Bedienungsanleitung · User Manual · Manual de usuario

CLASSIKA PID

Art.-Nr. / item no. / art.°: CM100003-00

ECM
MANUFACTURE

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit der **CLASSIKA PID** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine 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 Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

With the **CLASSIKA PID**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure while 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.

Estimado cliente,

Con el **PID de CLASSIKA**, ha comprado una máquina de café espresso de la más alta calidad. Le agradecemos su elección y le deseamos mucho placer mientras prepara el espresso y el capuchino perfectos con su máquina de café espresso.
Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar su nueva máquina.
Si tiene más preguntas o si necesita más información, póngase en contacto con su distribuidor local especializado antes de poner en marcha la máquina de café espresso.
Mantenga el manual de instrucciones a su alcance para futuras consultas.

ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH

Industriestraße 57-61
69245 Bammental
Deutschland/Germany

Tel.: +49 (0) 6223 9255- 0
E-Mail: info@ecm.de
Internet: www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's stamp/
Sello del concesionario)

12 - 2024

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice/
Datos técnicos sujetos a cambios sin previo aviso

Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the German original user manual/ Traducción al español del manual de usuario original en alemán

Verwendete Symbole

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

Used symbols

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

Símbolos utilizados

	¡Precaución! Avisos importantes sobre seguridad para el usuario. Preste atención a estas notas para evitar lesiones.
	¡Atención! Aviso importante para el correcto uso de la máquina.

INHALT ..... DEUTSCH

Verwendete Symbole 2
1. LIEFERUMFANG 6
2. ALLGEMEINE HINWEISE 6
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 6
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung 7
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 7
3.1 Geräteteile 7
3.2 Technische Daten 8
4. INSTALLATION DER MASCHINE 8
4.1 Vorbereitungen zur Installation 8
4.2 Stromanschluss 8
5. ERSTINBETRIEBNAHME 8
Fill Modus 8
6. BETRIEB DER MASCHINE 9
6.1 Vorbereitung der Maschine 9
6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks 9
6.3 PID Funktionen 10
6.3.1 PID-Temperatursteuerung 10
6.3.2 Das PID Menü 10
6.3.3 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display 11
6.3.4 Programmierung des ECO-Modus 12
6.3.5 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“ 13
6.3.6 Programmierung Temperatur-Modus „o“ 13
6.3.7 Programmierung des Fast Heat UP Modus 14
6.3.8 PID-Display ausschalten 14
6.4 Zubereitung von Kaffee 14
6.5 Heißwasserentnahme 14
6.6 Dampfentnahme 15
7. REINIGUNG UND WARTUNG 15
7.1 Allgemeine Reinigung 16
7.2 Reinigung der Brühgruppe 16
7.3 Kleine technische Servicearbeiten 17
8. TRANSPORT UND LAGERUNG 18
8.1 Verpackung 18
8.2 Transport 18
8.3 Lagerung 19
9. ENTSORGUNG 19
10. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN 19
11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR 21

CONTENTS ..... ENGLISH

Used symbols 2
1. PRODUCT DELIVERY 22
2. GENERAL ADVICE 22
2.1 General safety notes 22
2.2 Proper use 23
3. MACHINE DESCRIPTION 23
3.1 Machine parts 23
3.2 Technical data 23
4. MACHINE INSTALLATION 24
4.1 Preparation for installation 24
4.2 Electrical connection 24
5. FIRST USE 24
Fill mode 24
6. USE OF THE MACHINE 25
6.1 Preparation of the machine 25
6.2 Manual adjustment of the brewing pressure 25
6.3 PID-display funciton 26

6.3.1 PID-Temperature Control 26
6.3.2 PID-menu 26
6.3.3 Programming the temperature via the PID-display 27
6.3.4 Programming the ECO-Mode 28
6.3.5 Programming the group cleaning mode “Cln” 29
6.3.6 Programming the Temperature Mode “o” 29
6.3.7 Programming the Fast Heat Up Mode 29
6.3.8 Turn off PID display feature 30
6.4 Preparing coffee 30
6.5 Dispensing of hot water 30
6.6 Dispensing of steam 30
7. CLEANING AND MAINTENANCE 31
7.1 General cleaning 31
7.2 Brew group cleaning 32
7.3 Maintenance 32
8. TRANSPORT AND WAREHOUSING 34
8.1 Packing 34
8.2 Transport 34
8.3 Warehousing 34
9. DISPOSAL 34
10. TROUBLESHOOTING 34
11. RECOMMENDED ACCESSORIES 36

ÍNDICE ..... ESPAÑOL

Símbolos utilizados 2
1. ENTREGA DEL PRODUCTO 38
2. CONSEJOS GENERALES 38
2.1 Notas generales de seguridad 38
2.2 Uso adecuado 39
3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA 39
3.1 Piezas de la máquina 39
3.2 Datos técnicos 40
4. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA 40
4.1 Preparación para la instalación 40
4.2 Conexión eléctrica 40
5. PRIMER USO 40
Modo de llenado 41
6. USO DE LA MÁQUINA 41
6.1 Preparación de la máquina 41
6.2 Ajuste manual de la presión de preparación 42
6.3 Función con pantalla PID 42
6.3.1 Control de temperatura PID 42
6.3.2 Menú-PID 42
6.3.3 Programación de la temperatura a través de la pantalla PID 43
6.3.4 Programación del modo ECO 44
6.3.5 Programación del modo de limpieza de grupo "Cln" 45
6.3.6 Programación del Modo de Temperatura "o" 45
6.3.7 Programación del Modo de Calentamiento Rápido 46
6.3.8 Desactivar la función de visualización PID 46
6.4 Preparación del café 46
6.5 Dispensación de agua caliente 47
6.6 Dispensación de vapor 47
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 48
7.1 Limpieza general 48
7.2 Limpieza del grupo de preparación 48
7.3 Mantenimiento 49
8. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO 51
8.1 Embalaje 51
8.2 Transporte 51

8.3 Almacenamiento 51
9. ELIMINACIÓN 51
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 51
11. ACCESORIOS RECOMENDADOS 53

1. LIEFERUMFANG

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

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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 finden Sie in unserer Händlersuche auf 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

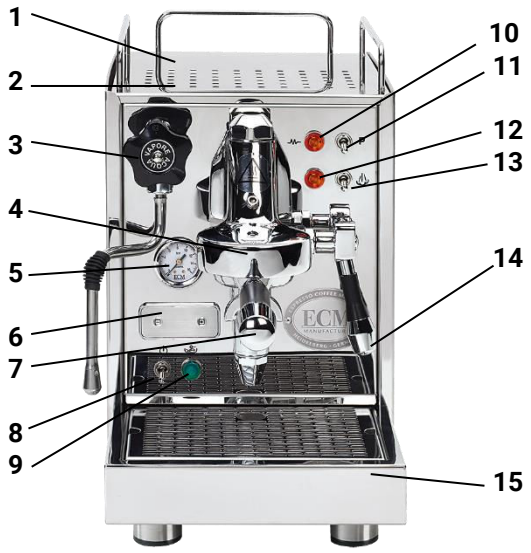
Die CLASSIKA PID darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

ⓘ	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; • Unterkünften mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile

CLASSIKA PID



1. Tassenablageblech, abnehmbar
2. Frischwasserbehälter (unter Tassenablageblech)
3. Dampf-/Heißwasserventil
4. Brühgruppe
5. Pumpendruckmanometer
6. PID-Display
7. Filterträger
8. Ein- und Ausschalter
9. Kontroll-Lampe Ein/Aus grün sowie Anzeige bei Wassermangel im Frischwasserbehälter
10. Kontroll-Lampe Heizung orange
11. Schalter Pumpe/Heißwasser
12. Kontroll-Lampe Dampf orange
13. Schalter Dampf
14. Brühgruppen-Bedienhebel
15. Wasserauffangschale

⚠	**Vorsicht!** Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden: • Bereich des Drehknopfes für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme • Dampf-/ Heißwasserrohr • Brühgruppe • Filterträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.000 W
Wasserbehälter:	ca. 2,8 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 250 mm x 445 mm x 395 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 250 mm x 555 mm x 395 mm
Gewicht:	18,5 kg

4. INSTALLATION DER MASCHINE

4.1 Vorbereitungen zur Installation

- **Maschine muss auf einer wasserunempfindlichen Oberfläche platziert werden**, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.
- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.

4.2 Stromanschluss

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

5. ERSTINBETRIEBNAHME

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

Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
- das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in unterer Position.)
- der Netzstecker nicht eingesteckt ist.
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.
- das Gerät auf einer wasserunempfindlichen Fläche steht.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme Ihrer Maschine:

1. Nehmen Sie das Tassenablageblech ab.
2. Entnehmen Sie den Wassertank, reinigen Sie diesen und setzen Sie ihn wieder ein.
3. Befüllen Sie den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser und setzen Sie die Tassenablage wieder auf.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken und den Ein- und Ausschalter nach oben stellen. Jetzt ist die Maschine eingeschaltet.
5. Die grüne Kontrolllampe und das PID-Display leuchten auf und die Pumpe ist zu hören. Nun wird der Kessel mit Wasser befüllt.

Fill Modus

Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen, befindet sie sich im Fill Modus und „FIL“ wird auf dem PID-Display angezeigt. Stellen Sie einen kleinen Behälter (z. B. einen Milchkännchen) unter die Brühgruppe. Stellen Sie den Brühhebel nach oben und die Pumpe beginnt den Kessel zu füllen. Spülen Sie die Maschine für mindestens 30 Sekunden, bis Wasser aus der Brühgruppe austritt. Wenn Sie den Brühhebel wieder umlegen, sollte der Hinweis "FIL" im Display verschwunden sein.

6. Sollte während der Befüllung die Pumpe stoppen und das PID-Display nicht mehr leuchten, ist dies ein Zeichen von Wassermangel im Wassertank. Der Wassertank muss erneut mit Frischwasser aufgefüllt werden. Bei ausreichend vorhandenem Wasser im Tank nimmt die Pumpe den Betrieb wieder auf.
7. Ist anschließend kein Pumpengeräusch mehr zu hören ist der Kessel befüllt, die orangefarbene Kontrolllampe leuchtet auf. Die Maschine beginnt den Kessel aufzuheizen. Auf dem PID-Display wird die

Kesseltemperatur oder UP angezeigt. Sollte während des Aufheizens im Display UP angezeigt werden, lesen Sie unter Kapitel „6.1“ weiter. Das Pumpendruckmanometer kann während der Aufzeizphase ausschlagen, das ist aber nicht von Bedeutung.

8. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

ⓘ	**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 6.5 Heißwasserentnahme)**
ⓘ	**Wichtig!** Die PID-Steuerung sorgt dafür, dass die Maschine konstant ihre Kesseltemperatur hält. D.h. die Maschine wird ständig geheizt und die orangefarbene Kontrollleuchte und der kleine Punkt im PID-Display blinken im Sekundentakt. Die Kesseltemperatur wird auf dem PID-Display angezeigt.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

1. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist. Füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
2. Kontrollieren Sie, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, also sich in der unteren Stellung befinden und, dass das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Ein- und Ausschalter nach oben).
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 10 Minuten. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.
5. Die Classika PID ist aufgeheizt, sobald die gewünschte, voreingestellte Temperatur auf dem PID-Display erscheint oder das Display „FLU“ anzeigt.
6. Während „FLU“ im Display angezeigt wird, sollte der Nutzer einen Flush durchführen, bis auf dem Display „rdY/Go“ angezeigt wird. Lassen Sie hierbei den Siebträger eingespannt und stellen Sie eine hohe Tasse unter den Siebträgerauslauf.Sobald die Meldung „rdY/Go“ angezeigt wird, ist das Gerät bereit, die erste Tasse Kaffee zu brühen.
7. Sollte der Benutzer innerhalb der einminütigen Zeitspanne (Schritt 4) keinen Flush durchführen, erscheint auf dem Display die Meldung „FLU“ im Wechsel mit der aktuellen Temperatur. In diesem Fall sollte der Flush gestartet und anhand von optischen Merkmalen gestoppt werden.
8. Wird durch den Nutzer kein Flush ausgeführt, kühlt die Kesseltemperatur nach kurzer Zeit auf die gewünschte Brühtemperatur herunter.

ⓘ	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.
ⓘ	Sobald Sie während des Aufheizens („UP“ wird im Display angezeigt) einen Bezug starten, wird der Fast Heat Up abgebrochen, hierbei braucht die Brühgruppe etwas länger, um die gewünschte Temperatur erreichen. Sollten Sie den Fast Heat Up nicht nutzen wollen, so können Sie die Funktion durch das Aufrufen es Menüs (beide Tasten am Display gedrückt halten) unter dem Eintrag FH auf „off“ stellen.

6.2 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellschraube unter dem Tassenablagedeckel 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. Entfernen Sie die Tassenablage.
2. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe.
3. Betätigen Sie den Brühhebel und lesen Sie den Brühdruck am Pumpenmanometer ab.

4. Stellen Sie den Brühdruck während des Bezugs durch Drehen der Verstellschraube mithilfe einer Münze oder einem flachen Schraubenzieher auf den gewünschten Wert. 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 um und stoppen Sie den Bezug. Spannen Sie den Filterträger aus und tauschen Sie das Blindsieb gegen das Kaffeesieb wieder aus.
7. Nun ist die Maschine wieder betriebsbereit.

6.3 PID Funktionen

6.3.1 PID-Temperatursteuerung

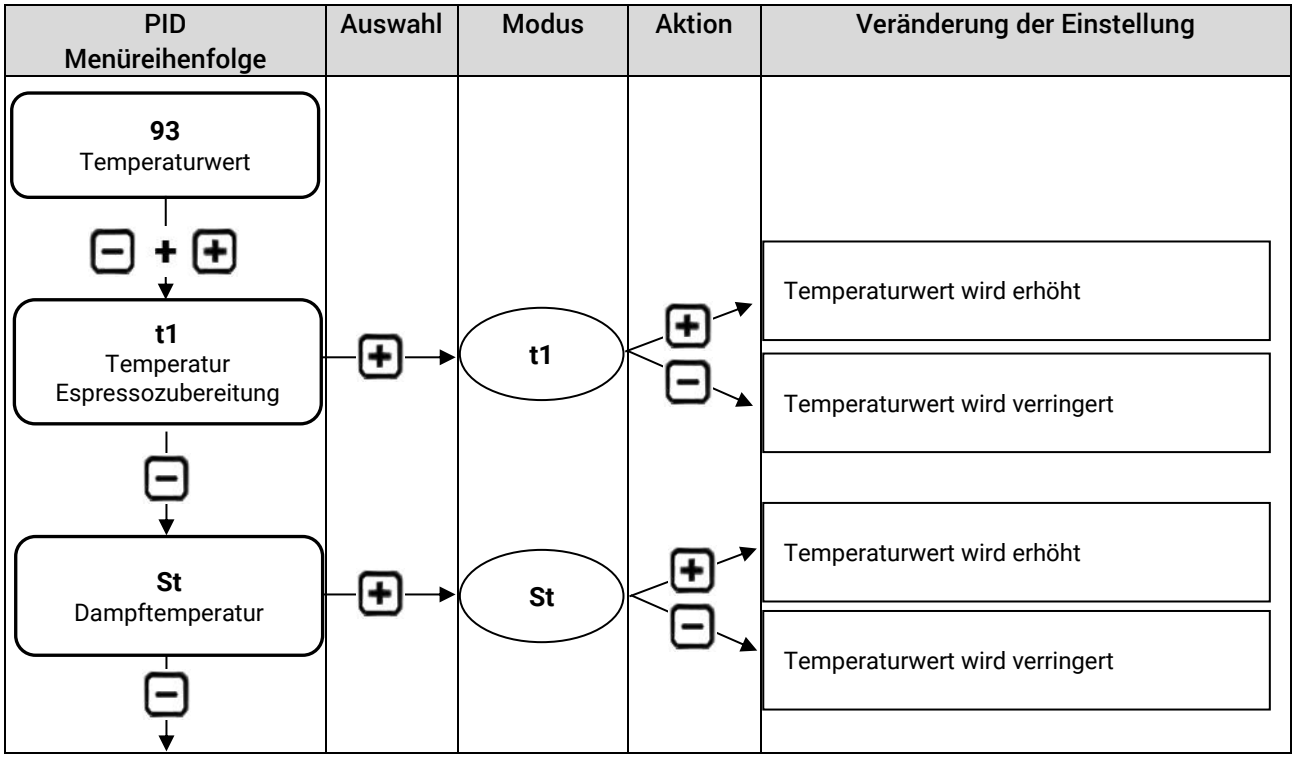
Mit der PID-Temperatursteuerung haben Sie die Möglichkeit die aktuelle Temperatur des Kaffees bzw. des Dampfs selbst einzustellen und zu kontrollieren. Das heißt, Sie können den Espresso mit unterschiedlichen Temperaturen extrahieren bzw. die Milch aufschäumen. Auf dem PID-Display wird die jeweilige Temperatur angezeigt.

Temperaturanzeige (hier 93°C).

Ist die Dampferzeugung nicht aktiviert, wird die Temperatur für die Espresso/-Kaffeezubereitung angezeigt. Sobald Sie die Maschine auf Dampferzeugung umschalten, sehen Sie wie die Temperatur steigt und die des Wasserdampfes erscheint. Das Display zeigt abwechselnd die Temperatur sowie „St“ für Steam an. Während des Bezuges von Espresso oder Kaffee werden Ihnen die Sekunden der Bezugsdauer auf dem Display angezeigt.

ⓘ	**Wichtig** Während der Aufheizphase leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte der Heizung dauerhaft. Sobald die Temperatur erreicht ist, blinken die Leuchte und der kleine Punkt auf dem PID-Display. Die Temperatur wird gehalten.

6.3.2 Das PID Menü



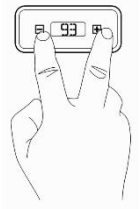
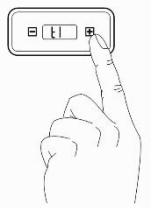
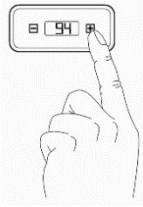
PID Menüreihenfolge	Auswahl	Modus	Aktion	Veränderung der Einstellung
ECo ECO-Modus	+	ECo	+ / −	Programmierung in 30er Schritten. Einstellbare Zeit zwischen 0 bis 600 min möglich.
CLn Gruppenreinigungsmodus	+	CLn	+ / −	Programmierung in 10er Schritten zwischen 0 und 200.
o Temperatur-Modus	+	o	+	Auswahl zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit
FH Fast Heat UP-Modus	+	FH	+	Aktivieren (on) bzw. Deaktivieren (oFF) des Fast Heat Ups.

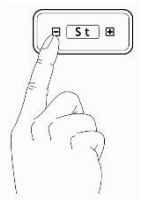
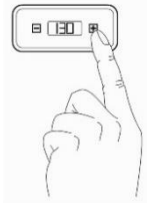
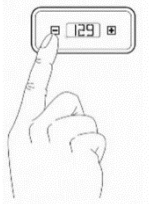
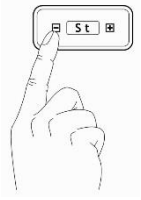
Wenn Sie den gewünschten Wert eingegeben haben warten Sie einen Moment, dann verlassen Sie automatisch das Menü.

6.3.3 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Während des Betriebs wird die Ist-Temperatur des Kessels angezeigt. Die Steuerung ist werkseitig auf 93°C für den Kaffeebezug und 130°C für Dampf programmiert. Bezeichnung: t1 = Kaffee, St = Dampf

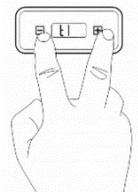
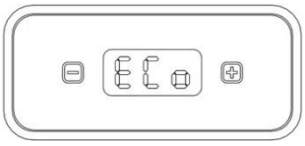
Zur Abstimmung der Temperatur gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät ein. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie **+** und **–** gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffee) auf dem Display erscheint.	
3. Drücken Sie **+** um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint.	
4. Drücken Sie **zügig** **–** zur Verringerung **+** zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.	

5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.	
6. Drücken Sie **–**, so dass“St“ (Dampf-/Heißwasser) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „St“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 **–**, um „t1“ zu überspringen und direkt zu „St“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.	
7. Drücken Sie **+**, um in das Untermenü von „St“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan programmierte Temperaturwert erscheint.	
8. Drücken Sie **zügig** **–** zur Verringerung **+** zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.	
9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „St“ auf dem Display.	
10. Drücken Sie **–**, um den Programmiermodus zu verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind gespeichert. Die Heizung nimmt den Betrieb wieder auf.	

6.3.4 Programmierung des ECO-Modus

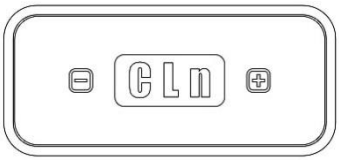
Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, ein automatisches Abschalten nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einzustellen. Dadurch wird nach dem letzten Brühvorgang ein Countdown aktiviert, der nach Ablauf, die Maschine ausschaltet.
Dieser Countdown läuft im Hintergrund automatisch ab und ist nicht sichtbar. Die Aktivierung, nach abgeschalteter Maschine durch den Countdown, erfolgt durch Betätigen der PID-Taste oder durch kurzes Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

1. Schalten Sie das Gerät ein damit das PID-Display an ist.	
2. Drücken Sie **+** und **–** gleichzeitig. Es erscheint „t1“ auf dem Display.	
3. Drücken sie **–** bis „Eco“ auf dem Display erscheint, dann drücken Sie **+** um in das Eco-Menü zu gelangen.	
4. Nun können Sie die Programmierung in 30 min Schritten durch das Drücken von **+** und **–** vornehmen.	

Die einstellbare Zeit ist von 0 bis 600 min möglich. Nach dem letzten Bezug fängt die Maschine mit dem Countdown der eingestellten Zeit an und schaltet sich dann automatisch ab.	
5. Nach kurzem Warten wird der Programmiermodus automatisch verlassen. Die neu eingestellten Werte für den ECO-Modus sind gespeichert.	

6.3.5 Programmierung des Gruppenreinigungsmodus „CLn“

Bei der Classika PID haben Sie die Möglichkeit, über das PID-Display eine Erinnerung für die nächste Brühgruppenreinigung zu programmieren. Zum Zeitpunkt der Auslieferung der Maschine ist diese auf 0 gesetzt, es ist also noch keine Erinnerung programmiert.
Um die Reinigungserinnerung zu programmieren, gehen Sie bitte wie folgt vor:

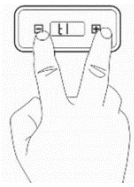
Drücken Sie **–** und **+** gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display. Drücken Sie so lange die **–**Taste, bis „CLn“ angezeigt wird. Drücken Sie **+** um ins CLn-Menü zu gelangen. Nun können Sie die Programmierung in 10er Schritten, zwischen 0 und 200, durch das Drücken von **–** und **+** vornehmen. Warten Sie nach der Eingabe kurz, es erscheint „CLn“ auf dem Display. Danach verlassen Sie automatisch das Menü. Haben Sie z.B. 90 programmiert, werden Sie nach 90 Bezügen über das Display mit der Anzeige „CLn“ an die Reinigung der Brühgruppe erinnert. Führen Sie diese nun durch (siehe Punkt 7.2 Reinigung einer Brühgruppe). Wenn Sie, nachdem „CLn“ auf dem Display erscheint, den Brühhebel betätigen, **zählt ein Counter auf dem Display <u>pro Brühhebelbetätigung</u> von 10 auf 1 runter**. Danach werden die Temperaturwerte wieder angezeigt und der einprogrammierte Erinnerungswert ist wieder aktiv.	

ⓘ	Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen. Als Bezug einer Portion Kaffee/Espresso wird nur eine Brühung über 15 Sekunden gezählt.

6.3.6 Programmierung Temperatur-Modus „o“

Über das PID-Display haben Sie die Möglichkeit einzustellen, ob der Temperaturwert des Kessels (t1) in °C oder in °F angezeigt werden.

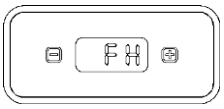
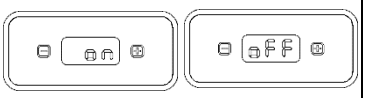
Um diese Einstellung vorzunehmen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie **+** und **–** gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display.	
2. Drücken Sie die **–** Taste bis „o“ auf dem Display erscheint. Drücken Sie **+** um in das Menü zu gelangen.	
3. Durch Drücken von **–** können Sie sich zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit entscheiden.	

4. Nach kurzem Warten erscheint „o“ auf dem Display die Einstellung wurde übernommen. Einen Moment später verlassen Sie automatisch das Menü.	

6.3.7 Programmierung des Fast Heat UP Modus

Ihre Maschine ist mit einer schnellen Aufheizfunktion (Fast Heat UP) ausgestattet, die sicherstellt, dass die gewünschte Brühtemperatur innerhalb weniger Minuten erreicht wird. Im Menü lässt sich diese Funktion deaktivieren.

1. Drücken Sie **+** und **–** gleichzeitig, es erscheint „t1“ auf dem Display.	
2. Mit der „**-**“-Taste navigieren Sie durch das Menü. Sobald „FH“ auf dem Display erscheint bestätigen Sie mit der „**+**“-Taste.	
3. Nun können Sie durch das Drücken der „**+**“-Taste zwischen on fürs Aktivieren und oFF fürs Deaktivieren entscheiden.	
4. Warten Sie eine kurze Zeit und Sie verlassen das Menü automatisch.	

6.3.8 PID-Display ausschalten

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

6.4 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und das große Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.
Es ist wichtig, dass das 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 des Filtertägers. Jetzt drücken Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper an, dann den Siebträger fest in die Brühgruppe einsetzen.

Platzieren Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von zwei Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf). Jetzt stellen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nach oben und die Kaffeezubereitung beginnt.

Bei der CLASSIKA PID wird Ihnen nun auf dem PID-Display der Timer mit Sekundenangabe angezeigt. In der Regel dauert ein Bezug von Espresso ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Epressos liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Füllmenge erreicht, muss der Brühgruppen-Bedienhebel wieder nach unten gestellt werden. Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale.

⚠	**Vorsicht!** Wird der Brühgruppen-Bedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen bei Herausnahme des Siebträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

ⓘ	**Wichtig** Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenen Bohnen möglich. Erst mit dem richtigen / feinen Mahlgrad und dem richtigen Anpressen des Kaffeemehls steigt das Pumpenmanometer.

6.5 Heißwasserentnahme

Halten Sie ein geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Dampfrohr/Wasserrohr. Jetzt können Sie bei betätigen des Schalters Pumpe/Heißwasser und durch Öffnen des Dampf-/Heißwasserventils

Heißwasser entnehmen. Die Maschine muss im Kaffeemodus sein. Keine Dampfzuschaltung, Verletzungsgefahr!

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

6.6 Dampfentnahme

Die CLASSIKA PID ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da sonst kein Aufschäumen der Milch mehr möglich ist. Wenn Sie Cappuccino oder Milchkaffee zubereiten möchten, bereiten Sie erst den Kaffee zu und schalten Sie die Maschine **anschließend** auf Dampferzeugung um.
Zur druckvollen Dampfentnahme muss das Wasser im Kessel weit über 100 °C erhitzt werden.

	Wichtig Schalten Sie den Schalter Dampf ein, indem Sie ihn nach oben kippen. Die Heizungslampe geht an. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.

Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, **damit das Heißwasservolumen sinkt und somit ein größeres Dampfvolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitintervallen von ca. 20 Sekunden und warten Sie, bis die Heizungslampe erlischt bzw. die Temperatur erreicht wurde**. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf. Je mehr Wasser entweicht, desto „trockener“ ist der Dampf.
Tauchen Sie die Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfhahn wieder öffnen.
Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.

	Vorsicht! Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt **(Verletzungsgefahr)**.

Schalten Sie die Dampffunktion anschließend wieder aus.

	Hinweis Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden. Die Dampfdüse und das Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsrückstände sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

	Achtung Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden **(Verletzungsgefahr)**.

	Wichtig Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen.

Drehen Sie das Dampf-/Heißwasserventil gegen den Uhrzeigersinn leicht auf und stellen Sie dann den Schalter Pumpe/Heißwasser nach oben. Ein Pumpengeräusch sollte zu hören sein. Die Maschine befüllt nun den Kessel mit Wasser. Sie sollten einen großen Behälter verwenden, in den Sie den Dampf und das Heißwasser ablassen. Entnehmen Sie so lange Dampf und Heißwasser, bis Sie einen reinen Wasserstrahl (keinen Dampf!) erkennen können. Danach drehen Sie das Ventil zu und schalten den Schalter Pumpe/Heißwasser wieder aus, indem Sie ihn nach unten kippen.
Hiermit haben Sie die Temperatur im Kessel gesenkt und können wieder mit der Kaffeezubereitung beginnen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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

⚠	• Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Metallkippschalter steht 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, Tropfblech der Wasserauffangschale und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.

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

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

Reinigung je nach Erfordernis:
Reinigen Sie Dampf-/ 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 betätigen Sie den Pumpenschalter und entnehmen ca. 0,8 l Heißwasser aus dem Dampf-/Heißwasserrohr.

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

7.2 Reinigung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Pulverform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Eine Gruppenreinigung sollte nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchgeführt werden. Dies ist abhängig vom tatsächlichen Gebrauch der Maschine. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf, bis die Betriebstemperatur erreicht ist.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Befüllen Sie das Blindsieb mit ½ Löffel des Gruppenreinigungspulvers.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppen-Bedienhebel für ca. 20 Sekunden, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppen-Bedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte (um 45°).
7. Nach ca. 20 Sekunden den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die 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. 20-30 Sekunden, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.
12. Tauschen Sie das Blindsieb gegen das Kaffeesieb aus.

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

ⓘ	Sollten Sie den Reinigungsmodus eingestellt haben, erlischt nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels das „CLn“ auf dem Display. Der Counter beginnt bis zum nächsten Hinweis zur Brühgruppenreingung zu zählen. Unter Punkt 6.3.5 erfahren Sie wie Sie den Gruppenreinigungsmodus programmieren.

ⓘ	Bei zu häufigem Rückspülen mit einem fettlösenden Mittel kommt es auch zur Entfettung der Achse und der Dichtung des Brühhebels entfettet. Die Folge ist ein Quietschen der Brühgruppe und ein erhöhter Verschleiß. Das Quitschen wird nach längerer Benutzung durch das Kaffeefett gelöst. Es wird empfohlen hin und wieder mit dem Blindsieb ohne fettlösendes Mittel rück zu spülen, somit werden Kaffeereste gelöst und setzten sich nicht in der Brühgruppe fest.

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

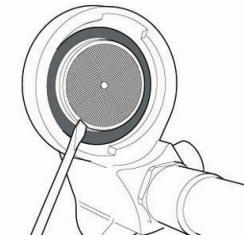
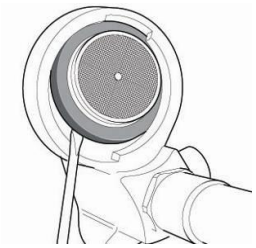
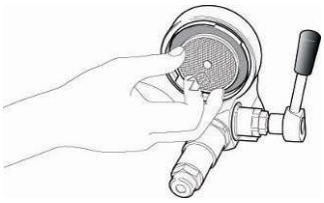
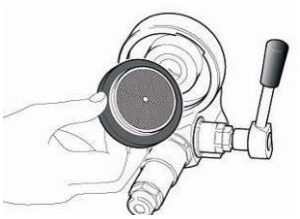
7.3 Kleine technische Servicearbeiten

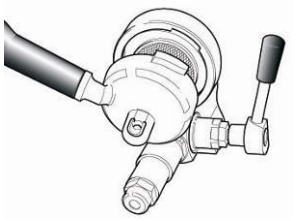
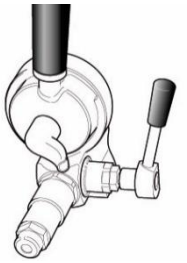
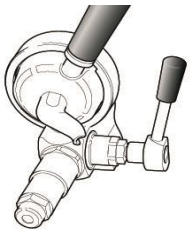
⚠	**Vorsicht!** Stellen Sie sicher, dass die Maschine während der Wartung und beim Ersetzen von Einzelteilen vom Stromnetz getrennt ist.

Austausch der Gruppendichtung

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter nach unten stellen) und den Netzstecker ziehen
2. Dampf-/Heißwasserhahn aufdrehen und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen.
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

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

1. Brühgruppe zu Beginn 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgefaste Seite der Gruppendichtung mit ECM-Aufdruck nach oben zu Brühguppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 

7. Mit der Hand das Duschensieb samt Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 
10. So lange hebeln, bis das Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit

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.

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

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die CLASSIKA PID wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumstoffplatten geschützt geliefert.

⚠	**Vorsicht!** Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
ⓘ	**Wichtig!** Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

ⓘ	• Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

8.3 Lagerung

ⓘ	• Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

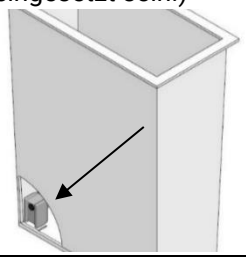
9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	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 (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschensieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee nehmen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschensieb verschmutzt	Duschensieb 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)
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Die Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wasser wurde nachgefüllt, grüne Kontrollleuchte ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt sollte zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst sollte mit dem **Magnetpunkt nach oben** eingesetzt sein.) 
Die Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Wassertank richtig einsetzen
Auf dem Display wird „CLn“ angezeigt	Der Gruppenreinigungsmodus wurde programmiert	Führen Sie eine Brühgruppenreinigung durch. Nach 10-maligem Betätigen des Brühhebels erlischt das „CLn“ auf dem Display.
Auf dem Display wird nur ein kleiner Punkt angezeigt	Das Display ist ausgeschaltet	Drücken Sie **+** um das Display zu aktivieren
Unerwartetes Verhalten der Maschine	Maschinenwerte wurden verändert	Schalten Sie die Maschine aus. Halten Sie + gedrückt und schalten Sie die Maschine wieder ein, um einen Reset durchzuführen

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.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, frische kalte Milch. Auch H-Milch ist bestens geeignet.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 Liter. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein.
- Schwenken Sie das Dampfrohr über die Auffangschale.
- Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden.
- Halten Sie den nicht ganz bis zur Hälfte mit Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt das Ventil öffnen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen.
- Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77 °C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.
- 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 ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Arbeitsschritte, um einen Cappuccino zuzubereiten:

1. Eine Portion Espresso in einer Cappuccino-Tasse zubereiten.
2. In einem getrennten Behälter Milch aufschäumen.
3. Den Espresso mit der aufgeschäumten Milch bis zum Tassenrand aufgießen. Darauf achten, dass die geschäumte Milch nicht in die Tasse gegossen wird, sondern vielmehr auf den Espresso **geschüttelt** wird. Notfalls kann man den Milchschaum auch mit einem Löffel auf den Kaffee „ziehen“ (aus dem Milchkrug in die Tasse „schaufeln“).

11. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb Art.-Nr.: PAV9001034
- Entkalkungspulver Art.-Nr.: PAV9001040 zur vorbeugenden Entkalkung

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

Mühle C-Manuale 54

Abschlagbox

Kleine Sudschublade

Tamper, plan oder konvex

Tamperstation

Milchkännchen

1. PRODUCT DELIVERY

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

2. GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

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

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 change of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Authorized service points outside Europe can be found at our hompage. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

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

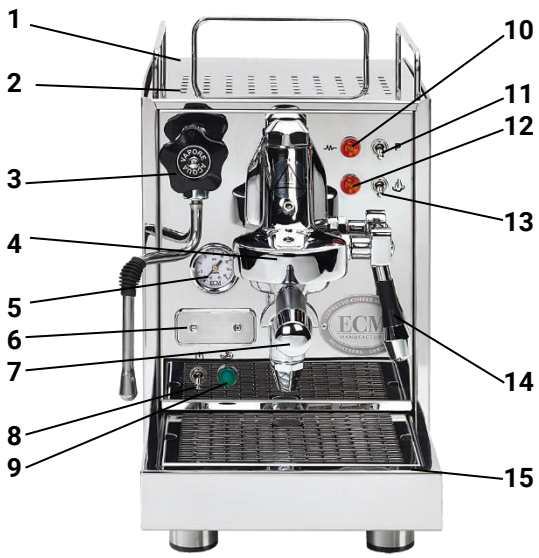
The CLASSIKA PID has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.
Use of the machine other than for the above mentioned purpose will void warranty. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for 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 • farm houses • by clients in hotels, motels and other residential type environments • bed and breakfast type environments

3. MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

CLASSIKA PID



1 Cup heater, detachable
2 Fresh water tank (under the cup heater)
3 Steam/ hot water dispenser
4 Brew group
5 Pump pressure gauge
6 PID-Display
7 Portafilter
8 Power switch
9 Green control lamp to indicate On/Off mode and water shortage in the water tank
10 Orange control lamp for heating element
11 Switch pump/ hot water
12 Orange control lamp for steam
13 Steam switch
14 Brew group lever
15 Drip tray

⚠	**Caution!** Danger of injury: The following parts are hot or may become hot: • area around the steam/ hot water handle • steam/ hot water tube • portafilter • brew group • body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages: EU: 230 V
UK: 230 V
New Zealand: 230 V
Australia: 230 V
US: 120 V
Japan: 100 V

Frequency: EU: 50 Hz
UK: 50 Hz
New Zealand: 50 Hz
Australia: 50 Hz
US: 60 Hz
Japan: 50/ 60 Hz

Power:	1.000 W
Water tank:	approx. 2.8 litres
Measurements:	w x d x h / 250 mm x 445 mm x 395 mm
Measurements with portafilter:	w x d x h / 250 mm x 555 mm x 395 mm
Weight:	18.5 kg

4. MACHINE INSTALLATION

4.1 Preparation for installation

- **Make sure that the machine is on a water-resistant surface in case of water spillage or leakage.**
- Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine.
- Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection

- **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.**
- **Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.**
- Make sure that you use the correct power plug for your country.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord / do not use a multiple socket.

5. FIRST USE

Read the instruction manual carefully before operating the machine.

Prior to starting the machine, check if:
- the steam/ hot water valve is closed.
- the machine is switched off. (Power switch in lower position.)
- the power cord is disconnected.
- the drip tray is inserted accurately.
- the machine is placed on a water-resistant surface.

Now you can begin to operate your machine:
1. Remove the cup heater tray.
2. Take out the water tank, rinse it and place it back.
3. Fill the water tank with fresh water, deficient in lime. Replace the cup heater tray.
4. Insert the plug into the wall socket. Turn the power switch to the upper position. The machine is now on.
5. The green control lamp and the PID display will come on and a pump noise will be heard. The boiler will now filled with water.

Fill mode

When using the machine for the first time, it will be in fill mode, with “FIL” displayed on the PID. Place a small container (e.g. a milk pitcher) under the brew group. Move the brew lever up and the pump will start to fill the boiler. Rinse the machine for at least 30 seconds until water comes out of the brew group. When you move the brew lever down, the indication "FIL" in the display should have disappeared.

6. If the pump stops and the PID display turns off while the boiler is filled, you have to refill fresh water in the water tank. If there is enough water in the water tank again, the pump starts to operate again.
7. As as the boiler is filled with water, the pump will become quiet. The machine heats up and the orange control lamp will light up. The PID display shows the current temperature of the boiler or “UP”. If “UP” appears in the display during heating, continue reading under chapter "6.1".
   The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heating-up phase. That doesn't matter.
8. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them. Then enjoy your coffee!

ⓘ	**Before preparing the first coffee, please rinse the machine by extracting about 5-8 l 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.**
ⓘ	**Important!** The PID-control assists the machine in keeping a constant boiler temperature. This means that the machine is heated continuously and that the orange control lamp blinks every second. The boiler temperature is indicated on the PID-display.

6. USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:
1. Make sure that there is sufficient water in the water tank. Refill water if necessary.
2. Make sure that the switches pump/hot water and steam are in the lower position, the power switch is in lower position and the steam/ hot water valve is closed.
3. If the boiler temperature is below 40°C when the machine is switched on, the display will show "UP" and the machine will start in Fast Heat Up mode.
4. The heating period depends on the ambient temperature and is approx. 10 minutes. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly during the heating-up phase.
5. The Classika PID is heated up as soon as the desired preset temperature appears on the PID display or the display shows FLU. While 'FLU' is shown on the display, the user should perform a flush until 'rdY/Go' is shown on the display. To do this, keep the portafilter clamped and place a tall cup under the portafilter spout.
6. When the message 'rdY/Go' appears, the machine is ready to brew the first cup of coffee.
7. If the user does not perform a flush within the one-minute period (step 4), the display will show the message 'FLU' alternating with the current temperature. In this case, the flush should be started and stopped based on visual characteristics.
8. If the user does not perform a flush, the boiler temperature will cool down to the desired brewing temperature after a short time.

ⓘ	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee dispension temperature.
ⓘ	As soon as you start a withdrawal while the machine is heating up ('UP' is shown in the display), the Fast Heat Up is interrupted; in this case, the brewing group needs a little longer to reach the desired temperature. If you do not want to use the Fast Heat Up, you can set the function to 'off' under the FH entry by calling up the menu (hold down both buttons on the display).

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. Remove the cup warmer.
2. Place the portafilter with the blind filter (filter without holes) 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. You can read the programmed pump pressure on the pump pressure gauge.
6. Place the group lever back into the lower position to stop brewing. Unclamp the portafilter and replace the blind filter with a coffee filter.
7. Now the machine is ready for use again.

6.3 PID-display funciton

6.3.1 PID-Temperature Control

The PID-Temperature control allows you to adjust the current temperature of the coffee and the steam. This means that you can extract your espresso, and steam your milk, at a variety of temperatures. The PID-display indicates the boiler temperature.

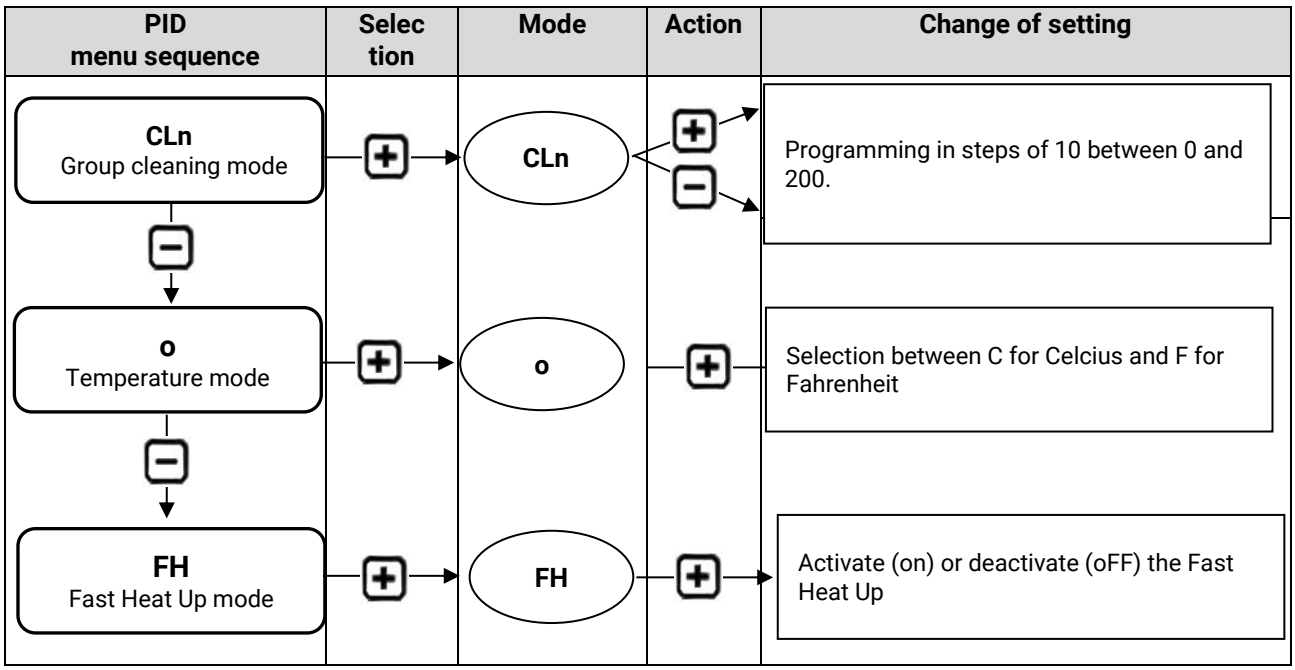
Temperature (here 93°C)

If the steam production is not currently employed, you will see the temperature for making espresso/coffee. As soon as you switch to making steam, you will see the boiler being heated and the temperature of the steam is indicated. The PID alternately shows the temperature and the 'St'-display for steam. The brewing time in seconds is displayed during the brewing process.

ⓘ	**Important!** During the heat phase, the orange control lamp lights permanently. As soon as the temperature is reached, the control lamp and the small dot on the PID display will blink. The temperature is kept.

6.3.2 PID-menu

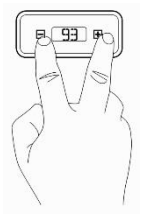
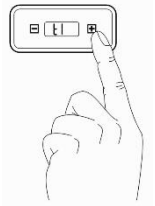
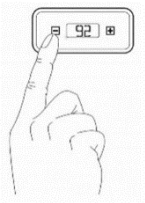
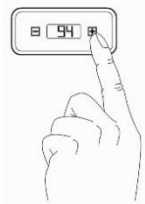
PID menu sequence	Selection	Mode	Action	Change of setting
93 Temperature value				
t1 Temperature setting	+	t1	+	Temperature value is increased
			−	Temperature value is reduced
St Steam temperature	+	St	+	Temperature value is increased
			−	Temperature value is reduced
ECo ECO mode	+	ECo	+ / −	Programming in steps of 30. Adjustable time between 0 and 600 min

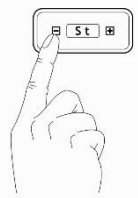
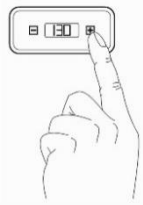
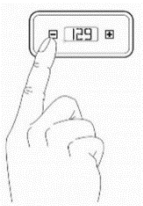


When the desired value has been reached, wait a short time and you will exit the menu automatically.

6.3.3 Programming the temperature via the PID-display

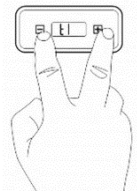
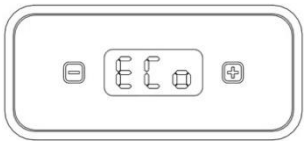
During normal operations the temperature of the boiler is indicated on the display. The coffee temperature control is pre-programmed to 93°C and the steam temperature to 130°C. Description: t1 = coffee, St = steam.

1. Switch the machine on in order to activate the boiler. The temperature of the boiler is of no importance in programming. The heater is inactive during programming.	
2. Press **+** and **–** at the same time until ‘t1’ appears on the display,	
3. Press **+** in order to progress to the submenu of ‘t1’ and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
4. Quickly press **-** to decrease **+** to increase the nominal temperature value.	 
5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; ‘t1’ will be displayed	

6. Press **-** in order to display ‘St’ (steam boiler). If you would like to change just ‘St’ and leave ‘t1’ unchanged, press **–** after step 2 in order to progress directly to ‘St’ and skip ‘t1’. Continue with step 7.	
7. Press **+** in order to progress to the submenu of ‘St’ and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
8. Quickly press **-** to decrease **+** to increase the nominal temperature value.	
9. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; ‘t1’ will be displayed.	
10. Press **–** in order to leave the programming mode. The newly programmed, nominal temperatures are now saved. The heater is now activated successively.	

6.3.4 Programming the ECO-Mode

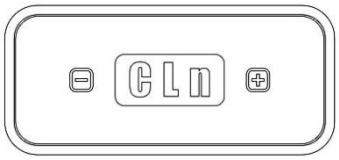
The ECO-Mode gives you the option to set a timer that will automatically switch off your machine. After the last brewing process, the machine will start the timer. The timer will be running in the background and is not visible. When the timer ends the machine will automatically turn off. To reactivate the machine, either press a PID key or switch the machine off and on again.

1. Switch on the machine.	
2. Press **+** and **–** at the same time and “t1” appears on the display.	
3. Press the **–** button until you reach “Eco”. Press **+** to enter the Eco menu.	
4. Now you can carry out the programming in steps of 30 min by pressing **+** and **–** In order to leave the programming mode, wait a short time and the menu will be left automatically.	
5. After a short period the setting will be adapted and saved.	

6.3.5 Programming the group cleaning mode “Cln”

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

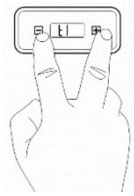
Please take the following steps to program the cleaning reminder:

Press **+** and – at the same time and “t1” will appear on the display. Press the **–** button until you reach “CLn”. Press **+** to enter the CLn menu. Now you can carry out the programming in steps of 10 (0-200) by pressing **+** and **–**. In order to leave the programming mode, wait until “CLn” appears and then press the **–** button. For example, if you have programmed 90, then you will be prompted with a “CLn” on the display to clean the brew group after 90 brewing cycles. Clean the brew group (see 7.2 “Brew group cleaning”). If you operate the brewing lever after "CLn" appears on the display, a counter on the display counts from 10 to 1 per brewing lever operation. The temperature value is displayed and the programmed reminder value is active again	

ⓘ	We recommend a cleaning of the brew group after about 90 to 140 brewing cycles. As a brew cycle only a brew over 15 seconds is counted.

6.3.6 Programming the Temperature Mode “o”

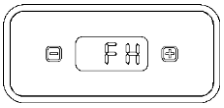
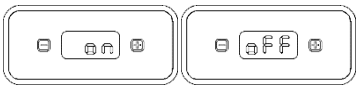
You can also set whether the boiler temperature values of “t1” should be displayed in °C or °F.
To adjust this setting, proceed as follows:

1. Press **+** and **–** at the same time and “t1” will appear on the display.	
2. Press the **–** button until you reach “o”. Press **+** to enter the menu.	
3. Now you can choose between C for Celsius and F for Fahrenheit by pressing **–**. This will set.	
4. Wait a short time and you will exit the menu automatically.	

6.3.7 Programming the Fast Heat Up Mode

Your machine is equipped with a fast heat-up function (Fast Heat UP), which ensures that the desired brewing temperature is reached within a few minutes. This function can be deactivated in the menu.

1. Press **+** and **–** at the same time and “t1” will appear on the display.	

2. Use the "**–**" key to navigate through the menu. As soon as "FH" appears on the display, confirm with the "**+**" button.	
3. Now you can choose between “on” for activation and “oFF” for deactivation by pressing the "**+**" button.	
Wait a short time and you will automatically exit the menu.	

6.3.8 Turn off PID display feature

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

6.4 Preparing coffee

Use the portafilter with the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup and use the big filter (2 cups) to prepare two cups. Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.
Fill the ground coffee (with the right grind for espresso) into the filter.
Compress the ground coffee with a tamper. Clamp the portafilter firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).
Now activate the brew lever to start the brewing process.
The timer on the PID-display indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml.
Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.
The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray through the lower part of the infusion cylinder.

	Caution! If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds disposal will squirt out of the brew group while taking out the portafilter. This may cause injuries.
	Improtant An optimal coffee result is only possible with freshly ground beans. Only with the correct / fine grinding degree and the correct pressing with the tamper the pump pressure gauge rise.

6.5 Dispensing of hot water

Place an adequate container (with heat-insulated handle) under the steam/ hot water dispenser. You can dispense hot water by activating the pump/ hot water switch and opening the valve. The machine must be in the coffee function. Steam function must be switched off, danger of inury!

	Caution! Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid in order to avoid sprayings. This may cause injuries.

6.6 Dispensing of steam

The CLASSIKA PID makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e.g. milk or punch.
Please follow the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible. For cappuccino and white coffee preparation, first brew the coffee and **then** start steam dispensing.
For high-pressure steam dispensing, the water in the boiler has to be heated to more than 100 °C.

	Important! Activate the steam switch by moving it into the upper position, lamp for heating control goes on. The indicator of the pump pressure gauge may move slightly.

Open the steam valve for approx. 5 seconds **in order to reduce the boilers water capacity and generate a larger steam volume. Repeat this process twice in intervals of 20 seconds and wait until the lamp for heating control switches off or as soon as the temperature is reached.** Repeat as necessary. The more water escapes, the "drier" the steam will be.

Immerse the steam nozzle at the end of the steam dispenser into the liquid. Now re-open the steam dispenser and heat or froth the liquid.

⚠	**Caution!** Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid in order to avoid sprayings. **This may cause injuries.**

Switch off the steam function.

ⓘ	**Advice** After frothing or heating the milk, release the steam into the drip tray to keep the steam nozzle holes clean. Clean the steam nozzle and the steam dispenser after every use with a damp cloth in order to remove possible liquid residues.

⚠	**Caution!** Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact **(danger of injury)**.

ⓘ	**Important** After frothing the milk, refill the boiler with water.

Slightly open the steam/ hot water valve by turning it anticlockwise and move the pump/ hot water switch into the upper position. You will hear a pump sound. Now the machine fills the boiler with water. Release the steam and the hot water into a large container. Dispense steam and hot water. Then close the valve and switch off the pump/ hot water switch by moving it into the lower position.
This way, you can reduce the boiler temperature and you can restart coffee preparation.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

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

⚠	**Caution!** Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature before cleaning. Never immerse the machine in water. Improper cleaning may result in the risk of electric shock.

7.1 General cleaning

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

ⓘ	Portafilter, drip tray, drip plate and water tank are not suitable for the dish washer.

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

Cleaning as necessary:
Clean the steam/ 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 1 – 2 weeks by operating the pump switch and extracting about 0.8L of hot water from the steam/hot water wand.

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

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

7.2 Brew group cleaning

A brew group cleaner is available at your specialised dealer. A cleaning should be done after about 90 - 140 times. It depends on the actual use of the machine. The cleaning is carried out by using the blind filter included with delivery.

Follow the instructions as noted below:

1. Heat up the machine until the optimum operating temperature is reached.
2. Put the blind filter into the portafilter.
3. Pour ½ spoon of detergent into the blind filter into the portafilter.
4. Place the portafilter in the group head.
5. Operate the group lever for approx. 20 seconds. 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 seconds. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
8. Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
9. Rinse the portafilter and the blind filter with fresh water. Then replace it.
10. Operate the group lever for approx. one minute. Then move it back into the lower position.
11. Remove the portafilter and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.
12. Exchange the blind filter for the coffee filter

⚠	**Caution!** Beware of hot sprayings while cleaning the group. **(danger of injury)**.

ⓘ	In case you programmed the cleaning mode, the“CLn” will disappear on the display after having operated the brew group lever 10 times. The counter will then restart until the next cleaning advice. How to program the group cleaning mode see 6.3.5

ⓘ	If you clean the brew group to often with cleaner, it may start squeaking. Don´t clean it to 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 in case the machine is not directly hooked up to a water drainage.

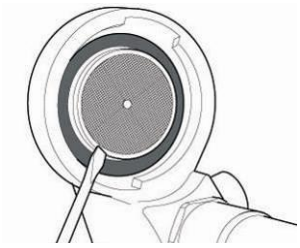
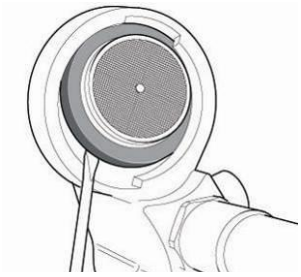
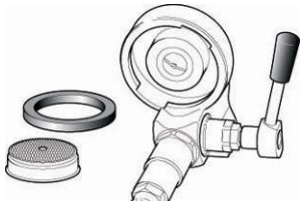
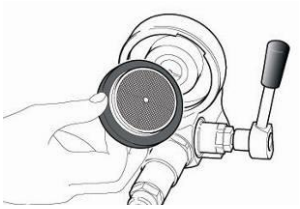
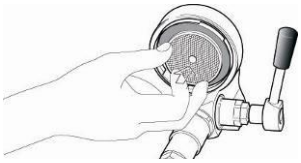
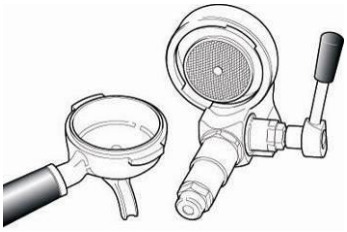
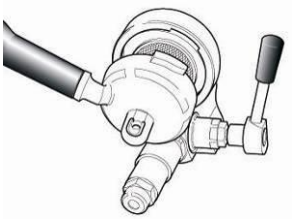
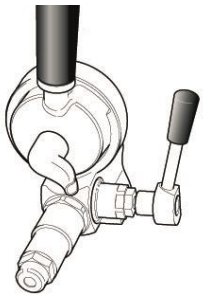
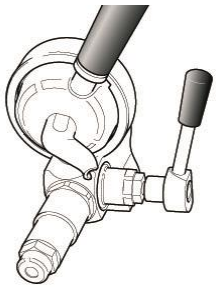
7.3 Maintenance

⚠	**Vorsicht!** 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 lower position) and disconnect the power cord.
2. Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
3. Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

1. Brew group in the beginning. 	2. Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket. 	3. The shower screen and the gasket are now nearly removed. 
4. Remove the shower screen and the gasket completely. 	5. Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with ECM print facing upwards to the brew group). 	6. Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket. 
7. Insert the shower screen into the brew group. 	8. Take the portafilter without filter. 	9. Clamp the portafilter into the brew group. 
10. Then, move the portafilter until the shower screen is locked firmly into the gasket. 	11. Now you can easily lock the portafilter into place. 	12. The group is ready for use.

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 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! (Item no. P6002.1)

Afterwards, replace the steam nozzle.

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

8. TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The CLASSIKAPID is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

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

8.2 Transport

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

8.3 Warehousing

	• Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

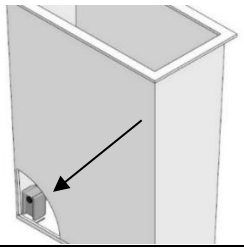
9. DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7 g – 9 g (1/4 ounce) of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brewing group.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Increase the grinding degree. Tamp the ground coffee only slightly. Increase the brewing pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g – 9 g (1/4 ounce) of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Reduce the grind.
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g – 9 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The coffee beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)
	The green control lamp is switched off: there is not enough water in the water tank.	Refill water.
The machine is switched on, but the machine does not start to work.	Water was refilled; the orange control lamp is switched off.	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point should face towards the inside of the machine. The floater itself should be inserted with the magnet point on the upper part of the floater side.) 
The machine is switched on, but the machine does not start to work.	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
Portafilter/ brewing group is dripping	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
	Group gasket is broken.	Change the group gasket and shower screen.
Portafilter/ brew group is dripping. “CLn” is shown on the display.	The cleaning mode is programmed	Clean the brew group. After having operated the brew lever 10 times, the “CLn” will disappear.
There is a dot on the display.	The display is switched off.	Press **+** to turn it on.
Machine is behaving unexpectedly.	Machine parameters have been modified.	Switch off the machine. Keep + pressed and switch the machine on again to perform a reset.

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

.. clean the brew group (see instructions on page 26). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.

How to froth

- If possible, use cold and fresh milk. Even homogenised 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 jug 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 handle. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds, you will notice a light suction in the frothing container. Proper frothing begins. Move the frothing container downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept just under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is, immerse the entire steam nozzle into the frothing container for a short time and close the steam handle.
- Attention: Milk proteins “froth” with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.
- Advice: When milk frothing is finished, slightly shake the frothing container in order make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.

Cappuccino preparation step by step

1. Prepare a portion of espresso using a cappuccino cup.
2. Froth milk in a separate container.
3. Fill the cup with the espresso and the frothed milk. Do not just pour the milk, but **“shake”** it into the cup. If necessary, use a spoon to scoop the milk into the cup.

11. RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included in delivery)
- Detergent item number: PAV9001034 for brew group cleaning with the blind filter
- Descaling powder item number: PAV9001040 for prophylactic descaling

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 to achieve this result.
The knock-out perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.

C-Manuale 54 grinder

Knockbox (round)

Knockbox Slim (drawer)

Tamper, flat or convex

Tamping station

Milk pitcher

1. ENTREGA DEL PRODUCTO

1 portafiltro 2 boquillas
1 filtro 1 taza
1 filtro 2 tazas
1 filtro ciego
1 tamper
1 Cepillo de limpieza
1 Manual de usuario

2. CONSEJOS GENERALES

2.1 Notas generales de seguridad

- Asegúrese de que la tensión de alimentación principal local corresponda a la información proporcionada en la placa de características en el panel frontal de la máquina de café espresso.
- La instalación de la máquina debe ser realizada por especialistas autorizados de acuerdo con las instrucciones del capítulo 4.
- Conecte la máquina solo a una toma de tierra y no la deje desatendida.
- Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de alimentación durante el servicio y al reemplazar las piezas.
- No enrolle ni doble el cable de alimentación.
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un agente de servicio o personas igualmente calificadas, con el fin de evitar un peligro.**
- No utilice un cable de extensión/ no utilice un enchufe múltiple.
- **Coloque la máquina sobre una superficie uniforme y estable. Utilice la máquina solo sobre una superficie resistente al agua.**
- Nunca coloque la máquina sobre superficies calientes.
- Nunca sumerja la máquina en agua; no opere la máquina con las manos mojadas.
- **Asegúrese de que no haya líquido en el enchufe de alimentación de la máquina o en la toma de corriente.**
- La máquina solo debe ser utilizada por personas adultas con experiencia.
- La máquina no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No exponga la máquina a las inclemencias del tiempo (heladas, nieve, lluvia) y no la utilice al aire libre.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños.
- Utilice solo piezas de repuesto originales.
- No utilice la máquina con agua carbonatada, sino con agua blanda y potable.
- No utilice la máquina sin agua.
- Tenga en cuenta que la superficie de la máquina, en particular el grupo de preparación y la varilla de vapor, se calientan durante el funcionamiento y existe el riesgo de lesiones.

Si tiene más preguntas o si necesita más información, póngase en contacto con su distribuidor especializado antes de poner en marcha la máquina de café espresso.

Nuestras máquinas cumplen con las normas de seguridad pertinentes.

Cualquier reparación o cambio de componentes individuales debe ser realizada por un distribuidor especializado autorizado.
En caso de incumplimiento, el fabricante no asume responsabilidad y no es responsable del recurso.
Los puntos de servicio autorizados fuera de Europa se pueden encontrar en nuestra página de inicio.
Consulte la página 1 para obtener los datos de contacto de su distribuidor especializado.

ⓘ	**Importante** Debe usar agua con una dureza máxima de 4° dH para proteger su máquina de daños por incrustaciones de cal. Cuando sea necesario, utilice un cartucho de ablandador de agua/filtro de agua para alcanzar un grado de dureza adecuado. Si estas medidas son insuficientes, puede ser necesaria una desincrustación profiláctica de la máquina. Póngase en contacto con su distribuidor especializado **antes de** realizar esta medida. Una máquina ya calcificada solo puede ser descascarillada por su distribuidor especializado porque puede ser necesario un desmontaje parcial de la caldera y la tubería para evitar que el sistema se bloquee por residuos de cal. Una desincrustación tardía puede causar daños sustanciales a la máquina.

2.2 Uso adecuado

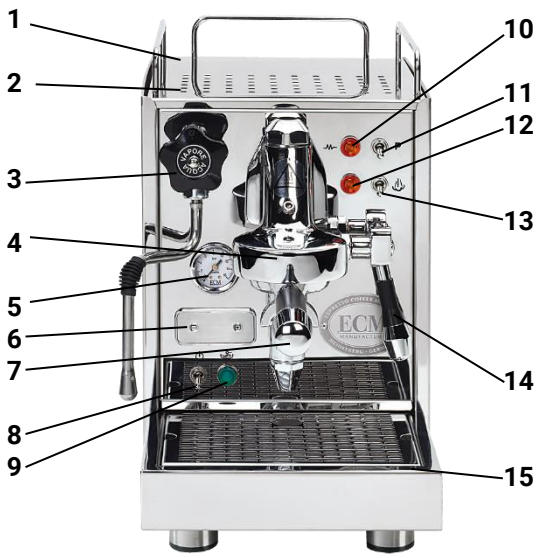
La CLASSIKA PID debe usarse solo para la preparación de café, agua caliente y vapor. La máquina no está diseñada para uso comercial.
El uso de la máquina que no sea para el propósito mencionado anteriormente anulará la garantía. El fabricante no se hace responsable de los daños debidos a un uso inadecuado de la máquina y no se hace responsable de los recursos.

ⓘ	Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: • áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo • casas de campo • por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial • entornos tipo bed and breakfast.

3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Piezas de la máquina

CLASSIKA PID



1 Calentador de taza, desmontable
2 Tanque de agua (debajo del calentador de la taza)
3 Dispensador de vapor/agua caliente
4 Grupo de preparación
5 Manómetro de la bomba
6 Pantalla-PID
7 Portafiltro
8 Interruptor de alimentación
9 Luz de control verde para indicar el modo de encendido/apagado y la escasez de agua en el tanque de agua
10 Lámpara de control naranja para elemento calefactor
11 Interruptor bomba/agua caliente
12 Lámpara de control naranja para vapor
13 Interruptor de vapor
14 Palanca del grupo de preparación
15 Bandeja de goteo

⚠	**¡Precaución!** Peligro de lesiones: Las siguientes partes están calientes o pueden calentarse: • área alrededor del mango de vapor/agua caliente • tubo de vapor/agua caliente • portafiltro • grupo de preparación • cuerpo (parte superior y bastidores laterales)

3.2 Datos técnicos

Tensiones:	UE: 230 V Reino Unido: 230 V Nueva Zelanda: 230 V Australia: 230 V EE. UU.: 120 V Japón: 100 V
Frequency:	UE: 50 Hz Reino Unido: 50 Hz Nueva Zelanda: 50 Hz Australia: 50 Hz EE. UU.: 60 Hz Japón: 50/ 60 Hz
Potencia:	1.000 W
Depósito de agua:	aprox. 2,8 litros
Medidas:	ancho x profundidad x altura / 250 mm x 445 mm x 395 mm
Medidas con portafiltro:	ancho x profundidad x altura / 250 mm x 555 mm x 395 mm
Peso:	18,5 kg

4. INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

4.1 Preparación para la instalación

- **Asegúrese de que la máquina esté en una superficie resistente al agua en caso de derrame o fuga de agua.**
- Coloque la máquina sobre una superficie uniforme y estable. Puede regular la altura ajustando los pies de la máquina.
- Nunca coloque la máquina sobre superficies calientes.

4.2 Conexión eléctrica

- **Asegúrese de que la fuente de tensión principal local corresponda a la información proporcionada en la placa de características en el panel frontal de la máquina de café espresso.**
- **Conecte la máquina solo a una toma de tierra y no la deje desatendida.**
- Asegúrese de utilizar el enchufe de alimentación correcto para su país.
- No enrolle ni doble el cable de alimentación.
- No utilice un cable de extensión/ no utilice un enchufe múltiple

5. PRIMER USO

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar la máquina.

Antes de arrancar la máquina, compruebe si:
- la válvula de vapor/agua caliente está cerrada.
- la máquina está apagada. (Interruptor de encendido en posición inferior.)
- el cable de alimentación está desconectado.
- la bandeja de goteo se inserta con precisión.
- la máquina está colocada sobre una superficie resistente al agua.

Ahora puede comenzar a operar su máquina:

1. Retire la bandeja del calentador de tazas.
2. Saque el depósito de agua, enjuáguelo y colóquelo de nuevo.
3. Llene el tanque de agua con agua, deficiente en cal. Vuelva a colocar la bandeja del calentador de tazas.
4. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Gire el interruptor de encendido a la posición superior. La máquina está encendida.
5. La lámpara de control verde y la pantalla PID se encenderán y se escuchará un ruido de bomba. La caldera se llenará de agua.

Modo de llenado

Cuando utilice la máquina por primera vez, estará en modo de llenado, con "FIL" en el PID. Coloque un recipiente pequeño (por ejemplo, una jarra de leche) debajo del grupo de preparación. Mueva la palanca de preparación hacia arriba y la bomba comenzará a llenar la caldera. Enjuague la máquina durante al menos 30 segundos hasta que salga agua del grupo de preparación. Cuando mueva la palanca de preparación hacia abajo, la indicación "FIL" en la pantalla debería haber desaparecido.

6. Si la bomba se detiene y la pantalla PID se apaga mientras la caldera está llena, debe rellenar el depósito de agua con agua fresca. Si hay suficiente agua en el tanque de agua de nuevo, la bomba comienza a funcionar de nuevo.
7. A medida que la caldera se llena de agua, la bomba se silenciará. La máquina se calienta y la luz de control naranja se enciende. La pantalla PID muestra la temperatura actual de la caldera o "UP". Si aparece "UP" en la pantalla durante el calentamiento, continúe leyendo en el capítulo "6.1".
   El indicador del manómetro de la bomba puede moverse ligeramente durante la fase de calentamiento. Eso no importa.
8. Coloque las tazas en la bandeja del calentador de tazas para precalentarlas. Y luego, ¡a disfrutar de su café!

ⓘ	**Antes de preparar el primer café, enjuague la máquina extrayendo unos 5-8 l del grupo de preparación y la varita de agua caliente. Cuando la máquina está apagada, más agua caliente se puede dispensar. Véase también el capítulo 6.5 Dispensación de agua caliente.**
ⓘ	**¡Importante!** El control PID ayuda a la máquina a mantener una temperatura de caldera constante. Esto significa que la máquina se calienta continuamente y que la luz de control naranja parpadea cada segundo. La temperatura de la caldera se indica en la pantalla PID.

6. USO DE LA MÁQUINA

6.1 Preparación de la máquina

La máquina apagada debe ponerse en funcionamiento de la siguiente manera:
1. Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque de agua. Rellene el tanque de agua si es necesario.
2. Asegúrese de que los interruptores de la bomba/agua caliente y el vapor estén en la posición inferior, que el interruptor de encendido esté en la posición inferior y que la válvula de vapor/agua caliente esté cerrada.
3. Si la temperatura de la caldera es inferior a 40°C cuando la máquina está encendida, la pantalla mostrará "UP" y la máquina se iniciará en el modo de Calentamiento Rápido.
4. El periodo de calentamiento depende de la temperatura ambiente y es de aprox. 10 minutos. El indicador del manómetro de la bomba puede moverse ligeramente durante la fase de calentamiento.
5. El PID de Classika se calienta tan pronto como aparece la temperatura pre-establecida deseada en la pantalla PID o la pantalla muestra “FLU”. Mientras se muestra “FLU” en la pantalla, el usuario debe realizar una descarga hasta que se muestre “rdY/Go” en la pantalla. Para ello, mantenga el portafiltro sujeto y coloque una taza alta debajo de la boquilla del portafiltro.
6. Cuando aparece el mensaje “rdY/Go”, la máquina está lista para preparar la primera taza de café.
7. Si el usuario no realiza una descarga dentro del período de un minuto (paso 4), la pantalla mostrará el mensaje “FLU” alternando con la temperatura actual. En este caso, la descarga debe iniciarse y detenerse en función de las características visuales.
8. Si el usuario no realiza un lavado, la temperatura de la caldera se enfriará a la temperatura de preparación deseada después de un corto tiempo.

ⓘ	Se recomienda dejar el portafiltro en el grupo de preparación, manteniéndolo caliente para una temperatura óptima de dispensación de café.
ⓘ	Tan pronto como inicie una extracción mientras la máquina se está calentando (“UP” se muestra en la pantalla), se interrumpe el Calentamiento Rápido; en este caso, el grupo de preparación necesita un poco más de tiempo para alcanzar la temperatura deseada. Si no desea utilizar el Calentamiento Rápido, puede configurar la función en "OFF" en la entrada FH llamando al menú (mantenga pulsados ambos botones en la pantalla).

6.2 Ajuste manual de la presión de preparación

Puede ajustar y cambiar individualmente la presión de preparación girando el tornillo de ajuste, eligiendo un valor entre aprox. 8,5 y 12 bar.

Para ajustar la presión de preparación, proceda de la siguiente manera:
1. Retire el calentador de tazas.
2. Coloque el portafiltro con el filtro ciego (filtro sin orificios) en el grupo de preparación
3. Opere la palanca del grupo y lea el manómetro de la bomba.
4. Elija la presión de preparación deseada girando el tornillo de ajuste con una moneda o un destornillador plano. Puede reducir la presión de preparación girando el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj y aumentarla girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
5. Puede leer la presión programada de la bomba en el manómetro de la bomba.
6. Vuelva a colocar la palanca del grupo en la posición inferior para detener la preparación. Afloje el portafiltro y reemplace el filtro ciego con un filtro de café.
7. Ahora la máquina está lista para su uso de nuevo.

6.3 Función con pantalla PID

6.3.1 Control de temperatura PID

El control de temperatura PID le permite ajustar la temperatura actual del café y el vapor. Esto significa que puede extraer su café expreso y vaporizar su leche a una variedad de temperaturas. La pantalla PID indica la temperatura de la caldera.

Temperatura (aquí 93°C)

Si la producción de vapor no se emplea actualmente, verá la temperatura para hacer espresso/café. Tan pronto como cambie a hacer vapor, verá que la caldera se calienta y se indica la temperatura del vapor. El PID muestra alternativamente la temperatura y la pantalla ‘St’ para el vapor. El tiempo de preparación en segundos se muestra durante el proceso de preparación.

ⓘ	**¡Importante!** Durante la fase de calor, la lámpara de control naranja se enciende permanentemente. Tan pronto como se alcance la temperatura, la lámpara de control y el pequeño punto en la pantalla PID parpadearán. La temperatura se mantiene.

6.3.2 Menú-PID

Secuencia del menú PID	Selección	Modo	Acción	Cambio de configuración
93 Valor de temperatura ⊖ + ⊕ **t1** Ajuste de temperatura ⊖	⊕	**t1**	⊕ ⊖	El valor de la temperatura aumenta El valor de la temperatura se reduce

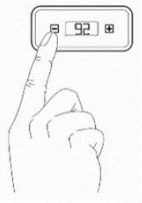
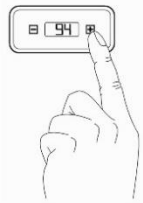
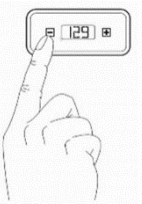
Secuencia del menú PID	Selección	Modo	Acción	Cambio de configuración
St Temperatura del vapor	+	St	+	El valor de la temperatura aumenta
			−	El valor de la temperatura se reduce
ECo Modo ECO	+	ECo	+ / −	Programación en pasos de 30. Tiempo ajustable entre 0 y 600 min
CLn Modo de limpieza del grupo	+	CLn	+ / −	Programación en pasos de 10 entre 0 y 200.
o Modo de temperatura	+	o	+	Selección entre C para Celsius y F para Fahrenheit
FH Modo de Calentamiento Rápido	+	FH	+	Activar (encender) o desactivar (apagar) el Calentamiento Rápido

Cuando se haya alcanzado el valor deseado, espere un poco y saldrá del menú automáticamente.

6.3.3 Programación de la temperatura a través de la pantalla PID

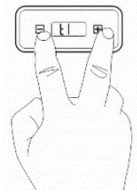
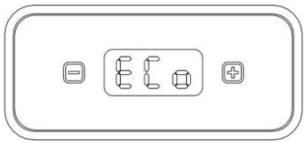
Durante el funcionamiento normal, la temperatura de la caldera se indica en la pantalla. El control de temperatura del café está pre-programado a 93 °C y la temperatura del vapor a 130 °C. Descripción: t1 = café, St = vapor.

1. Encienda la máquina para activar la caldera. La temperatura de la caldera no tiene importancia en la programación. El calentador está inactivo durante la programación.	
2. Pulse **+** y **−** al mismo tiempo hasta que aparezca ‘t1’ en la pantalla,	

3. Pulse **+** para avanzar al submenú de ‘t1‘ y cambiar el valor de la temperatura. Se muestra el valor de temperatura nominal.	
4. Pulse rápidamente **-** para disminuir **+** para aumentar el valor nominal de temperatura.	 
5. Espere un poco después de haber establecido el valor de temperatura nominal; se mostrará ‘t1’	
6. Pulse **-** para mostrar ‘St‘ (caldera de vapor). Si desea cambiar solo ‘St‘ y dejar ’t1‘ sin cambios, presione **–** después del paso 2 para avanzar directamente a ‘St’ y omita ‘t1’. Continúe con el paso 7.	
7. Pulse **+** para avanzar al submenú de ‘St‘ y cambiar el valor de la temperatura. Se muestra el valor de temperatura nominal.	
8. Pulse rápidamente **-** para disminuir **+** para aumentar el valor nominal de temperatura.	
9. Espere un poco después de haber establecido el valor de temperatura nominal; se mostrará ‘t1’.	
10. Pulse **–** para salir del modo de programación. Ahora se guardan las temperaturas nominales recién programadas. El calentador se activa ahora sucesivamente.	

6.3.4 Programación del modo ECO

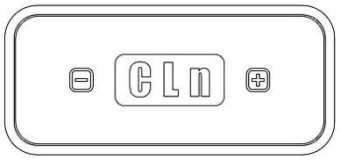
El modo ECO le da la opción de configurar un temporizador que apagará automáticamente su máquina. Después del último proceso de preparación, la máquina iniciará el temporizador. El temporizador se ejecutará en segundo plano y no será visible. Cuando finalice el temporizador, la máquina se apagará automáticamente. Para reactivar la máquina, pulse una tecla PID o apague y encienda la máquina de nuevo.

1. Encienda la máquina.	
2. Pulse **+** y **–** al mismo tiempo y aparecerá "t1" en la pantalla.	
3. Pulse el botón – hasta llegar a "Eco". Pulse + para entrar en el menú Eco.	
4. Ahora puede llevar a cabo la programación en pasos de 30 minutos pulsando **+** y **–** Para salir del modo de programación, espere un poco y el menú se dejará automáticamente.	
5. Después de un corto periodo de tiempo, la configuración se adaptará y guardará.	

6.3.5 Programación del modo de limpieza de grupo "Cln"

Con el PID de Classika, tiene la opción de programar un recordatorio para la próxima limpieza del grupo en la pantalla PID. La máquina está configurada en 0 en el momento de la entrega, por lo que aún no se ha programado ningún recordatorio.

Siga estos pasos para programar el recordatorio de limpieza:

Pulse + y – al mismo tiempo y aparecerá "t1" en la pantalla. Pulse el botón – hasta llegar a "CLn". Pulse + para entrar en el menú CLn. Ahora puede llevar a cabo la programación en pasos de 10 (0-200) pulsando + y –. Para salir del modo de programación, espere hasta que aparezca "CLn" y luego presione el botón – . Por ejemplo, si ha programado 90, se le pedirá con un "CLn" en la pantalla que limpie el grupo de preparación después de 90 ciclos de preparación. Limpie el grupo de preparación (consulte 7.2 "Limpieza del grupo de preparación"). Si opera la palanca de preparación después de que aparezca "CLn" en la pantalla, un contador en la pantalla cuenta de 10 a 1 por operación de la palanca de preparación. Se muestra el valor de temperatura y el valor de recordatorio programado vuelve a estar activo	

ⓘ	Recomendamos una limpieza del grupo de preparación después de aproximadamente 90 a 140 ciclos de preparación. Como ciclo de preparación, solo se cuenta una preparación de más de 15 segundos.

6.3.6 Programación del Modo de Temperatura "o"

También puede configurar si los valores de temperatura de la caldera de "t1" deben mostrarse en °C o °F. Para ajustar esta configuración, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse **+** y **–** al mismo tiempo y aparecerá "t1" en la pantalla.	
2. Pulse el botón **–** hasta llegar a "o". Pulse **+** para entrar en el menú.	
3. Ahora puede elegir entre C para Celsius y F para Fahrenheit pulsando **–** . Esto se configurará.	
4. Espere un poco y saldrá del menú automáticamente.	

6.3.7 Programación del Modo de Calentamiento Rápido

Su máquina está equipada con una función de calentamiento rápido (Fast Heat UP), que garantiza que se alcance la temperatura de preparación deseada en unos pocos minutos. Esta función se puede desactivar en el menú.

1. Pulse **+** y **–** al mismo tiempo y aparecerá "t1" en la pantalla.	
2. Utilice la tecla "**–**" para navegar por el menú. Tan pronto como aparezca "FH" en la pantalla, confirme con el botón "**+**".	
3. Ahora puede elegir entre "on" para la activación y "off" para la desactivación pulsando el botón "**+**".	
Espere un poco y saldrá automáticamente del menú.	

6.3.8 Desactivar la función de visualización PID

Existe la opción de apagar la pantalla PID: Pulse el botón **+** hasta que la pantalla se apague. Aparecerá un punto en la pantalla, que indica que la máquina todavía está encendida. La pantalla se encenderá de nuevo pulsando el botón **+** una vez más.

6.4 Preparación del café

Utilice el portafiltro con el filtro correspondiente (1 taza) para la preparación de 1 taza y utilice el filtro grande (2 tazas) para preparar dos tazas. Asegúrese de que el filtro esté firmemente bloqueado en el portafiltro.
Coloque el café molido (con la molienda adecuada para el espresso) en el filtro.
Comprima el café molido con un prensador. Sujete firmemente el portafiltro en el grupo de preparación.

Coloque la taza debajo de la boquilla del portafiltro (para la preparación de 2 tazas, coloque 1 taza debajo de cada boquilla).
Ahora active la palanca de preparación para iniciar el proceso de preparación.
El temporizador en la pantalla PID indica el tiempo de preparación en segundos. En general, el tiempo de preparación debe ser de alrededor de 23 a 25 segundos. El volumen para un solo espresso es de alrededor de 25 a 30 ml.
Vuelva a colocar la palanca de preparación en la posición original una vez que se alcance el volumen deseado.
La presión/agua restante se descargará en la bandeja de goteo a través de la parte inferior del cilindro de infusión.

	¡Precaución! Si la palanca del grupo no se mueve correctamente a la posición inferior, el agua caliente y los restos de café molido saldrán a chorros del grupo de preparación al sacar el portafiltro. Esto puede causar lesiones.
	Importante Un resultado óptimo del café solo es posible con granos recién molidos. Solo con el grado de molienda correcto / fino y la presión correcta con el prensador, el manómetro de la bomba aumenta.

6.5 Dispensación de agua caliente

Coloque un recipiente adecuado (con asa aislada térmicamente) debajo del dispensador de vapor/agua caliente. Puede dispensar agua caliente activando el interruptor de la bomba/agua caliente y abriendo la válvula. La máquina debe estar en la función de café. La función de vapor debe estar apagada, ¡peligro de lesión!

	¡Precaución! Mantenga siempre la boquilla de vapor debajo de la superficie del líquido para evitar rociaduras. Esto puede causar lesiones.

6.6 Dispensación de vapor

La PID CLASSIKA permite generar grandes cantidades de vapor para calentar o espumar bebidas, por ejemplo, leche o ponche.
Por favor, siga las instrucciones a continuación. No hierva la leche, de lo contrario no será posible espumar la leche. Para la preparación de capuchino y café blanco, primero prepare el café y **luego** comience a dispensar vapor.
Para la dispensación de vapor a alta presión, el agua de la caldera debe calentarse a más de 100 °C.

	¡Importante! Active el interruptor de vapor moviéndolo a la posición superior, la lámpara para el control de la calefacción se enciende. El indicador del manómetro de la bomba puede moverse ligeramente.

Abra la válvula de vapor durante aprox. 5 segundos **para reducir la capacidad de agua de las calderas y generar un mayor volumen de vapor. Repita este proceso dos veces en intervalos de 20 segundos y espere hasta que la lámpara para el control de calefacción se apague o tan pronto como se alcance la temperatura.** Repita según sea necesario. Cuanta más agua se escape, más "seco" estará el vapor.

Sumerja la boquilla de vapor al final del dispensador de vapor en el líquido. Ahora vuelva a abrir el dispensador de vapor y caliente o espume el líquido.

	¡Precaución! Mantenga siempre la boquilla de vapor debajo de la superficie del líquido para evitar rociaduras. **Esto puede causar lesiones.**

Apague la función de vapor.

	Recomendación Después de espumar o calentar la leche, suelte el vapor en la bandeja de goteo para mantener limpios los orificios de la boquilla de vapor. Limpie la boquilla de vapor y el dispensador de vapor después de cada uso con un paño húmedo para eliminar posibles residuos de líquido.

	¡Precaución! Tenga cuidado al limpiar el dispensador de vapor. Evite el contacto con la piel (peligro de lesiones).

ⓘ	**¡Importante!** Después de espumar la leche, rellene la caldera con agua.

Abra ligeramente la válvula de vapor/agua caliente girándola en sentido antihorario y mueva el interruptor de la bomba/agua caliente a la posición superior. Escuchará un sonido de bomba. Ahora la máquina llena la caldera con agua. Suelte el vapor y el agua caliente en un recipiente grande. Dispensar vapor y agua caliente. Luego cierre la válvula y apague el interruptor de la bomba/agua caliente moviéndolo a la posición inferior. De esta manera, puede reducir la temperatura de la caldera y puede reiniciar la preparación del café.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un cuidado regular y preciso es muy importante para el rendimiento, la longevidad y la seguridad de su máquina.

⚠	**¡Precaución!** Siempre apague la máquina (interruptor de alimentación en la posición inferior), desconecte el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla. Nunca sumerja la máquina en agua. Una limpieza inadecuada puede provocar un riesgo de descarga eléctrica.

7.1 Limpieza general

Limpieza diaria:
El portafiltro, los filtros, el tanque de agua, la bandeja de goteo, la placa de goteo de la bandeja de goteo, la cuchara medidora y el prensador requieren una limpieza diaria. Limpie con agua tibia y/o un detergente apto para alimentos.

ⓘ	El portafiltro, la bandeja de goteo, la placa de goteo y el tanque de agua no son adecuados para el lavavajillas.

Limpie la mampara de la ducha y la junta del grupo en la parte inferior del grupo y retire la suciedad visible sin desmontar las piezas.

Limpieza según sea necesario:
Limpie la válvula de vapor/agua caliente después de cada uso.
Limpie el cuerpo cuando la máquina esté apagada y fría.
Dependiendo del uso, actualice el agua de la caldera cada 1-2 semanas accionando el interruptor de la bomba y extrayendo aproximadamente 0,8 litros de agua caliente de la varilla de vapor/agua caliente.

ⓘ	Use un paño suave y húmedo para limpiar. ¡Nunca use detergentes abrasivos o clorados!

Vacíe la bandeja de goteo de agua con regularidad y no espere hasta que esté llena.

7.2 Limpieza del grupo de preparación

Un limpiador del grupo de preparación está disponible en su distribuidor especializado. Se debe realizar una limpieza después de unas 90 a 140 veces. Depende del uso real de la máquina. La limpieza se lleva a cabo utilizando el filtro ciego incluido con la entrega.

Siga las instrucciones que se indican a continuación:
1. Caliente la máquina hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento óptima.
2. Coloque el filtro ciego en el portafiltro.
3. Vierta ½ cucharada de detergente en el filtro ciego en el portafiltro.
4. Coloque el portafiltro en el cabezal del grupo.
5. Opere la palanca del grupo durante aprox. 20 segundos. El filtro ciego se llenará de agua.
6. Deje que el detergente reaccione, moviendo la palanca del grupo a la posición media. (aprox. 45°; no lo mueva a la posición inferior).

7. Mueva la palanca a la posición inferior después de aproximadamente 20 segundos. De esta manera, las grasas y aceites pueden ser descargados por el cilindro de infusión.
8. Repita los puntos 5-7 varias veces, hasta que el cilindro de infusión solo descargue agua clara.
9. Enjuague el portafiltro y el filtro ciego con agua fresca. A continuación, sustitúyalo.
10. Opere la palanca del grupo durante aproximadamente un minuto. Luego muévalo de nuevo a la posición inferior.
11. Retire el portafiltro y repita el punto 10. Después de esto, el grupo de preparación está listo para su uso.
12. Cambie el filtro ciego por el filtro de café

⚠	**¡Precaución!** Tenga cuidado con las pulverizaciones en caliente mientras limpia el grupo. **(peligro de lesión)**.

ⓘ	En caso de que haya programado el modo de limpieza, el "CLn" desaparecerá en la pantalla después de haber operado la palanca del grupo de preparación 10 veces. El contador se reiniciará hasta el siguiente aviso de limpieza. Cómo programar el modo de limpieza de grupo consulte 6.3.5

ⓘ	Si limpia el grupo de preparación a menudo con limpiador, puede comenzar a chirriar. No lo limpie a menudo con limpiador, desengrasarás todas las partes móviles y se desgastarán rápidamente. Es mejor si limpia el grupo de preparación de vez en cuando sin limpiador.

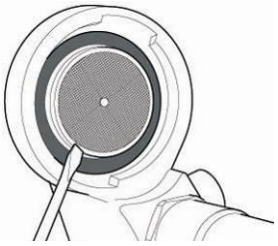
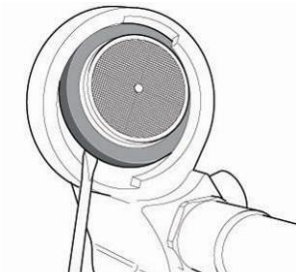
Vacíe la bandeja de goteo de agua con regularidad y no espere hasta que esté llena en caso de que la máquina no esté directamente conectada a un drenaje de agua.

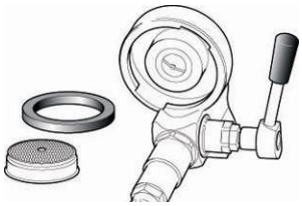
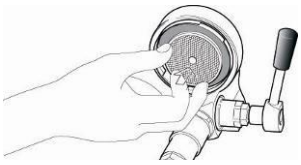
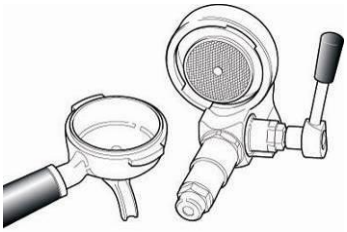
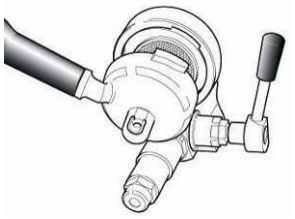
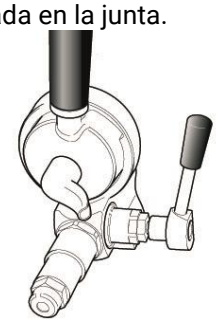
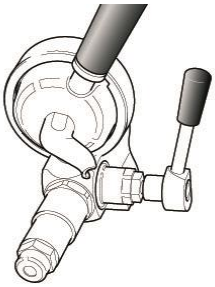
7.3 Mantenimiento

⚠	**¡Precaución!** Asegúrese de que la máquina esté desconectada de la fuente de alimentación durante el mantenimiento y al reemplazar las piezas.

Sustitución de la junta de grupo y la mampara de ducha

1. Apague la máquina (interruptor de alimentación en la posición inferior) y desconecte el cable de alimentación.
2. Abra la válvula de vapor y libere el vapor. Luego ciérralo de nuevo.
3. Deje que la máquina se enfríe a temperatura ambiente.
   Siga los pasos que se indican a continuación:

1. Preparar el grupo de preparación al principio. 	2. Utilice un destornillador plano para sacar la mampara de la ducha y la junta de grupo. 	3. La mampara de la ducha y la junta están casi retiradas. 

4. Retire la mampara de la ducha y la junta por completo. 	5. Tenga a mano las nuevas piezas de repuesto (el ado redondeado de la junta del grupo con la impresión ECM orientada hacia arriba hacia el grupo de la preparación). 	6. Limpie el grupo de preparación con un cepillo. Bloquee la mampara de la ducha firmemente en la junta.
7. Inserte la mampara de ducha en el grupo de preparación. 	8. Tome el portafiltro sin filtro. 	9. Sujete el portafiltro en el grupo de preparación. 
10. A continuación, mueva el portafiltro hasta que la mampara de ducha quede firmemente bloqueada en la junta. 	11. Ahora puede bloquear fácilmente el portafiltro en su lugar. 	12. El grupo está listo para su uso.

La máquina se puede volver a utilizar, como se describe en el capítulo 6 del manual del usuario.

La boquilla de vapor está bloqueada
Limpie cuidadosamente los orificios de la boquilla de vapor con una aguja o un clip.
Para este propósito, la boquilla de vapor también se puede desenroscar.

ⓘ	**¡Importante!** ¡No pierda la pequeña junta situada entre la boquilla de vapor y la rosca! (Artículo no. P6002.1)

Seguidamente, cambie la boquilla de vapor.

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor especializado.

8. TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

8.1 Embalaje

La CLASSIKA PID se entrega en una caja especial y está protegido por una cubierta de plástico y espuma.

	¡Precaución! ¡Mantenga los empaques fuera del alcance de los niños! **¡Importante!** ¡Mantenga el embalaje y el material de embalaje para un posible transporte! ¡No los deseche!

8.2 Transporte

	• Transportar la máquina solo en posición vertical, si es posible en un palé. • No incline ni gire la máquina. • No apile más de tres unidades una encima de la otra. • No coloque otros artículos pesados en el embalaje.

8.3 Almacenamiento

	• Mantenga la máquina embalada en un lugar seco. • No apile más de tres unidades una encima de la otra. • No coloque otros artículos pesados en el embalaje.

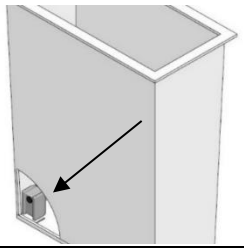
9. ELIMINACIÓN

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

Este producto cumple con la Directiva de la UE 2012/19/UE y está registrado de acuerdo con los RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos).

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución de problemas
Poca o ninguna crema encima del café	La molienda no es lo suficientemente fina	Utilizar una molienda más fina. Apisonar el café molido con más firmeza. Reduzca la presión de preparación.
	El café está demasiado viejo.	Usar café fresco
	Hay demasiado cloro en el agua.	Use un filtro de cloro.
	La cantidad de café molido no es suficiente.	Utilice la cantidad correcta de café: Aprox. 7 g – 9 g (1/4 onza) de café por cada taza.
	La mampara de la ducha está sucia.	Limpie el grupo de preparación.
Dispensación de café escaso, solo gota a gota	La molienda es demasiado fina.	Aumentar el grado de molienda. Apisonar el café molido solo ligeramente. Aumente la presión de preparación.
	Hay demasiado café molido.	Use aprox. 7 g – 9 g (1/4 onza) de café por cada taza.

Problema	Posible causa	Solución de problemas
"Cuerpo" débil	La molienda es demasiado fina.	Reducir la molienda.
	El café está viejo.	Use café fresco.
	La cantidad de café molido no es suficiente.	Use aprox. 7 g – 9 g de café por cada taza.
	La mampara de la ducha está sucia.	Limpie la mampara de la ducha.
Espuma en lugar de crema	Los granos de café son inadecuados.	Use otro grano de café.
	La configuración del molinillo de café no es adecuada para los granos de café en uso.	Ajuste el molinillo de café (al cambiar los granos de café, también puede ser necesario cambiar el molido.)
El portafiltro/grupo de preparación está goteando	El portafiltro no está fijado correctamente.	Fije el portafiltro correctamente.
	La junta del grupo está rota.	Cambie la junta del grupo y la mampara de la ducha.
La máquina está encendida, pero la máquina no empieza a funcionar.	Se rellenó con agua; la luz de control naranja está apagada.	Encender/apagar la máquina. Asegúrese de que el flotador en el tanque de agua esté en la posición correcta. (El lado del flotador con la punta magnética debe estar orientado hacia el interior de la máquina. El flotador en sí debe insertarse con la punta magnética en la parte superior del lado del flotador.) 
La máquina está encendida, pero la máquina no empieza a funcionar.	El depósito de agua no está bien fijado.	Fije el depósito de agua correctamente.
"CLn" se muestra en la pantalla.	El modo de limpieza está programado	Limpie el grupo de preparación. Después de haber accionado la palanca de preparación 10 veces, el "CLn" desaparecerá.
Hay un punto en la pantalla.	La pantalla está apagada.	Pulse **+** para encender.
La máquina se está comportando de forma inesperada.	Se han modificado los parámetros de la máquina.	Apague la máquina. Mantenga + pulsado y vuelva a encender la máquina para realizar un reinicio.

Si la máquina no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, se recomienda

.. limpiar el grupo de preparación (consulte las instrucciones en la página 26). Posteriormente, no vuelva a sujetar el portafiltro al grupo.

Cómo hacer espuma

- Si es posible, use leche fría y fresca. Incluso la leche homogeneizada es adecuada, si lo prefiere.
- Utilice un recipiente de espuma (de metal) con un volumen mínimo de 0,5 litros. El tamaño del recipiente no debe ser demasiado ancho. Un contenedor estrecho y alto es perfecto.
- Abra la válvula de vapor durante aprox. 5 segundos para liberar el agua de condensación y crear vapor seco.

- Llene 1/3 de la jarra con leche y colóquela debajo de la boquilla de vapor. La boquilla debe sumergirse en el medio del recipiente de espuma, justo debajo de la superficie.
- Abra lentamente la manija de vapor. El vapor impregna la leche.
- Mantenga quieto el recipiente de espuma.
- Después de unos segundos, notará una ligera succión en el recipiente de espuma. Comienza a espumar de forma adecuada. Mueva el recipiente de espuma hacia abajo mientras aumenta el nivel de leche. La boquilla de vapor debe mantenerse justo debajo de la superficie de la leche espumada.
- Atención: Cuando se obtenga la cantidad deseada de espuma de leche, sumerja toda la boquilla de vapor en el recipiente de espuma durante un corto tiempo y cierre el mango de vapor.
- Atención: Las proteínas de la leche se "espuman" con una temperatura de hasta 77°C. Una vez superada esta temperatura, la leche no se espuma más.
- Consejo: Cuando haya terminado de espumar la leche, agite ligeramente el recipiente de espumar para que las burbujas de leche asciendan a la superficie y obtenga una espuma de leche compacta.
- Después de espumar la leche, libere vapor en la bandeja de goteo para evitar el bloqueo de la boquilla de vapor.

Preparación del capuchino paso a paso

1. Prepara una porción de café espresso con una taza de capuchino.
2. Espuma la leche en un recipiente separado.
3. Llene la taza con el espresso y la leche espumada. No solo vierta la leche, sino que también **"agítela"** en la taza. Si es necesario, use una cuchara para recoger la leche en la taza.

11. ACCESORIOS RECOMENDADOS

- Filtro ciego para la limpieza del grupo de preparación (incluido en la entrega)
- Número de artículo del detergente: PAV9001034 para la limpieza del grupo de preparación con el filtro ciego
- Número de artículo del polvo de descalcificación: PAV9001040 para desincrustación profiláctica

Para un resultado de café perfecto, una buena máquina de café espresso y un molinillo de café son tan importantes como un buen grano de café. Nuestras máquinas de café espresso y molinillos profesionales son la combinación perfecta para lograr este resultado.
Esto complementa perfectamente su cafetera espresso y su molinillo.

Molinillo C-Manuale 54

Picamarros (redonda)

Picamarros (cajón)

Prensador, plano o convexo

Estación de prensado

Jarra de leche

Notizen / Notes / Notas

Notizen / Notes / Notas

we live espresso

www.ecm.de

ECM® Espresso Coffee Machines Manufacture GmbH
Industriestraße 57-61, 69245 Bammental
Telefon +49 6223-9255-0
E-Mail info@ecm.de