

Ti auguriamo un buon lavoro con TechUp™.

Questo prodotto è stato concepito per permetterti di rilevare con estrema precisione i parametri di temperatura e pressione dell'acqua, in uscita dal gruppo di erogazione, della tua macchina da caffè. Assicurati di avere in dotazione il termometro digitale contenuto nel kit completo, idoneo alla lettura della termocoppia tipo "T" della quale il nostro strumento è dotato. Segui le istruzioni di seguito riportate per ottenere dei dati affidabili.

Gentile Utente,  
grazie per aver scelto di acquistare TechUp™.

## PREMESSA

Rev.1 del 28/04/2021

# TechUp™ - Manuale di USO e MANUTENZIONE

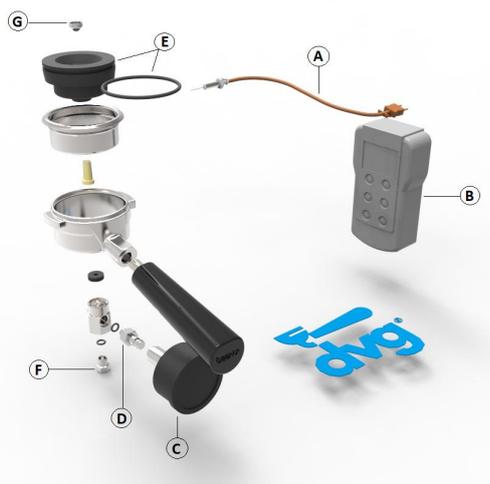
Via Don L. Svirzo 7 - 20872 Loc. Colnago (MB) Italia  
t +39 039 695142 f +39 039 6095237  
P.I. 00884900960 C.F. 08003870154  
info@dvgdevecchi.com  
www.dvgdevecchi.com  
www.dvg.coffee

DVG DE VECCHI srl



## CONTENUTO DEL PRODOTTO

TechUp™ si presenta come un normale portafiltro per macchina da caffè ma racchiude al suo interno degli aspetti tecnici e funzionali frutto dello studio e della nostra esperienza di oltre 55 anni nel mondo delle macchine da caffè professionali.



TechUp® è dotato di

- A- Termocoppia tipo T con terminale da 1mm e velocità di risposta 0,15"
- B- Termometro digitale a 1 ingresso con risoluzione 0,1°C (solo nel kit completo)
- C- Manometro di precisione 0-25bar immerso in glicerina
- D- Raccordo rapido smontaggio/montaggio manometro
- E- Adattatore sagomato in tecnopolimero con o-ring di tenuta
- F- Gicleur con foro calibrato a 0,3mm
- G- Filtri meccanici

Il kit completo viene fornito in una pratica valigetta contenente inoltre un bicchiere graduato, un prodotto per la pulizia del gruppo con filtro cieco e spazzolino e una chiave per lo smontaggio del gicleur.

Per altre info e per maggiori dettagli visita il sito [www.dvg.coffee](http://www.dvg.coffee)

L'adattatore in tecnopolimero (E) è dotato di o-ring di tenuta che ne consente facilmente lo smontaggio (non necessario ai fini della pulizia).

Rimuovere il filtro inox (G) nel caso in cui sia otturato da impurità. Lavarlo con acqua corrente fredda. Prestare attenzione al terminale della sonda (A) durante lo smontaggio del filtro inox. Evitare pieghe eccessive che comprometterebbero l'integrità della sonda stessa.

Per la pulizia del gicleur (F) utilizzare aria compressa. È consigliato soffiare lo stesso al termine di ogni utilizzo per evitare la formazione di calcare. Non utilizzare punte metalliche che potrebbero alterare le dimensioni del foro calibrato.

TechUp™ è stato concepito in modo tale da poter essere smontato (in alcune delle sue parti) per consentirne la sostituzione e/o la pulizia.

## MANUTENZIONE

## MODALITA' OPERATIVA

### Preparazione

Prima di procedere all'utilizzo di TechUp™ assicurarsi che il gruppo erogatore della macchina da caffè sia perfettamente pulito e non siano presenti residui di polvere di caffè. È necessario effettuare un ciclo completo di lavaggio con prodotto detergente idoneo (in caso di necessità sostituire la doccetta). Al termine della procedura di lavaggio, attendere 10' in stand-by per permettere il ripristino termico della macchina.

### Sequenza operativa completa

- 1 Effettuare un'erogazione "flash" di 2" sul gruppo erogatore
- 2 Agganciare TechUp™ sul gruppo erogatore (*accertarsi che il termometro digitale sia acceso e la sonda collegata correttamente*)
- 3 Eseguire 3 cicli di 30" l'uno intervallati da 30" di pausa, effettuando l'erogazione "flash" prima di ogni ciclo (*tale procedura consente di portare in temperatura il corpo dello strumento per evitare che la temperatura di quest'ultimo influisca sui dati che verranno rilevati*)
- 4 Verificare, al termine dei 30" di erogazione, che siano stati erogati circa 60ml +/-5% di acqua (*utilizzare il bicchiere graduato in dotazione. In alternativa verificare con una bilancia l'erogazione di 60gr +/-5% di acqua*)
- 5 A partire dal 4° ciclo sino al 6°, eseguiti sempre con la medesima modalità (30"ON/30"OFF), rilevare le temperature (**per ogni ciclo rilevare 3 temperature: a 15", a 20" e a 25"**)
- 6 Otteniamo così 9 rilevazioni di temperatura, dalle quali poi effettuare una media matematica  

$$T_{\text{finale}} = (T1+T2+T3+T4+T5+T6+T7+T8+T9) / 9$$
- 7 Il valore risultante dovrà essere compreso tra i 90°C e i 96°C (*range di temperatura idoneo all'erogazione del caffè espresso Made in Italy*)

### Sequenza operativa ridotta

- 1 Ripetere la procedura completa fino al punto 4
- 2 A partire dal 4° ciclo rilevare la temperatura dopo 15" /20" di erogazione (*temperatura stabilizzata*)
- 3 Il valore risultante dovrà essere compreso tra i 90°C e i 96°C (*range di temperatura idoneo all'erogazione del caffè espresso Made in Italy*)

We wish you a good job with TechUp™.

This product has been designed to allow you to detect with extreme precision the parameters of temperature and water pressure, coming out of the delivery unit, of your coffee machine. Make sure you have the digital thermometer included in the complete kit, suitable for reading the "T" type thermocouple of which our instrument is equipped. Follow the instructions below to get reliable data.

Thank you for choosing to buy TechUp™.

Dear User,

For more info and for more details visit [www.dvg.coffee](http://www.dvg.coffee)

The technopolymer adaptor (E) is equipped with a sealing o-ring which allows easy disassembly (not necessary for cleaning).

Remove the stainless steel filter (G) in case it is clogged with impurities. Wash it with cold running water. Pay attention to the probe terminal (A) when removing the stainless steel filter. Avoid excessive bends that would compromise the integrity of the probe itself.

Do not allow the pressure gauge (C) to suffer shocks that could compromise the calibration.

Use compressed air to clean the gicleur (F). It is recommended to blow the same at the end of each use to avoid limescale formation. Do not use metal tips that could alter the size of the calibrated hole.

TechUp™ has been designed in such a way that it can be disassembled (in some of its parts) to allow for its replacement and / or cleaning.

## MAINTENANCE

## INTRODUCTION

Rev.1 del 28/04/2021

### manual

## TechUp™ - Instruction and Maintenance

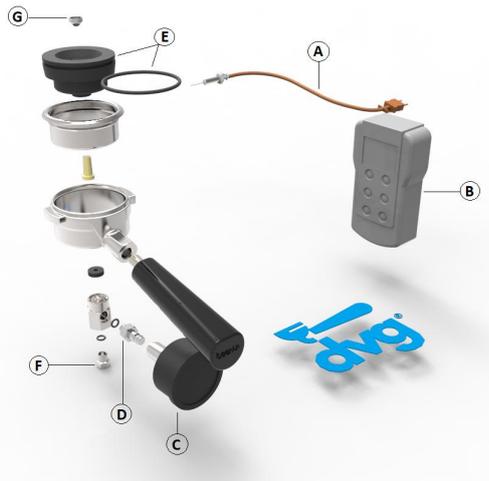
Via Don L. Svirzo 7 - 20872 Loc. Colnago (MB) Italia  
P.I. 00884900960 C.F. 08003870154  
+39 039 695142 f +39 039 6095237  
[info@dvgdevelopchi.com](mailto:info@dvgdevelopchi.com)  
[www.dvgdevelopchi.com](http://www.dvgdevelopchi.com)  
[www.dvg.coffee](http://www.dvg.coffee)

DVG DE VECCHI srl



## DESCRIPTION OF THE PRODUCT

TechUp™ seems to be a standard portafilter for coffee while inside there are technical and functional features coming from more than 55 years of our experience inside the professional coffee machines world.



TechUp™ is made of

- A- T thermocouple with 1mm sensor and response time of 0,15"
- B- Digital thermometer with 1 input channel and resolution of 0,1°C (only with complete kit)
- C- Precision manometer 0-25bar/0-360psi full of glycerine
- D- Rapid joint for mount/dismount the manometer
- E- Technopolymer adaptor with sealing o-ring
- F- 0,3mm hole gicleur
- G- Mechanical filters

Complete kit is distributed in a practical box contained a graduated beaker, a cleaning product for grouphead, a blind filter and a nylon brush and a wrench for mount/dismount the gicleur

## OPERATIVE MODE

### Pre-setting

Before start to use TechUp™ you must be sure that your coffee machine group head is perfectly clean, without any trace of coffee powder. It is necessary to carry out a complete washing cycle with a suitable detergent product (in case of need replace the shower). At the end of the washing procedure, wait 10 minute in stand-by to allow the thermal recovery of the machine.

### Complete operating procedure

- 1 Make a "flash" delivery of 2 seconds on the brewing group
- 2 Hook TechUp™ onto the brewing group (*make sure the digital thermometer is powered on and the probe connected correctly*)
- 3 Execute 3 cycles of 30 seconds each one with a 30 seconds interval of pause, performing the "flash" delivery before each cycle (*this procedure allows the body of the instrument to be warmed up to avoid that the temperature of the instrument influences the data that will be detected*)
- 4 Verify, at the end of the 30 seconds of delivery, that about 60ml +/- 5% of water have been dispensed (*use the graduated beaker supplied. Alternatively, check with a coffee scale the delivery of 60g +/- 5% of water*)
- 5 Starting from the 4th cycle up to the 6th, always performed with the same mode (30 "ON / 30" OFF), detect the temperatures (**for each cycle detect 3 temperatures: at 15", at 20" and at 25"**)
- 6 We obtain 9 temperature measurements, from which we then perform a mathematical average  
$$T_{\text{final}} = (T1+T2+T3+T4+T5+T6+T7+T8+T9) / 9$$
- 7 The resulting value must be between 90°C and 96°C (*temperature range suitable for the delivery of Made in Italy espresso coffee*)

### Simple operating procedure

- 1 Repeat the complete procedure until point 4
- 2 Starting from the 4th cycle, measure the temperature after 15/20 seconds of delivery (*stabilized temperature*)
- 3 The resulting value must be between 90°C and 96°C (*temperature range suitable for the delivery of Made in Italy espresso coffee*)