



Bedienungsanleitung · User Manual

CLASSIKA PID

Art.-Nr. / item no.: 81084

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.

ECM
MANUFACTURE

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)

08 - 2023

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice
Deutschsprachige Original-Bedienungsanleitung / English translation of the German original user manual

Verwendete Symbole / Used symbols

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

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

INDEX	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 function	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.	CE CONFORMITY.....	34
11.	TROUBLESHOOTING.....	35
12.	RECOMMENDED ACCESSORIES	37

1. LIEFERUMFANG

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

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt. • 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 erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. • Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. • Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder 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 Dampfpflanze 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

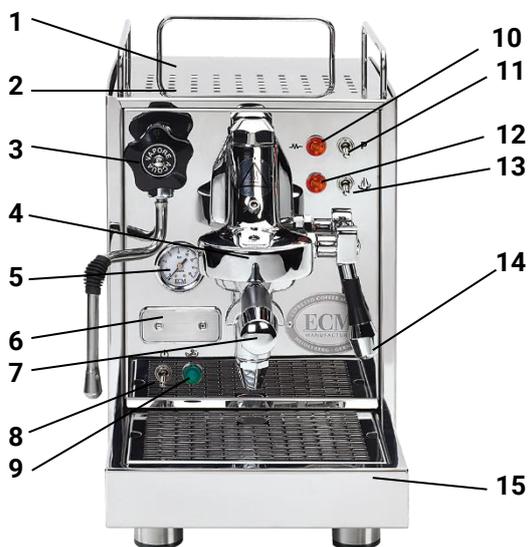
Die CLASSIKA PID darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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

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

	<p>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 Aufheizphase 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 Verstellerschraube unter dem Tassenablageblech 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-/Kaffe Zubereitung 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.

	<p>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.</p>
---	---

6.3.2 Das PID Menü

PID Menüreihenfolge	Auswahl	Modus	Aktion	Veränderung der Einstellung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 93 Temperaturwert </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> - + + </div>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> t1 Temperatur Espressozubereitung </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> - </div>	+	t1	+ -	Temperaturwert wird erhöht Temperaturwert wird verringert
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> St Dampftemperatur </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> - </div>	+	St	+ -	Temperaturwert wird erhöht Temperaturwert wird verringert

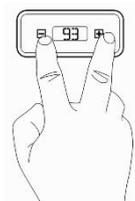
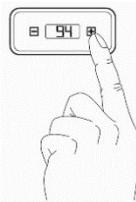
PID Menüreihenfolge	Auswahl	Modus	Aktion	Veränderung der Einstellung
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ECo ECO-Modus </div> <div style="text-align: center;">↓ -</div>	+	ECo	+ -	Programmierung in 30er Schritten. Einstellbare Zeit zwischen 0 bis 600 min möglich.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> CLn Gruppenreinigungsmodus </div> <div style="text-align: center;">↓ -</div>	+	CLn	+ -	Programmierung in 10er Schritten zwischen 0 und 200.
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> o Temperatur-Modus </div> <div style="text-align: center;">↓ -</div>	+	o	+	Auswahl zwischen C für Celsius und F für Fahrenheit
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> FH Fast Heat UP-Modus </div>	+	FH	+	Aktivieren (on) bzw. Deaktivieren (off) des Fast Heat Ups.

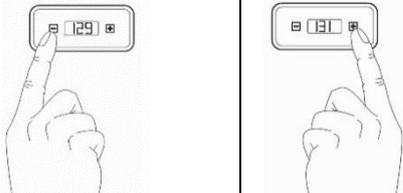
Wenn Sie den gewünschten Wert eingegeben haben warten Sie einen Moment, dann verlassen Sie automatisch das Menü.

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:

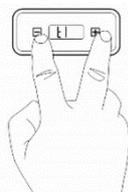
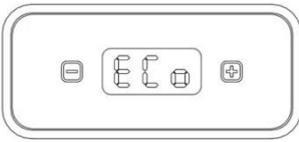
1. Schalten Sie das Gerät ein. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie + und - gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffee) auf dem Display erscheint.	
3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ 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.

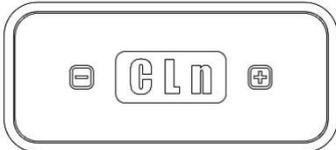
1. Schalten Sie das Gerät ein damit das PID-Display an ist.	
2. Drücken Sie + und – gleichzeitig. Es erscheint „t1“ auf dem Display.	
3. Drücken sie – bis „Eco“ auf dem Display erscheint, dann drücken Sie + um in das Eco-Menü zu gelangen.	
4. Nun können Sie die Programmierung in 30 min Schritten durch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

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

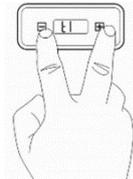


Wir empfehlen eine Reinigung der Brühgruppe nach ca. 90 – 140 Kaffeebezügen durchzuführen. Als Bezug einer Portion Kaffee/Espresso wird nur eine Brühung über 15 Sekunden gezählt.

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.

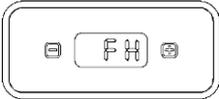
Um diese Einstellung vorzunehmen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

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 Filterträgers. 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 gemahlene 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 Dampfungeschaltung, Verletzungsgefahr!

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

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.

	<p>Wichtig Schalten Sie den Schalter Dampf ein, indem Sie ihn nach oben kippen. Die Heizungsampe geht an. Dabei kann das Pumpendruckmanometer ausschlagen, dies ist aber bedeutungslos.</p>
---	--

Öffnen Sie den Dampfahn für ca. 5 Sekunden, **damit das Heißwasservolumen sinkt und somit ein größeres Dampfolumen entstehen kann. Wiederholen Sie diesen Vorgang zweimal mit Zeitintervallen von ca. 20 Sekunden und warten Sie, bis die Heizungsampe erlischt bzw. die Temperatur erreicht wurde.** Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf. Je mehr Wasser entweicht, desto „trockener“ ist der Dampf.

Tauchen Sie die Dampföse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit ein. Jetzt den Dampfahn wieder öffnen.

Die Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.

	<p>Vorsicht! Halten Sie die Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit, damit es nicht zu Spritzern kommt (Verletzungsgefahr).</p>
---	---

Schalten Sie die Dampffunktion anschließend wieder aus.

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

	<p>Achtung Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden (Verletzungsgefahr).</p>
---	--

	<p>Wichtig Nach dem Milchaufschäumen müssen Sie den Kessel mit Wasser neu befüllen.</p>
---	--

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.

	<p>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 Brühgruppenreinigung zu zählen.</p> <p>Unter Punkt 6.3.5 erfahren Sie wie Sie den Gruppenreinigungsmodus programmieren.</p>
	<p>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 Quietschen 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 setzen sich nicht in der Brühgruppe fest.</p>

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

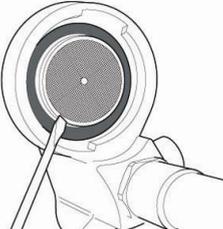
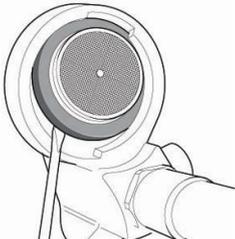
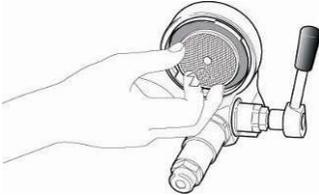
7.3 Kleine technische Servicearbeiten

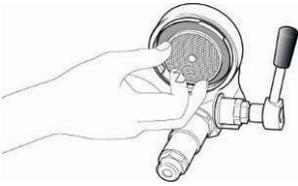
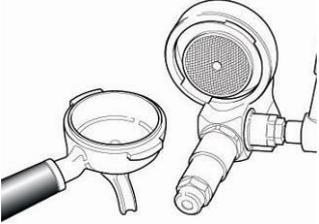
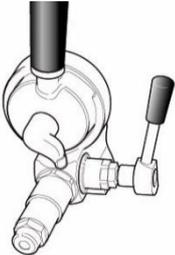
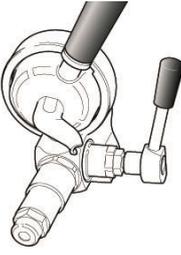
	<p>Vorsicht! Stellen Sie sicher, dass die Maschine während der Wartung und beim Ersetzen von Einzelteilen vom Stromnetz getrennt ist.</p>
--	--

Austausch der Gruppendichtung

1. Maschine abschalten (den Metall-Kippschalter 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):

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

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

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

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

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

	<p>Wichtig! Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr.: P6002.1)</p>
---	---

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.

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

8.2 Transport

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

8.3 Lagerung



- 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. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden EU-Richtlinien:

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

Weiterhin wurden folgende Verordnungen eingehalten:

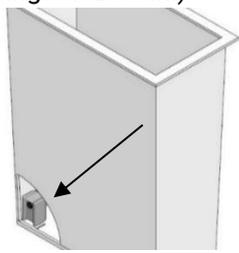
- Verordnung (EG) Nr. **1907/2006/EU** über die Registrierung, Bewertung, Zulassung und Beschränkung von Chemikalien (REACH).
- Verordnung (EG) Nr. **1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Verordnung (EU) Nr. **10/2011** über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

Zur Einhaltung der Konformität wurden folgende harmonisierte Normen angewandt:

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

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

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruk reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden (Als Richtlinie dient die Markierung im Sieb)
	Duschensieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee "tröpfelt" nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl leichter anpressen, Brühdruk 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
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

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
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“).

12. EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungsmittel 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 tamper
1 filter 1 cup	1 cleaning brush
1 filter 2 cups	1 user manual
1 blind filter	

2. GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • 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 homepage. See page 1 for your specialised dealer's contact details.

	<p>Important</p> <p>You should use water with a hardness of max. 4° dH in order to protect your machine from lime scale damage. When necessary, make use of a water softener / 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.</p> <p>An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.</p>
---	--

2.2 Proper use

The 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.



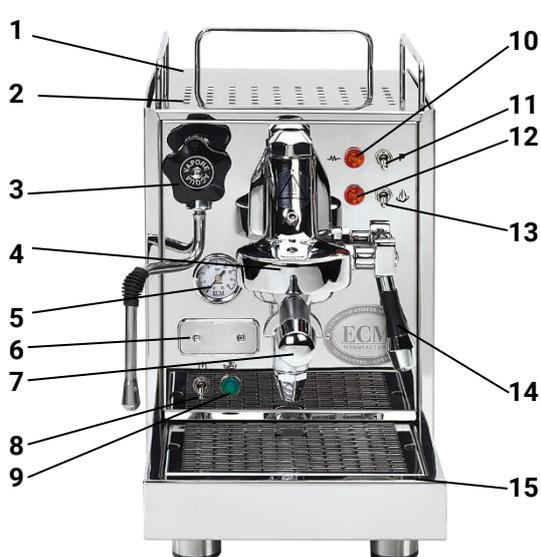
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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
Frequency:	Japan: 100 V
	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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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

 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<p>Prior to starting the machine, check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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!

	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

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.

	<p>It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for optimum coffee dispensation temperature.</p>
	<p>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).</p>

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 function

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.

	<p>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.</p>
---	---

6.3.2 PID-menu

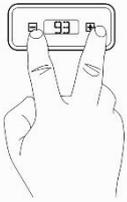
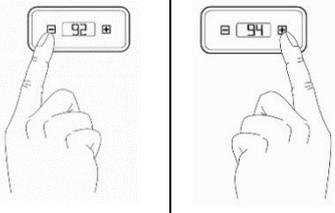
PID menu sequence	Selection	Mode	Action	Change of setting
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> 93 Temperature value </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> </div>				
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> t1 Temperature setting </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> </div>		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> t1 </div>	 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Temperature value is increased</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Temperature value is reduced</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> St Steam temperature </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> </div>		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> St </div>	 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Temperature value is increased</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Temperature value is reduced</div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> ECo ECO mode </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 5px;"> </div>		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> ECo </div>	 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">Programming in steps of 30. Adjustable time between 0 and 600 min</div>

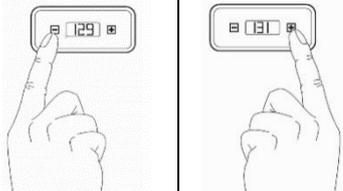
PID menu sequence	Selection	Mode	Action	Change of setting
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> CLn Group cleaning mode </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">-</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> o Temperature mode </div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="text-align: center;">-</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> FH Fast Heat Up mode </div>	+	CLn	+ -	Programming in steps of 10 between 0 and 200.
	+	o	+	Selection between C for Celcius and F for Fahrenheit
	+	FH	+	Activate (on) or deactivate (oFF) the Fast Heat Up

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

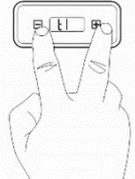
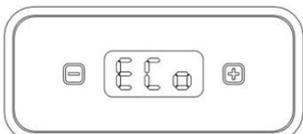
During normal operations the temperature of the boiler is indicated on the display. The coffee temperature control is pre-programmed to 93°C and the steam temperature to 130°C. Description: t1 = coffee, St = steam.

<p>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.</p>	
<p>2. Press + and - at the same time until 't1' appears on the display,</p>	
<p>3. Press + in order to progress to the submenu of 't1' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.</p>	
<p>4. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.</p>	
<p>5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed</p>	

<p>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.</p>	
<p>7. Press + in order to progress to the submenu of 'St' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.</p>	
<p>8. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.</p>	
<p>9. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; 't1' will be displayed.</p>	
<p>10. Press - in order to leave the programming mode. The newly programmed, nominal temperatures are now saved. The heater is now activated successively.</p>	

6.3.4 Programming the ECO-Mode

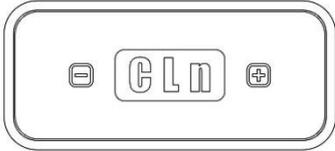
The ECO-Mode gives you the option to set a timer that will automatically switch off your machine. After the last brewing process, the machine will start the timer. The timer will be running in the background and is not visible. When the timer ends the machine will automatically turn off. To reactivate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

<p>1. Switch on the machine.</p>	
<p>2. Press + and - at the same time and "t1" appears on the display.</p>	
<p>3. Press the - button until you reach "Eco". Press + to enter the Eco menu.</p>	
<p>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.</p>	
<p>5. After a short period the setting will be adapted and saved.</p>	

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:

<p>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.</p> <p>Now you can carry out the programming in steps of 10 (0-200) by pressing + and –.</p> <p>In order to leave the programming mode, wait until "CLn" appears and then press the – button.</p> <p>For example, if you have programmed 90, then you will be prompted with a "CLn" on the display to clean the brew group after 90 brewing cycles. Clean the brew group (see 7.2 "Brew group cleaning").</p> <p>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</p>	
--	---



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"

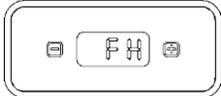
You can also set whether the boiler temperature values of "t1" should be displayed in °C or °F. To adjust this setting, proceed as follows:

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

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.

<p>1. Press + and – at the same time and "t1" will appear on the display.</p>	
---	---

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.

	<p>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.</p>
	<p>Important 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.</p>

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 injury!

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

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.

	<p>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.</p>
---	--

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.

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

Switch off the steam function.

	<p>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.</p>
--	---

	<p>Caution! Be careful while cleaning the steam dispenser. Avoid skin contact (danger of injury).</p>
--	---

	<p>Important After frothing the milk, refill the boiler with water.</p>
--	--

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.

	<p>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.</p>
--	--

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.

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

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 too often with cleaner, it may start squeaking. Don't clean it too often with cleaner, you will degrease all the moving parts and they will wear out quickly. It's better if you clean the brew group from time to time without cleaner.

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full in case the machine is not directly hooked up to a water drainage.

7.3 Maintenance

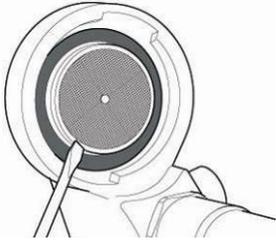
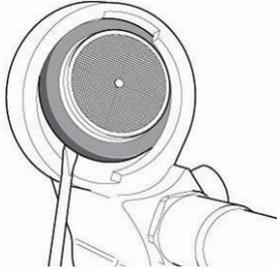
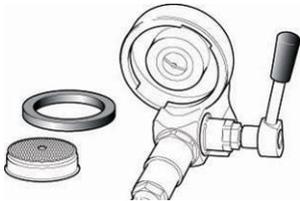
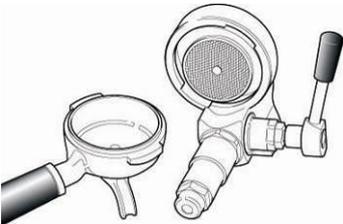
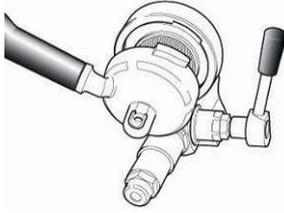
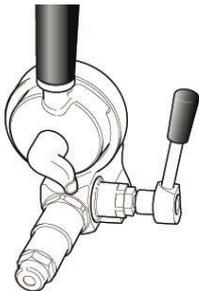
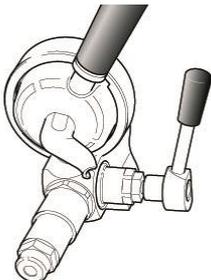


Vorsicht!
Make sure that the machine is disconnected from the power supply during maintenance and when replacing parts.

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:

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

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

The steam nozzle is blocked

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

	<p>Important! Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread! (Item no. P6002.1)</p>
---	--

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.

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

8.2 Transport

	<ul style="list-style-type: none"> • Transport the machine 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

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

9. DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

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

10. CE CONFORMITY

The product complies with the following EU Directives:

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

- Ecodesign Directive **2009/125/EG (ENER 25)**

Furthermore, the following regulations were followed:

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

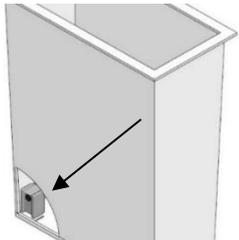
For compliance, the following harmonized standards have been applied:

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

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

11. 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.
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.

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
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.

12. 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

Notizen/Notes

Notizen/Notes

Notizen/Notes

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