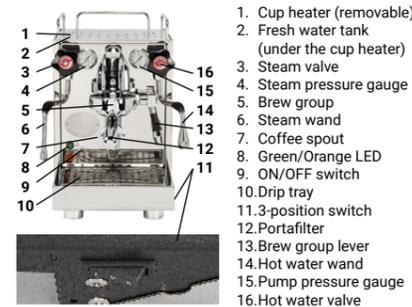


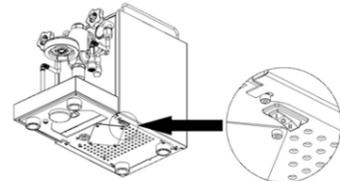
## MACHINE PARTS MECHANIKA VI SLIM



- Cup heater (removable)
- Fresh water tank (under the cup heater)
- Steam valve
- Steam pressure gauge
- Brew group
- Steam wand
- Coffee spout
- Green/Orange LED
- ON/OFF switch
- Drip tray
- 3-position switch
- Portafilter
- Brew group lever
- Hot water wand
- Pump pressure gauge
- Hot water valve

## SELECTING THE BOILER TEMPERATURE

You can set the boiler temperature of your MECHANIKA VI SLIM before starting or while using.



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 MECHANIKA VI SLIM is a heat exchanger espresso machine. In a heat exchanger, the brewing water is heated indirectly by the boiler. After the heat-up phase and a short flush\*, the specified boiler temperatures of the MECHANIKA VI SLIM are approx. 90-93°C for switch position I, approx. 93-96°C for switch position 0 and approx. 96-99°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.

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

## 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.

## ACTIVATING THE PREINFUSION

1. Switch off the machine	
2. Ensure that the water tank is at least half full.	
3. Set the brew group lever up.	

4. Set the switch to the middle position (position 0).	
5. Switch on the machine.	
6. The green LED is flashing.	
7. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).	 
8. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.	
9. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. The machine returns to normal operation.	

## DEACTIVATING THE PREINFUSION

1. Switch the machine off.	
2. Ensure that the water tank is at least half full.	
3. Set the brew group lever up.	
4. Set the switch to the middle position (position 0).	
5. Switch on the machine.	

6. The green LED is flashing.	
7. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).	 
8. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.	
9. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. The machine returns to normal operation.	

**i** **Important**  
Make sure that the brew group lever remains in the upper position during adjustment.

## 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.

## DEACTIVATING ECO MODE

1. Switch the machine off.	
2. Ensure that the water tank is at least half full.	
3. Set the brew group lever up.	
4. Set the switch to the middle position (position 0).	

5. Switch on the machine.	
6. The green LED is flashing.	
7. Pull the brew group lever down.	
Now you have 5 seconds to change the setting. After this time, the machine automatically switches back to normal operation.	
8. Set the switch to the rear position (position II) and then back to the middle position (position 0).	 
9. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.	
10. After a short waiting time of a few seconds, the machine switches to normal operation.	

## ACTIVATING ECO MODE

1. Switch the machine off.	
2. Ensure that the water tank is at least half full.	
3. Set the brew group lever up.	
4. Set the switch to the middle position (position 0).	

5. Switch on the machine.	
6. The green LED is flashing.	
7. Turn the brew group lever down.	
Now you have 5 seconds to make the setting. After this time, the machine automatically switches to normal operation.	
8. Set the switch to the front position (position I) and then back to the middle position (position 0).	 
9. The setting is confirmed and saved when the green LED is on.	

## MACHINE RESET

You can reset the MECHANIKA VI SLIM to the factory settings.

**i** Factory settings:  
ECO mode ON (90min)  
Preinfusion OFF

To reset the MECHANIKA VI SLIM to factory settings, proceed as follows:

1. Switch the machine off.	
2. Ensure that the water tank is at least half full.	
3. Set the brew group lever up.	

4. Set the switch to the middle position (position 0).	
5. Switch on the machine.	
6. The green LED is flashing.	
7. Remove the water tank.	
8. Replace the water tank.	
9. The setting is confirmed when the green LED is on.	
10. Pull the brew group lever down again and wait 5 seconds. The machine switches back to normal operation.	

## LED INSTRUCTIONS

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

# ECM

MANUFACTURE

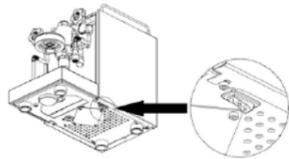
Mechanika VI Slim  
UPGRADE

## GERÄTETEILE MECHANIKA VI SLIM



## WÄHLEN DER KESSELTEMPERATUR

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



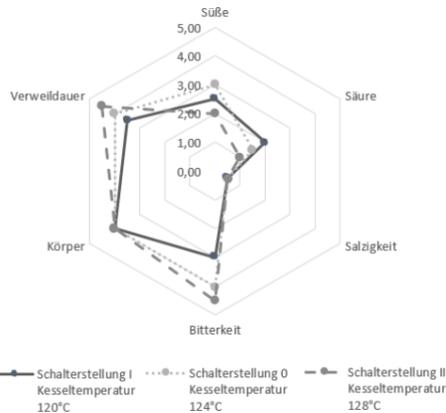
Die jeweiligen Temperaturen wählen Sie über den 3-Positionen-Schalter rechts unterhalb der Maschine (siehe unten).

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 VI 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 VI 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 entspannt 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 Sprudelns 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 nutzen wir 16,5g einer mitteldunklen Espresso-Röstung 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 verschritten.

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

## 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.

## AKTIVIEREN 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 orange Kontrolllampe blinkt.	
7. Kippen Sie den Schalter unter der Maschine in die hintere Stellung (Position II) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).	
8. Die orange Kontrolllampe blinkt.	

7. Kippen Sie den Schalter unter der Maschine in die vordere Stellung (Position I) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).	
8. Die Aktivierung wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangen Kontrolllampe bestätigt und gespeichert.	
9. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie fünf Sekunden lang.	
Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.	

## 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 orange Kontrolllampe blinkt.	
7. Kippen Sie den Schalter unter der Maschine in die hintere Stellung (Position II) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).	
8. Die orange Kontrolllampe blinkt.	

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

**i** Wichtig Achten Sie darauf, dass sich der Brühhebel während des Einstellens in der oberen Stellung befindet.

## 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 Mode 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 Mode zu reaktivieren, kann der Brühhebel oder Schalter unter der Maschine betätigt werden. Sollte der Bezugshebel betätigt werden, muss dieser wieder geschlossen werden, damit im Anschluss kein Bezug startet.

## ECO-MODUS DEAKTIVIEREN

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 orange Kontrolllampe blinkt.	
7. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten.	
Jetzt haben 5 Sekunden Zeit die Einstellung vorzunehmen. Nach Ablauf dieser Zeit wechselt die Maschine automatisch in den normalen Betrieb.	
8. Kippen Sie den Schalter unter der Maschine in die hintere Stellung (Position II) und wieder auf die mittlere Stellung (Position 0).	
9. Das Deaktivieren wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangen Kontrolllampe bestätigt und gespeichert.	
10. Nach einer kurzen Wartezeit von wenigen Sekunden wechselt die Maschine in den normalen Betrieb.	

## ECO-MODUS AKTIVIEREN

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

## MASCHINEN RESET

Sie können die MECHANIKA VI SLIM auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

**i** Werkseinstellungen: ECO Modus aktiviert (90min) Preinfusion deaktiviert

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

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 orange Kontrolllampe blinkt.	
7. Entfernen Sie den Wassertank.	
8. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.	
9. Der Reset wird durch ein Aufleuchten (3 Sekunden) der orangen Kontrolllampe bestätigt.	
10. Drücken Sie den Brühhebel wieder nach unten und warten Sie fünf Sekunden lang.	
Die Maschine wechselt wieder in den normalen Betrieb.	

## LED-HINWEISE

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