deactivating the preinfusion.....	33
6.5	The ECO mode.....	34
6.5.1	Deactivating ECO mode.....	34
6.5.2	Activating ECO mode .....	36
6.6	Machine reset.....	31
6.7	LED indicators .....	39
6.8	Preparing coffee.....	40
6.9	Dispensing of hot water and steam .....	40
6.9.1	Dispensing of hot water.....	40
6.9.2	Dispensing of steam .....	40
7	CLEANING AND MAINTENANCE.....	41
7.1	General cleaning.....	41
7.2	Brew group cleaning .....	41
7.3	Maintenance.....	42
8	TRANSPORT AND WAREHOUSING .....	43
8.1	Packing .....	43
8.2	Transport .....	44
8.3	Warehousing.....	44
9	DISPOSAL .....	44
10	CE CONFORMITY .....	44
11	TROUBLESHOOTING.....	45
12	RECOMMENDED ACCESSORIES .....	47

## 1. LIEFERUMFANG

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

## 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>• Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</li> <li>• Bei Wartungsarbeiten oder dem Tauschen von Einzelteilen, die Maschine unbedingt vom Stromnetz trennen.</li> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• <b>Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.</b></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>• Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckbuchse gelangen.</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 Wissens 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 kohlenstoffhaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.</li> <li>• Maschine nicht ohne Wasser betreiben.</li> <li>• Beachten Sie, dass die Oberfläche der Maschine, im Besonderen die Brühgruppe und die Dampfzange im Betrieb heiß werden und dabei eine Verletzungsgefahr besteht.</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).

**Wichtig!**

Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von max. 4° dH verwendet werden. Setzen Sie gegebenenfalls einen Wasserfilter/Wasserenthärter ein. Sollte dies nicht ausreichen, um eine Wasserhärte von bis 4° dH zu erreichen, ist zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. **Setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.**

Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch eine qualifizierte Fachkraft zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern.

**Ein zu spätes Entkalken kann zu erheblichen Schäden an der Maschine führen.**

**2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung**

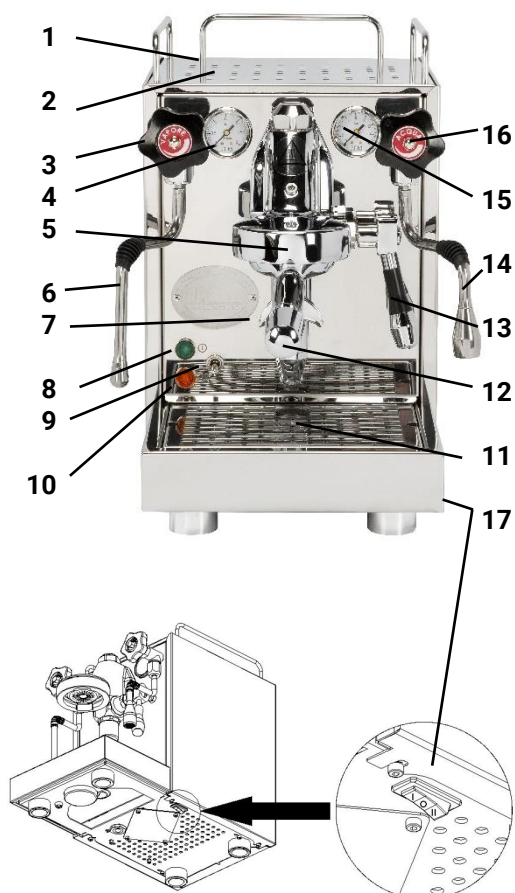
Die MECHANIKA VI SLIM darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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




Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftlichen Betrieben;
- Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
- Unterkünfte mit Frühstücksangebot.

**3. GERÄTEBESCHREIBUNG****3.1 Geräteteile****MECHANIKA VI SLIM**

1. Tassenablage
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablage)
3. Griff Dampfventil
4. Kesseldruckmanometer
5. Brühgruppe
6. Dampfrohr
7. Kaffeeauslauf
8. Kontrolllampe grün
9. Ein- und Ausschalter
10. Kontrolllampe orange
11. Wasserauffangschale
12. Filterträger
13. Brühgruppenbedienhebel
14. Heißwasserrohr
15. Pumpendruckmanometer
16. Griff Heißwasserventil
17. 3-Positios-Schalter (an der Bodenplatte)




	<p><b>Vorsicht!</b> Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereich der Drehknöpfe für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme</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. 2,8 Liter
<b>Abmessungen:</b>	B 250 mm x T 445 mm x H 395 mm
<b>Abmessungen mit Filterträger:</b>	B 250 mm x T 565 mm x H 395 mm
<b>Gewicht:</b>	20,2 kg

## 4. INSTALLATION DER MASCHINE

### 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>• <b>Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.</b></li> <li>• Stellen Sie sicher, dass Sie den richtigen, Ihrem Land entsprechenden, Netzstecker verwenden.</li> <li>• <b>Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.</b></li> <li>• Netzkabel nicht rollen oder knicken.</li> <li>• Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.</li> </ul>
--	--

## 5. 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>• das Dampfventil und das Heißwasserventil geschlossen ist.</li> <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 Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.</li> </ul>
---	--

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Metall-Kippschalter auf „1“ stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.
6. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.
7. Sobald die Befüllung des Kessels beendet ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und die orange Kontrolllampe leuchtet. Sobald das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Frischwasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die orange Kontroll-Leuchte erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt automatisch auf.
8. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss evtl. der Wasserbehälter anschließend oder während der Befüllung wieder mit Wasser befüllt werden.
9. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.



10. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der MECHANIKA VI SLIM ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
11. Jetzt den Brühgruppenbedienhebel ganz nach oben stellen und ca. 250 ml Wasser entnehmen. Dadurch wird der Wärmetauscher befüllt und die Zirkulation des Wasserkreislaufes im Thermosiphonsystem gestartet.
12. Anschließend den Brühgruppenbedienhebel ganz nach unten stellen. Den Wassertank bei Bedarf neu befüllen.
13. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.


	<b>Spülen Sie die Maschine mit 2 - 3 Wassertankfüllungen, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten. Lassen Sie hierzu Wasser aus der Brühgruppe und aus dem Heißwasserauslass laufen. Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden (siehe Kapitel 6.4 Heißwasserentnahme)</b>
	Die MECHANIKA VI SLIM verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein.
	<b>Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Auffangschale, Tassenablage und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.</b>

## **6. BETRIEB DER MASCHINE**

### **6.1 Vorbereitung der Maschine**

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Wassertank befüllen, falls nötig.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „1“).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

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

### **6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks**

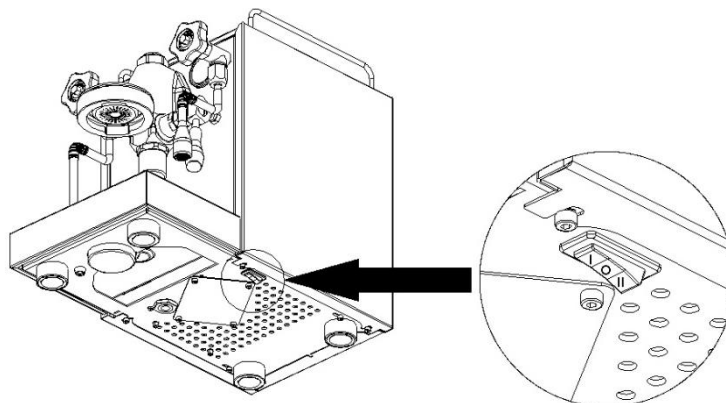
Durch Drehen der Verstellschraube unter der Tassenablage kann der Brühdruck von Ihnen selbst bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann hierbei auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

Zur Einstellung des Brühdrucks gehen Sie wie folgt vor:

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

### 6.3 Wählen der Kesseltemperatur

Das Einstellen der Kesseltemperatur Ihrer MECHANIKA V SLIM können Sie **vor dem Start oder bei Benutzung Ihrer Maschine** vornehmen.



Die jeweiligen Temperaturen wählen Sie über den 3-Positionen-Schalter rechts unterhalb der Maschine (siehe unten).

Kesseltemperatur 120°C (Pos. I)	Kesseltemperatur 124°C (Pos. 0)	Kesseltemperatur 128°C (Pos. II)

Die mittels Schalter wählbaren Einstellungen heizen den Kessel auf die voreingestellten Temperaturen. Die Kesseltemperaturen liegen bei 120°C (Schalterposition I), 124°C (Schalterposition 0) und 128°C (Schalterposition II).

Die MECHANIKA V SLIM ist eine Wärmetauscher Espressomaschine. In einem Wärmetauscher wird das Brühwasser für den Kaffeebezug indirekt durch die Kesseltemperatur erwärmt. Die festgelegten Kesseltemperaturen führen bei der MECHANIKA V SLIM nach einer 30-minütigen Aufheizphase und kurzem Flush\* zu einer Brühtemperatur für die Schalterposition I von ca. 90-93°C, für Schalterposition 0 von ca. 93-96°C und für Schalterposition II von ca. 96-99°C. Die gemessenen Temperaturen können leicht abweichen, da diese beispielsweise abhängig sind von der Umgebungstemperatur oder der Temperatur im Wassertank.

\* Bei einem Flush wird der Siebträger aus der Brühgruppe ausgespannt und ein sogenannter Leerbezug durchgeführt, um das Duschsieb von anhaftenden Kaffeepartikeln zu befreien und zu heißes Brühwasser (bei einem Zweikreiser kann dies bauartbedingt auftreten) aus dem Wärmetauscher zu entnehmen. Es empfiehlt sich die Flushdauer anhand optischer und akustischer Kriterien wie des Sprudeln oder des Zischens des ausströmenden Wassers anzupassen. Die Dauer des Flushes beeinflusst somit die Temperatur des darauffolgenden Kaffeebezuges.

Für unterschiedliche Kaffeeröstungen oder Zusammensetzungen ist es empfehlenswert die Temperatur des Kessels anzupassen.

Um eine höchstmögliche Balance des Geschmacks zu erzielen, ist es empfehlenswert die Brühtemperatur der Rösttiefe anzupassen. Je dunkler die Röstung, desto kühler sollte die Extraktionstemperatur für einen möglichst ausgeglichenen Geschmackseindruck gewählt werden. So lässt sich ungewünschte Bitterkeit in der Tasse reduzieren. Schmeckt der Kaffee hingegen zu säurebetont, kann durch das Wählen einer höheren Extraktionstemperatur eine Ausgewogenheit hergestellt werden.

Für die folgende Beschreibung nutzten wir 16,5g einer mitteldunklen Espressoröstung und bezogen diese im Verhältnis von 1:2,5 mit einer Bezugsmenge von 42g. Das Wasser wurde mit einem Filter auf eine Gesamthärte von 6°dH verschnitten.



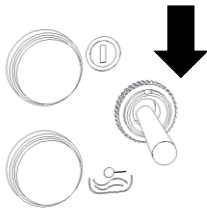
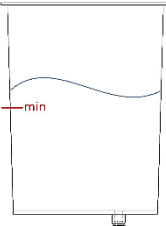
**i** Wir empfehlen für den Espresso bezug die Positionen I und 0 des Schalters und Position II für den Fokus auf mehr Dampfleistung.

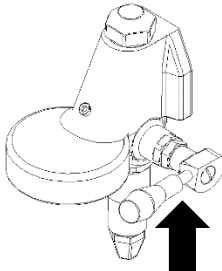
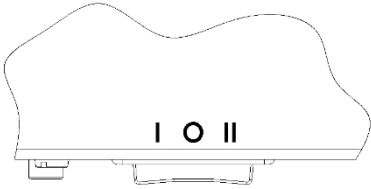
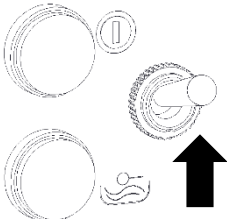
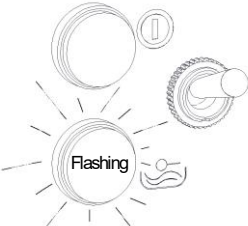
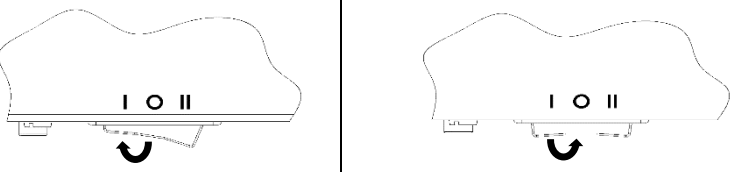
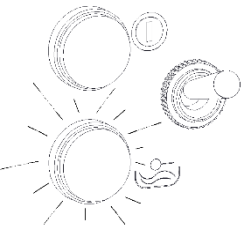
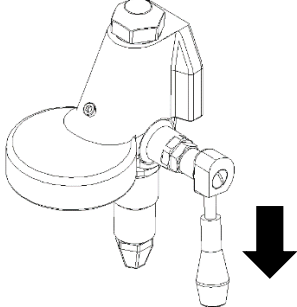
### 6.4 Preinfusion

Bei der Preinfusion wird das Kaffeemehl im Siebträger vor dem eigentlichen Brühvorgang komplett befeuchtet, damit das Kaffeemehl gleichmäßig aufquellen kann und sich entstandene Kanäle schließen. Dadurch wird der Widerstand im Sieb homogener, wodurch eine gleichmäßige Extraktion erreicht wird. Die Dauer der Preinfusion wurde für die Verwendung von 16,5g Kaffee in einem Doppelsieb optimiert.

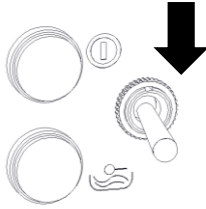
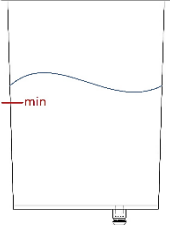
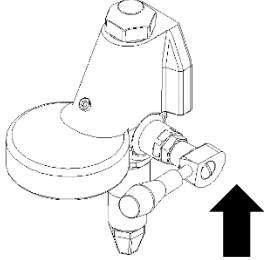
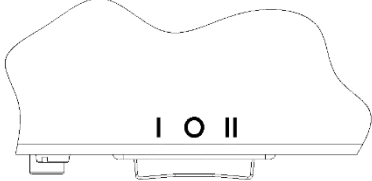
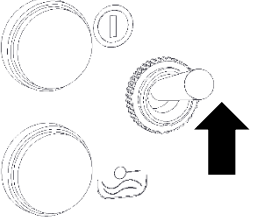
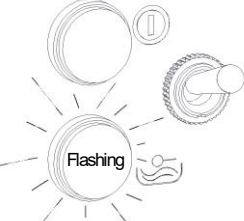
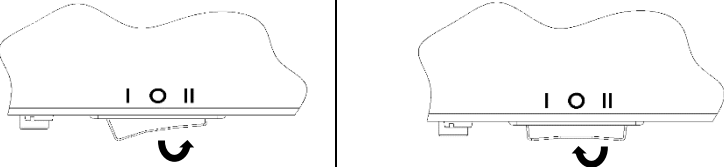
**Werkseitig ist die Preinfusion deaktiviert.**

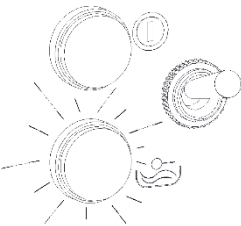
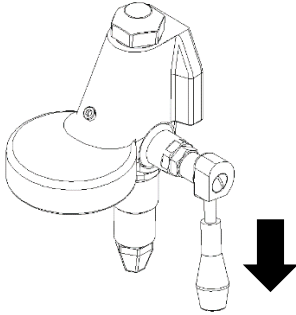
#### 6.4.1 Aktivieren der Preinfusion

<p>1. Schalten Sie die Maschine aus.</p>	
<p>2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.</p>	

<p>3. Stellen Sie den Brühhebel nach oben.</p>	
<p>4. Stellen Sie den Schalter unter der Maschine auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>	
<p>6. Die orangene Kontrolllampe blinkt.</p>	
<p>7. Kippen Sie den Schalter unter der Maschine in die vordere Stellung (Position I) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>8. Die Aktivierung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangenen Kontrolllampe bestätigt und gespeichert.</p>	
<p>9. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten <b>und warten Sie fünf Sekunden lang.</b></p> <p>Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.</p>	

**6.4.2 Deaktivieren der Preinfusion**

1. Schalten Sie die Maschine aus.	
2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.	
3. Stellen Sie den Brühhebel nach oben.	
4. Stellen Sie den Schalter unter der Maschine auf die mittlere Stellung (Position 0).	
5. Schalten Sie die Maschine an.	
6. Die orangene Kontrolllampe blinkt.	
7. Kippen sie den Schalter unter der Maschine in die hintere Stellung (Position II) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).	

<p>8. Die Deaktivierung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangenen Kontrolllampe bestätigt und gespeichert.</p>	
<p>9. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten <b>und warten Sie fünf Sekunden lang</b>.</p> <p>Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.</p>	



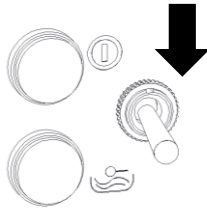
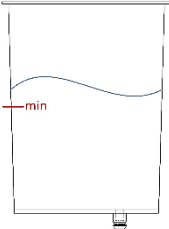
### Wichtig

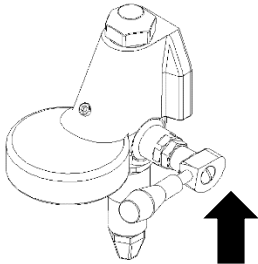
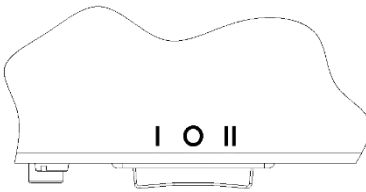
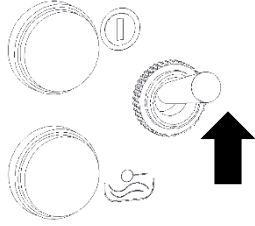
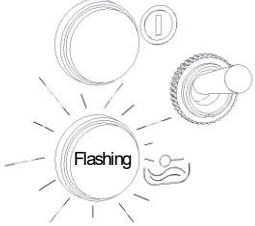
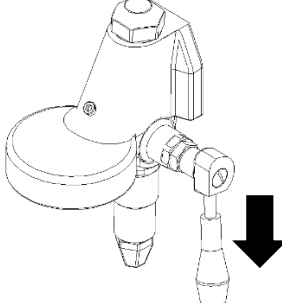
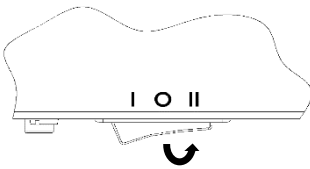
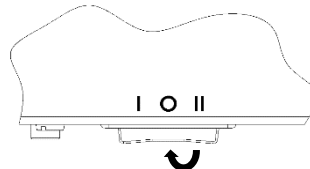
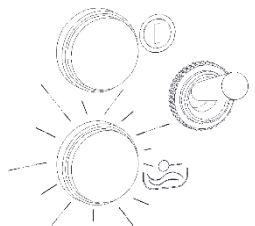
Achten Sie darauf, dass der Brühhebel während des Einstellens in der oberen Stellung verweilt.

## 6.5 Der ECO-Modus

Aus Gründen der Nachhaltigkeit wird die Maschine mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert. **Werkseitig ist dieser Wert auf 90 min eingestellt.** Der ECO-Modus schaltet die Heizung des Kessels nach 90 Minuten Inaktivität ab. Die orange Kontrolllampe blinkt und zeigt an, dass sich die Maschine im ECO-Modus befindet. Um die Maschine wieder aus dem ECO-Modus zu reaktivieren, kann der Bezugshebel oder Schalter unter der Maschine betätigt werden. Sollte der Bezugshebel betätigt werden, muss dieser wieder geschlossen werden, damit im Anschluss kein Bezug startet.

### 6.5.1 ECO-Modus deaktivieren

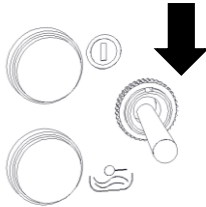
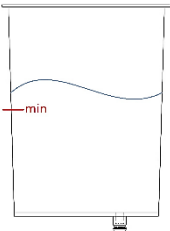
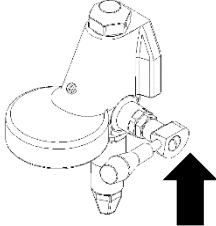
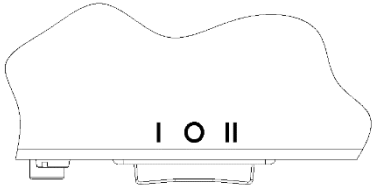
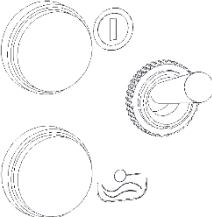
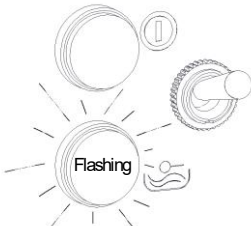
<p>1. Schalten Sie die Maschine aus.</p>	
<p>2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.</p>	

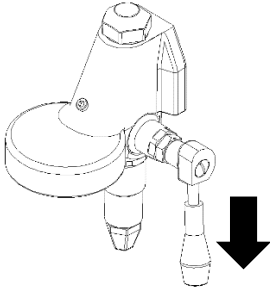
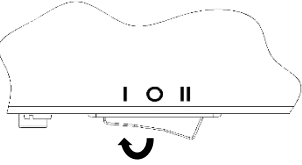
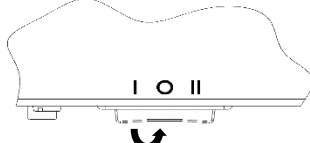
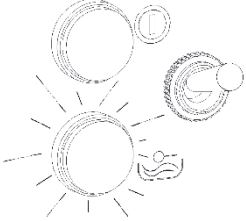
<p>3. Stellen Sie den Brühhebel nach oben.</p>		
<p>4. Stellen Sie den Schalter unter der Maschine auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>		
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>		
<p>6. Die orangene Kontrolllampe blinkt.</p>		
<p>7. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten.</p> <p><b>Jetzt haben 5 Sekunden Zeit die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.</b></p>		
<p>8. Kippen sie den Schalter unter der Maschine in die hintere Stellung (Position II) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>		
<p>9. Das Deaktivieren wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangenen Kontrolllampe bestätigt und gespeichert.</p>		



<p>10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.</p>	
--	--

### 6.5.2 ECO-Modus aktivieren

<p>1. Schalten Sie die Maschine aus.</p>	
<p>2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.</p>	
<p>3. Stellen Sie den Brühhebel nach oben.</p>	
<p>4. Stellen Sie den Schalter unter der Maschine auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>	
<p>6. Die orangene Kontrolllampe blinkt.</p>	

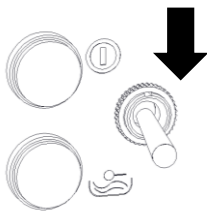
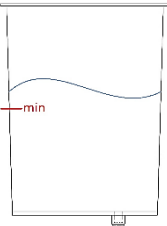
<p>7. Drücken Sie den Brühhebel nach unten.</p> <p><b>Jetzt haben 5 Sekunden Zeit die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.</b></p>		
<p>8. Kippen Sie den Schalter unter der Maschine in die vordere Stellung (Position I) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>		
<p>9. Die Einstellung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden an) der orangenen Kontrolllampe bestätigt und gespeichert.</p>		
<p>10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.</p>		

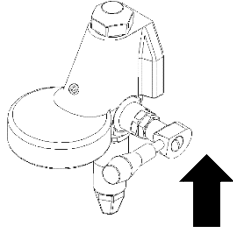
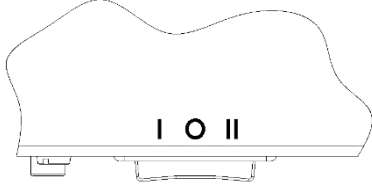
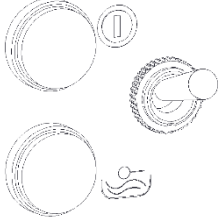
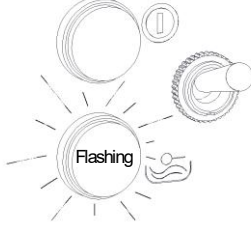
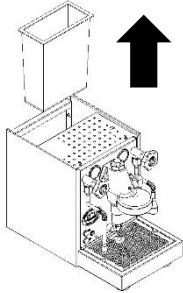
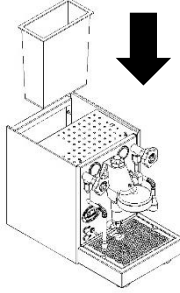
### 6.6 Maschinen Reset

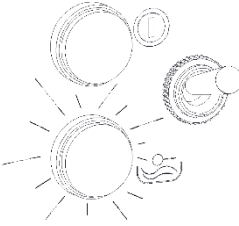
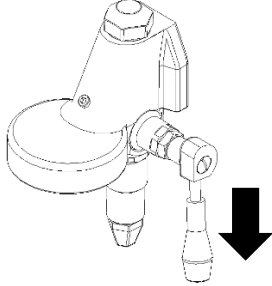
Sie können die MECHANIKA V SLIM auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

	<p>Werkseinstellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ECO Modus aktiviert (90min)</li> <li>• Preinfusion deaktiviert</li> </ul>
---	---

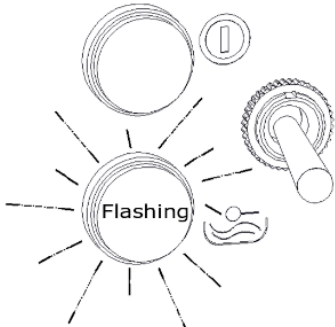
Um die MECHANIKA V SLIM auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

<p>1. Schalten Sie die Maschine aus.</p>	
<p>2. Versichern Sie sich, dass der Wassertank mindestens bis zur Hälfte gefüllt ist.</p>	

<p>3. Stellen Sie den Brühhebel nach oben.</p>	
<p>4. Stellen Sie den Schalter unter der Maschine auf die mittlere Stellung (Position 0).</p>	
<p>5. Schalten Sie die Maschine an.</p>	
<p>6. Die orangene Kontrolllampe blinkt.</p>	
<p>7. Entfernen Sie den Wassertank.</p>	
<p>8. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.</p>	

<p>9. Der Reset wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangenen Kontrolllampe bestätigt.</p>	
<p>10. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten <b>und warten Sie fünf Sekunden lang.</b></p> <p>Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.</p>	

### 6.7 LED-Hinweise

	grüne LED leuchtet dauerhaft: Maschine ist eingeschaltet
	orangene LED blinkt (2 Sekunden ein – 1 Sekunde aus): Wassertank ist leer/nicht eingesetzt
	orangene LED blinkt (3 Sekunden ein – 1 Sekunde aus): Maschine befindet sich im ECO-Modus
	orangene LED blinkt (1 Sekunde ein – 1 Sekunde aus): Maschine befindet sich im Setup Modus
	orangene LED leuchtet für 3 Sekunden auf: Einstellungen wurden gespeichert

### 6.8 Zubereitung von Kaffee

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

Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. (Als Richtlinie zur Füllmenge dient die Markierung im Sieb.)

Pressen Sie jetzt 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. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge in der Tasse erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangstellung.


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

Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen. Wenn das Kaffeepulver zu grob ist, ist ein Brühdruck über 9 bar nicht möglich.

**Hinweis:** Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Erst 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. <b>Dies kann zu Verletzungen führen.</b></p>
	<p><b>Wichtig!</b> <b>Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich.</b> Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen in kompakter Form.</p> <p>Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.</p>

## 6.9 Heißwasser- und Dampfentnahme

	<p><b>Wichtig!</b> Achten Sie darauf, die Drehventile nicht zu fest zu zudrehen, um die Dichtungen des Dampf- und Heißwasserventils nicht zu beschädigen. Die Ventile sind auch dann dicht, wenn sie nicht bis zum Anschlag geschlossen werden.</p>
---	---

### 6.9.1 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. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme 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>

### 6.9.2 Dampfentnahme

Die MECHANIKA VI SLIM ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine in kompakter Form und hat ein enormes 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. Dampfduüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfahh wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfduüse zu vermeiden.

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

Tauchen Sie die Maschine zur Reinigung niemals unter Wasser. Bei unsachgemäßer Reinigung besteht die Gefahr eines elektr. Schlages.

**7.1 Allgemeine Reinigung****Tägliche Reinigung:**

Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale und das Tropfblech der Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.



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

**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 1 - 2 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 bis der Betriebsdruck erreicht wird (1-1,2 bar).
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit 3 - 5g 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. 20-60 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.

	<p><b>Vorsicht!</b> Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.</p>
	<p>Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kommt es auch zur Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühhebels. Die Folge ist ein Quietschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quietschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffeefett gelöst. Es wird aber empfohlen hin und wieder mit dem Blindsieb ohne fettlösendes Mittel rückzuspülen, somit werden Kaffeereste gelöst und setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.</p>

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


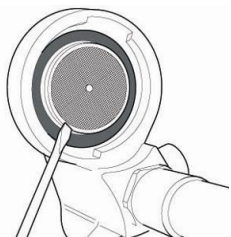
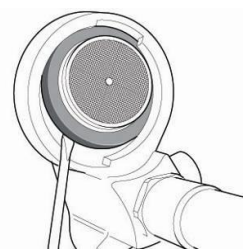
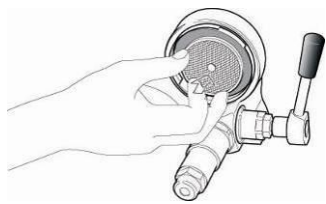
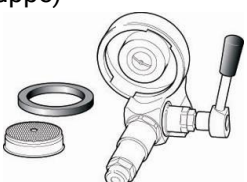



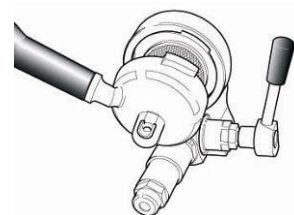
### 7.3 Kleine technische Servicearbeiten

	<p><b>Vorsicht!</b> Stellen Sie sicher, dass die Maschine während der Wartung und beim Ersetzen von Einzelteilen vom Stromnetz getrennt ist.</p>
---	--

#### 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. Flachsraubenzieher 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 samt Dichtung einsetzen</p> 	<p>8. Filterträger ohne Sieb nehmen</p> 	<p>9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt</p> 




<p>10. Solange hebeln bis das 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 Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.  
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



	<p><b>Wichtig!</b> Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!</p>
---	---

Die Düse anschließend wieder anschrauben.


## 8. TRANSPORT UND LAGERUNG

### 8.1 Verpackung


Die MECHANIKA VI SLIM 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> <li>• Setzen Sie die Maschine keinem ungünstigen Wetter aus (Frost, Schnee, Regen)</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



Folgenden EU-Richtlinien entsprechen:

- Niederspannungsrichtlinie: **2014/35/EU**
- Richtlinie über die Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC): **2014/30/EU**
- Druckgeräterichtlinie (PED): **2014/68/EU**
- Richtlinie über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (ROHS): **2011/65/EU**
- Richtlinie **2012/19/EU** über Elektro- und Elektronik-Altgerät (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)
- Ökodesign-Richtlinie **2009/125/EG (ENER 25)**

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

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

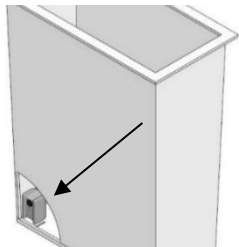
Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

- **EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019**
- **EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021**
- **EN 55014-1:2017 + A11:2020**
- **EN IEC 55014-2:2021**
- **EN 62233:2008**
- **EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**
- **EN 61000-3-3:2013 + A1:2019**

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

## 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, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 8-10 g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein Brühdruck zu gering	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 8-10 g pro Tasse verwenden
Wenig "Körper"	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 8-10 g pro Tasse verwenden
	Duschplatte verschmutzt	Duschplatte reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)

Die orangene LED blinkt (3 Sekunden ein – 1 Sekunde aus) und die Maschine heizt nicht mehr.	Der ECO-Modus ist aktiviert	Kurze Betätigung des Brühhebels oder des Schalters. Wie Sie den ECO-Modus deaktivieren, finden Sie unter Punkt 6.5.1
Die orangene LED blinkt (1 Sekunde ein – 1 Sekunde aus)	Sie befinden sich im Setup-Modus	Ziehen Sie den Brühhebel nach unten und warten Sie 5 Sekunden.
Der Kaffeebezug (Pumpe) startet für ein paar Sekunden, unterbricht und startet erneut.	Der Preinfusionsmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Preinfusion (siehe 6.4.2)
		Führen Sie einen Reset der Maschine durch (siehe 6.6).
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Orange Kontrolllampe ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, orange Kontrolllampe ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem <b>Magnetpunkt nach oben</b> eingesetzt sein.) 
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung verschlissen	Gruppendichtung und Duschsieb tauschen

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

... **eine Gruppenreinigung durchzuführen** (genaue Anleitung, Kapitel 7.2). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

... **den Kessel zu entleeren**. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Schalter auf „0“, um das Gerät auszuschalten und öffnen Sie das Heißwasserventil. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme durchzuführen.

### Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt. Auch H-Milch ist bestens geeignet, falls Sie diese bevorzugen.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den 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 langsam den Dampfahh am Drehgriff gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfahh wieder zudrehen.



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

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

## **12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR**

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

**Für ein perfektes Kaffee-Ergebnis benötigt man außerdem 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.**



**C-Manuale 54**



**Tampstation**



**Kleine Sudschublade**



**Abschlagbox**



**Tamper, plan oder konvex**



**Tamper, druckreguliert**

## 1 PRODUCT DELIVERY

1 portafilter 1 spout	1 blind filter
1 portafilter 2 spouts	1 coffee tamper
1 filter 1 cup	1 cleaning brush
1 filter 2 cups	1 user manual

## 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>• Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.</li> <li>• Make sure the machine is disconnected from the power supply during service and when replacing parts.</li> <li>• Do not roll or bend the power cord.</li> <li>• <b>If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.</b></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 submerge the machine in water; do not operate the machine with wet hands.</li> <li>• Make sure that no liquid gets on the power plug of the machine or on the socket.</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> <li>• Please note that the surface of the machine, in particular the brew group and the steam wand, become hot during operation and there is a risk of injury.</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.

See page 1 for your specialised dealer's contact details. Authorised service points outside Europe can be found in our dealer search on [www.ecm.de](http://www.ecm.de).

**Important**

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 / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be necessary. **Contact your specialised dealer before undertaking this measure.**

An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues.

**A late descaling can cause substantial damage to the machine.**

**2.2 Proper use**

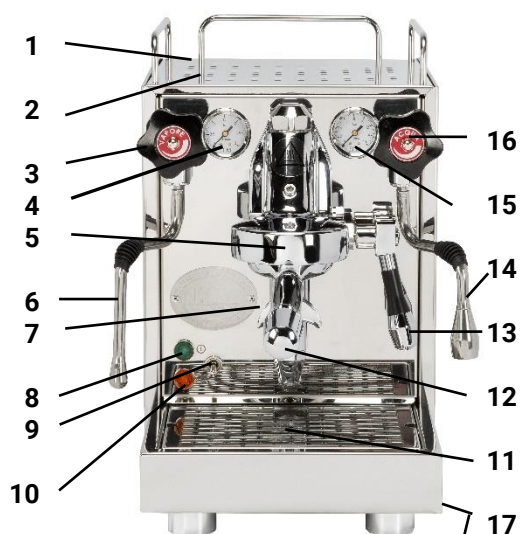
The MECHANIKA VI SLIM is designed to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.

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

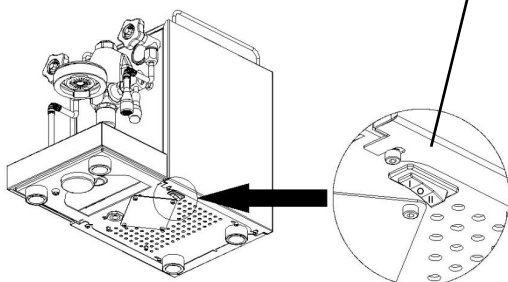



This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

**3 MACHINE DESCRIPTION****3.1 Machine parts**

1. Cup heater
2. Fresh water tank (under the cup heater)
3. Steam valve
4. Boiler pressure gauge
5. Brew group
6. Steam wand
7. Portafilter spout
8. Green control lamp
9. ON/OFF switch
10. Orange control lamp
11. Drip tray
12. Portafilter
13. Brew group lever
14. Hot water wand
15. Pump pressure gauge
16. Hot water valve
17. 3-position switch (on the underside of the machine)




	<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 steam handle and the hot water handle</li> <li>• steam and hot water wands</li> <li>• portafilter</li> <li>• brew group</li> <li>• body (upper part and side frames)</li> </ul>
---	--

### 3.2 Technical data



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

## 4 MACHINE INSTALLATION

### 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>• <b>Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.</b></li> <li>• Make sure that you use the correct power plug for your country.</li> <li>• <b>Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.</b></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> </ul>
--	---

## 5 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 accurately.</li> <li>• the machine is placed on a water resistant surface.</li> </ul>
---	---

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

- 1 Open the cup warmer tray.
- 2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
- 3 Fill the water tank with fresh water low in lime, place it back into the water tank guides and close the cup warmer tray.



- 4 Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to "1". The machine is now on.
- 5 The green control lamp lights up.
- 6 The pump will fill the boiler of the machine with fresh water.
- 7 As soon as the boiler is filled, there will be no more pump noise; the orange control lamp is now on. As soon as the fresh water drops down to a certain level in the fresh water tank, the machine switches off and the light of the orange control lamp switches off. Now refill fresh water. The machine heats up automatically.
- 8 Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
- 9 Wait until the boiler pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 10 A manual "boiler ventilation" is not necessary because the MECHANIKA VI SLIM is equipped with a professional depression valve that ventilates the boiler during the heating-up phase.
- 11 Move the group lever into the upper position and dispense approx. 250 ml of water. This way, the heat exchanger will be filled with water and the circulation of the water in the thermosyphon system begins.
- 12 Move the group lever into the lower position. Refill the water tank if necessary.
- 13 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.


	<b>Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 2-3 water tank fillings from the brew group and the hot water wand. When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. See also chapter 6.5 Dispensing of hot water</b>
	The MECHANIKA VI SLIM has a fuse to prevent the machine from overflowing. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on again.
	<b>Please note that the portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dishwasher.</b>

## **6 USE OF THE MACHINE**

### **6.1 Preparation of the machine**

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

- 1 Fill water into the water tank, if necessary.
- 2 Turn the machine on (power switch in position "1").
- 3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
- 4 Depending on the ambient temperature, the heat-up phase is approx. 15 minutes.
- 5 The machine is now ready for use.
- 6 Insert the portafilter and move the brew group lever into the upper position. Release some hot water. Thus, the portafilter will be completely heated.

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

### **6.2 Manual adjustment of the brewing pressure**

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

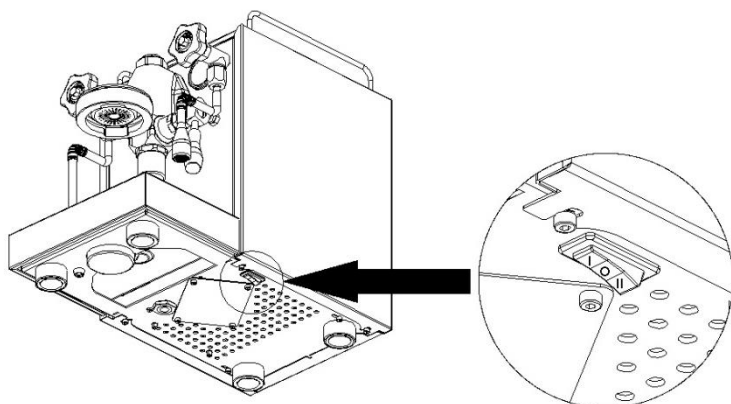
To adjust the brewing pressure, proceed as follows:

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

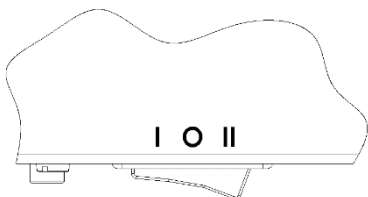
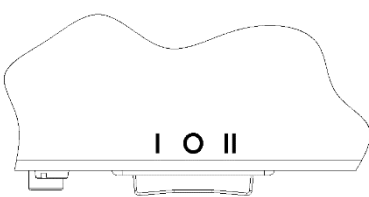
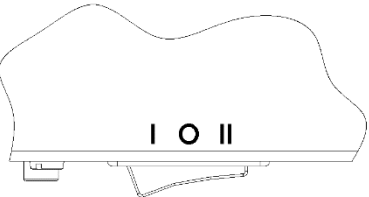
7 Now the machine is ready for use again.

### 6.3 Selecting the boiler temperature

You can set the boiler temperature of your Pro 400 before starting or while usin



The preset temperatures are selected via the 3-position switch (see below).

120°C (248°F) (Pos. I)	124°C (255.2°F)(Pos. 0)	128°C (262.4°F) (Pos. II)
		

The preset values are 120°C (248°F), 124°C (255.2°F) and 128°C (262.4°F). For different coffee roasts or compositions, it is advisable to adjust the temperature of the boiler.

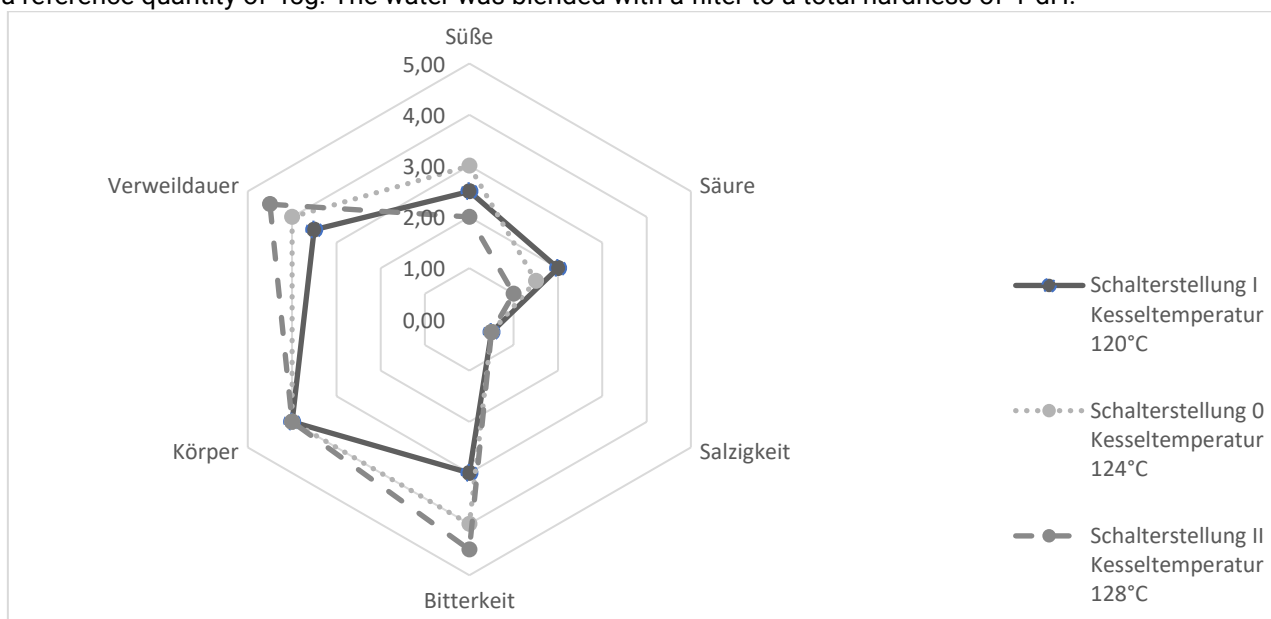
The PRO 400 is a two-circuit or heat exchanger espresso machine. In a heat exchanger, the brewing water is heated indirectly by the boiler. After heat-up phase and a short flush\*, the specified boiler temperatures of the PRO 400 are approx. 90°C for switch position I, approx. 94°C for switch position 0 and approx. 98°C for switch position II. The measured temperatures may vary slightly, as they depend, for example, on the ambient temperature or the temperature in the water tank.


\* During a flush, the portafilter is removed from the brew group and a so-called empty draw is made to free the shower screen from adhering coffee particles and to remove excessively hot brewing water (this can occur in a heat exchanger machine due to its design) from the heat exchanger. In our measurements, the duration of the flush was two seconds in each case, to ensure comparability between the different brews. It is advisable to adjust the flush duration based on what is seen and heard such as bubbling or hissing. If the flush is made longer or shorter, this changes the brewing temperature.

For different coffee roasts or compositions, it is advisable to adjust the temperature of the boiler. To achieve the best possible balance of flavor, it is advisable to adjust the brewing temperature to the roasting depth. The darker the roast, the cooler the extraction temperature should be selected for the most balanced flavor impression. This helps to reduce unwanted bitterness in the cup. If, on the other hand, the coffee tastes too acidic, a balance can be achieved by selecting a higher extraction temperature.

For the following description, we used 16.5g of a dark espresso roast and obtained it in a ratio of 1:2.5 with

a reference quantity of 45g. The water was blended with a filter to a total hardness of 4°dH.

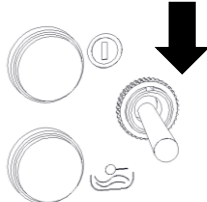
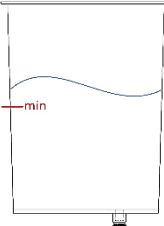


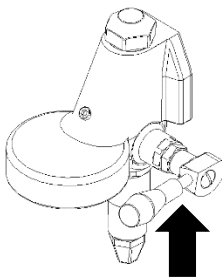
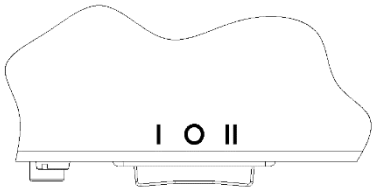
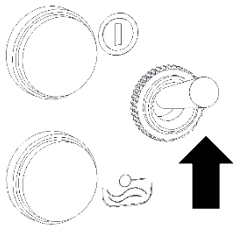
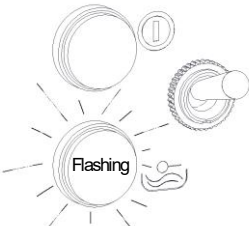
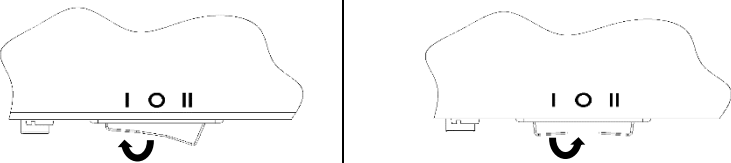
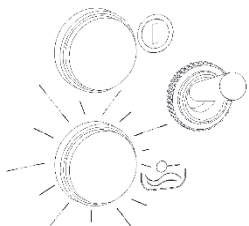
 We recommend switch positions I and 0 for espresso and position II for the focus on more steam output.

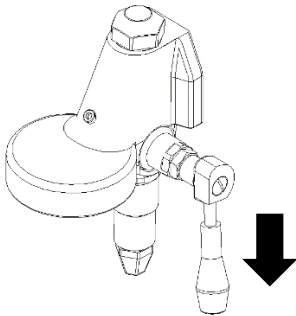
### 6.4 Preinfusion

With preinfusion, the coffee grounds in the portafilter are moistened before the actual brewing process starts, so that the coffee grounds can expand evenly and close any channels that may have formed. This ensures that the resistance in the filter is the same everywhere, which leads to a more even extraction. Preinfusion is deactivated by default.

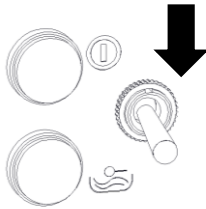
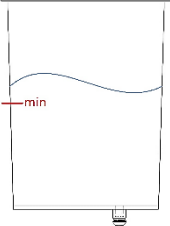
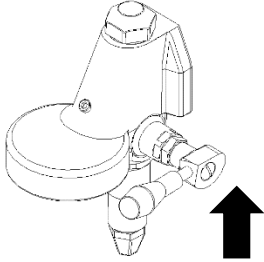
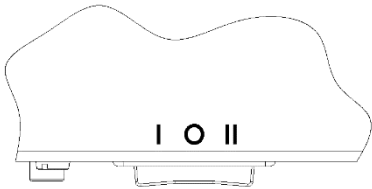
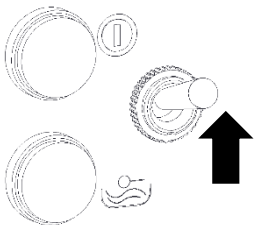
#### 6.4.1 Activating the preinfusion

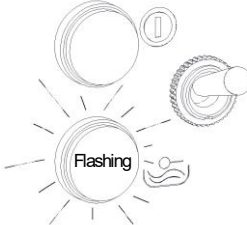
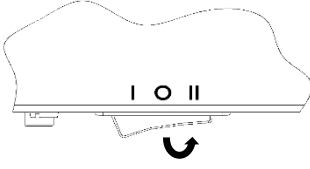
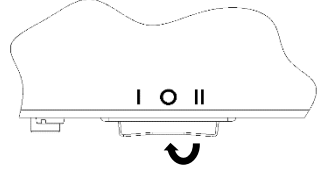
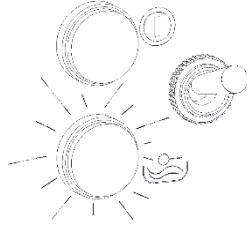
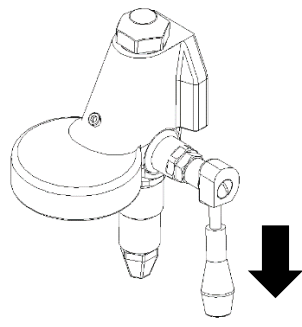
<p>10. Switch the machine off.</p>	
<p>11. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	

<p>12. Set the brew group lever up.</p>	
<p>13. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>14. Switch on the machine.</p>	
<p>15. The green LED flashes.</p>	
<p>16. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).</p>	
<p>17. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>	

<p>18. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. The machine returns to normal operation.</p>	
--	--

**6.4.2 Deactivating the preinfusion**

<p>10. Switch the machine off.</p>	
<p>11. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	
<p>12. Set the brew group lever up.</p>	
<p>13. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>14. Switch on the machine.</p>	

15. The green LED flashes.		
16. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).		
17. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.		
18. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. The machine returns to normal operation.		

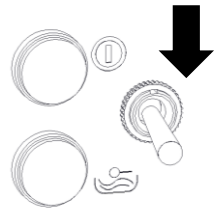


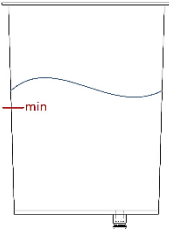
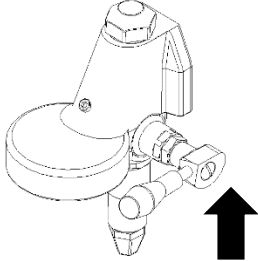
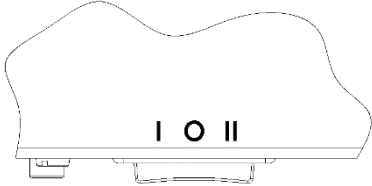
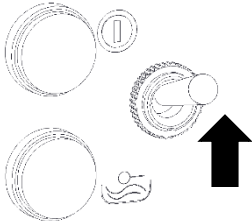
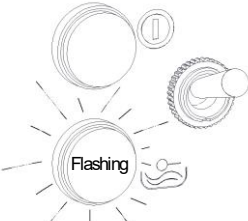
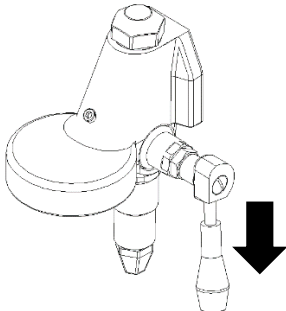
**Important**  
Make sure that the brewing lever remains in the upper position during adjustment.

## 6.5 The ECO mode

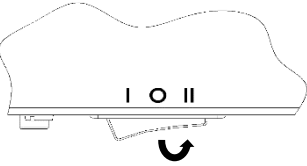
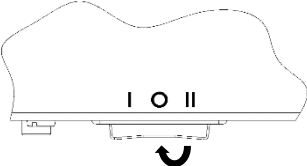
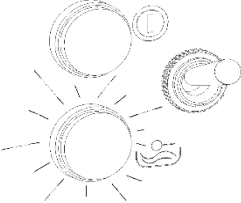
For reasons of sustainability, the machine is delivered with ECO mode activated. This value is set to 90 min by default. ECO mode switches off the heating of the boiler after 90 minutes of inactivity. The green LED flashes to show that the machine is in ECO mode. To reactivate the machine from ECO mode, the brew group lever or switch can be operated. If the brew group lever is operated, it must be closed again so that no draw starts afterwards.

### 6.5.1 Deactivating ECO mode

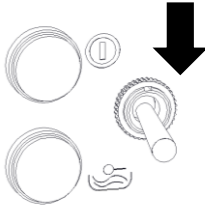
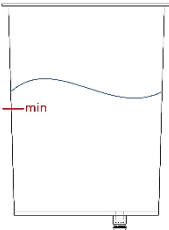
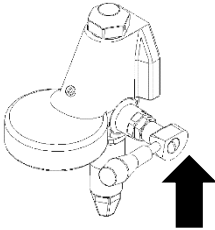
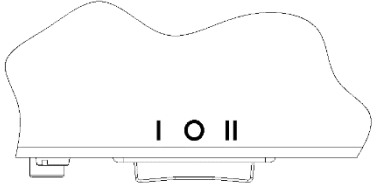
11. Switch the machine off.		
-----------------------------	--	--

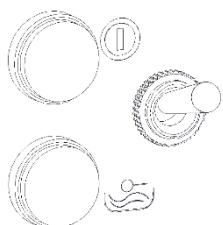
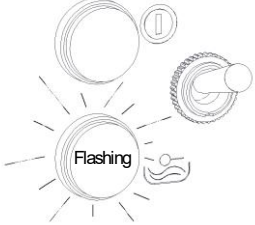
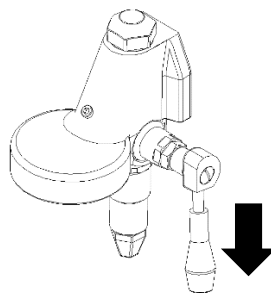
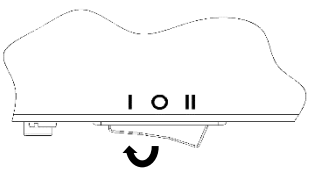
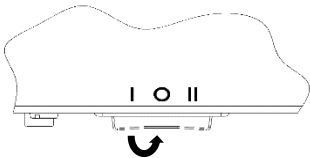
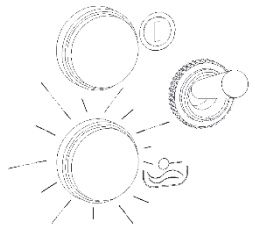

<p>12. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	
<p>13. Set the brew group lever up.</p>	
<p>14. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>15. Switch on the machine.</p>	
<p>16. The green LED flashes.</p>	
<p>17. Pull the brew group lever down.</p> <p>Now you have 5 seconds to change the setting. After this time, the machine automatically switches back to normal operation.</p>	



<p>18. Set the switch to the rear position (position II) and then back to the middle position (position 0).</p>		
<p>19. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>		
<p>20. After a short waiting time of a few seconds, the machine switches to normal operation.</p>		

**6.5.2 Activating ECO mode**

<p>11. Switch the machine off.</p>		
<p>12. Ensure that the water tank is at least half full.</p>		
<p>13. Set the brew group lever up.</p>		
<p>14. Set the switch to the middle position (position 0).</p>		

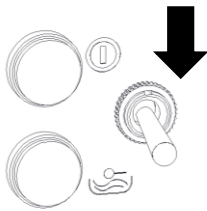
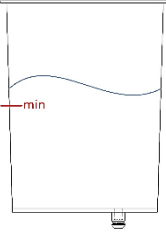
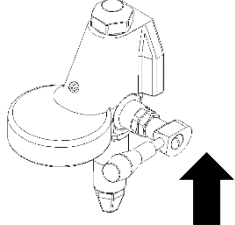
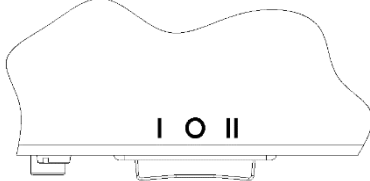
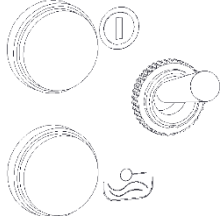
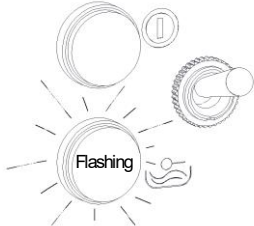
<p>15. Switch on the machine.</p>		
<p>16. The green LED flashes.</p>		
<p>17. Turn the brew group lever down.</p> <p>Now you have 5 seconds to make the setting. After this time, the machine automatically switches to normal operation.</p>		
<p>18. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).</p>		
<p>19. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.</p>		
<p>20. After a short waiting time of a few seconds, the machine switches to normal operation.</p>		

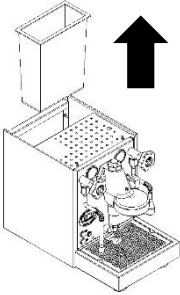
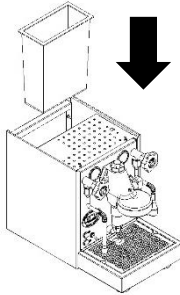
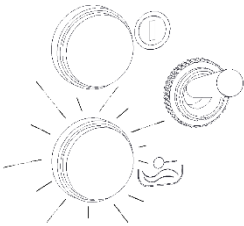
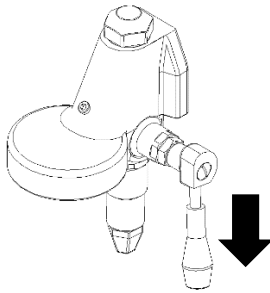
## 6.6 Machine reset

**You can reset the Pro 400 to the factory settings.**

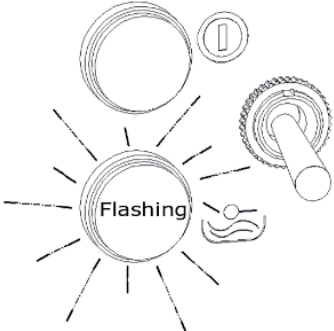
	<p>Factory settings:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ECO mode ON (90min)</li> <li>• Preinfusion OFF</li> </ul>
---	---

To reset the Pro 400 to factory settings, proceed as follows:

<p>11. Switch the machine off.</p>	
<p>12. Ensure that the water tank is at least half full.</p>	
<p>13. Set the brew group lever up.</p>	
<p>14. Set the switch to the middle position (position 0).</p>	
<p>15. Switch on the machine.</p>	
<p>16. The green LED flashes.</p>	

<p>17. Remove the water tank.</p>	
<p>18. Replace the water tank.</p>	
<p>19. The setting is confirmed when the green LED is on.</p>	
<p>20. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds.</p> <p>The machine switches back to normal operation.</p>	

**6.7 LED indicators**

	<p>LED lights up continuously: Machine is switched on.</p>
	<p>LED flashes (2 seconds on - 1 second off): Water tank is empty/not inserted.</p>
	<p>LED flashes (3 seconds on - 1 second off): Machine is in ECO mode.</p>
	<p>LED flashes (1 second on - 1 second off): Machine is in setup mode.</p>
	<p>LED lights up for 3 seconds: Settings have been saved.</p>

## 6.8 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 locked into the portafilter.

Fill the ground coffee with the respective grind for espresso into the filter. (The marking inside the filter basket can help you find the right amount of coffee.)

Compress the ground coffee with the tamper. A tamping pressure of approx. 20 kg is recommended. Thus the ground coffee is evenly compacted. 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 move the brew lever into the upper position to start the brewing process. The volume for a single espresso is circa 20 to 30 ml. Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.


The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray through the lower part of the infusion cylinder.

The pump pressure can be read on the pump pressure gauge. If the coffee powder is too coarse, a brewing pressure over 9 bars is not possible.

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



	<p><b>Caution!</b> If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. <b>This may cause injuries.</b></p>
	<p><b>Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result.</b> Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders. We recommend using a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.</p>

## 6.9 Dispensing of hot water and steam

	<p><b>Important!</b> To protect the gasket of the steam and the hot water valve, please make sure that both valves are not closed to the last stop. The valve is nevertheless tight, even if it is not closed with full force.</p>
---	--

### 6.9.1 Dispensing of hot water

- 1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser. After having moved the power switch into the lower position, you can dispense water (e. g. for tea) by opening the hot water lever.
- 2 After dispensing water, switch the machine on again. The boiler will be filled with fresh water automatically.


	<p>When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.</p>
	<p><b>Caution!</b> Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water spillings.</p>


### 6.9.2 Dispensing of steam


The MECHANIKA VI SLIM makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. It is a professional and compact espresso coffee machine with an enormous steam volume. Therefore, within a few seconds you can prepare milk froth.

Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

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


	<p><b>Risk of injury</b> Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid sprayings.</p>
---	---

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

	<p><b>Risk of injury</b> Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!</p>
---	--

## **7 CLEANING AND MAINTENANCE**

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


	<p><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.</p> <p>Never submerge the machine in water; there will be danger of an electric shock.</p>
--	--

### **7.1 General cleaning**

#### **Daily cleaning:**

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

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


	<p>Portafilter, drip tray and water tank are not suitable for the dish washer.</p>
---	--

#### **Cleaning as necessary:**

Clean the steam and hot water valve after every use.

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

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

	<p>Use a soft, damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!</p>
---	---



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

### **7.2 Brew group cleaning**

An ECM brew group cleaner is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included in delivery. The group cleaning with our tablets can be carried out after approx. 90 - 140 cups.


Follow the instructions as noted below:

- 1 Heat up the machine until the operating pressure has been reached (1.0-1.2 bar).
- 2 Place the blind filter into the portafilter.
- 3 Put approx. 3 - 5g 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. 20-60 sek. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
- 8 Repeat steps 5-7 up to 10 times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
- 9 Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
- 10 Operate the group lever for approx. 40 sek. Then move it back into the lower position.
- 11 Remove the portafilter and repeat step 10. After this, the brew group is ready for use.
- 12 Place the filter for 1 or 2 cups into the portafilter.

	<b>Caution!</b> Beware of hot sprayings while cleaning the group.
	If you clean the brew group too often with cleaner, it may start squeaking. Don't clean it too often with cleaner, you will degrease all the moving parts and they will wear out quickly. It's better if you clean the brew group from time to time without cleaner.

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


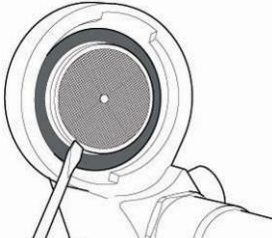
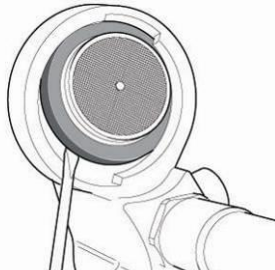
### 7.3 Maintenance


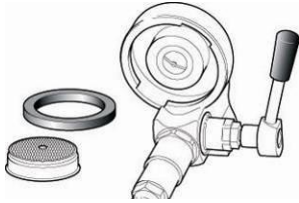


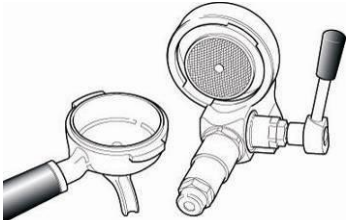

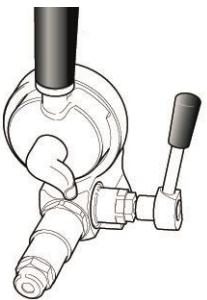
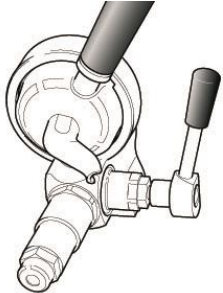

	<b>Caution!</b> Make sure that the machine is disconnected from the power supply during maintenance and when replacing parts.
--	--

#### 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 user manual.

### The steam nozzle is blocked

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



#### 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 MECHANIKA VI SLIM is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.




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

**8.2 Transport**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transport the machine in an upright position only, if possible on a pallet.</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> <li>• Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain)</li> </ul>
---	--

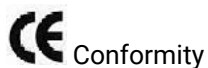
**8.3 Warehousing**

	<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.-No.: DE69510123

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

**10 CE CONFORMITY**

The product complies with the following EU Directives:

- Low Voltage Directive: **2014/35/EU**
- Directive for electromagnetic compatibility (EMC): **2014/30/EU**
- Pressure Equipment Directive (PED): **2014/68/EU**
- Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (ROHS): **2011/65/EU**
- Directive **2012/19/EU** regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE Reg.-Nr.: DE69510123)
- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

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

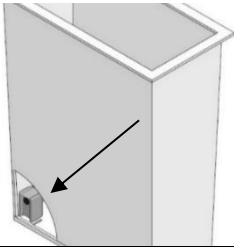
For compliance, the following harmonized standards have been applied:

- EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A2:2019 + A14:2019
- EN 60335-2-15:2016 + A11:2018 + A1:2021 + A2:2021 + A12:2021
- EN 55014-1:2017 + A11:2020
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 62233:2008
- EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021
- EN 61000-3-3:2013 + A1:2019

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

## 11 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 8-10 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Use a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 8-10 g of coffee for every cup.
Weak "body"	The grind is not fine enough.	Use a finer grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 8-10 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind can also be necessary.)
The orange LED flashes. (3 seconds on - 1 second off) and the machine stops heating.	ECO mode is activated.	Operate the brew group lever for a short time. How to deactivate the ECO mode is described in section 6.5.1.
The orange LED flashes (1 second on - 1 second off).	You are in the setup mode	Pull the brew group lever down and wait 5 seconds.
The coffee extraction (pump) starts for a few seconds, stops and starts again.	Preinfusion mode is activated.	Deactivate the preinfusion (see section 6.4.2). Perform a reset of the machines. (see section 6.6)
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
The machine is switched on, but the machine does not work.	The orange control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Führen Sie einen Reset der Maschine durch (siehe 6.6).
	Water was refilled, the orange control lamp is switched off.	Switch off/on the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the <b>magnet point on the upper part of the floater.</b> ) 
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.

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

.. **clean the brew group** (see instructions in chapter 7.2). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.

.. **empty the boiler**. Switch the machine off (power switch in position "0") and open the hot water dispenser. Due to the boiler pressure, the boiler water is now discharged by the hot water dispenser. Close the hot water handle again after emptying the boiler. To restart the machine, see chapter "First use".

### How to froth milk like a "barista"

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



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

- If there is any milk left, you can foam up the remaining milk in the jug again afterwards.
- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order to make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

## **12 RECOMMENDED ACCESSORIES**

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

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



**C-Manuale 54**



**Tamping station**



**Knockbox (drawer)**



**Knockbox (round)**



**Tamper, flat or convex**



**Tamper, pressure  
regulating**

Notizen / Notes

[www.ecm.de](http://www.ecm.de)

**ECM Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH**

Industriestraße 57-61, 69245 Bammental/Heidelberg, Germany

Phone +49 (0)6223 9255-0

[info@ecm.de](mailto:info@ecm.de)