

PROFITEC



HANDMADE

SINCE 1985

GO

Art.-Nr./item no: CM500014-00 (schwarz/black/noir), -01 (rot/red/rouge), -02 (gelb/yellow/jaune), -03 (blau/blue/bleu),
-04 (satiniert/brushed/satinée)

Bedienungsanleitung -
User Manual - Manuel d'utilisation

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der GO 2.0 haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen. Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Espresso-Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Verwendung der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Die deutschsprachige Bedienungsanleitung beginnt ab Kapitel 1 „Über diese Bedienungsanleitung“ auf Seite 12.

Dear coffee enthusiasts,

With the GO 2.0 you have purchased an espresso machine of the highest quality. We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine. If you have any further questions or require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso machine. Please keep the instruction manual within reach for future reference.

The English instructions for use start with chapter 1 “About these operating instructions” on page 86.

Chers amateurs de café,

Avec la GO 2.0, vous avez fait un excellent choix. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer de parfaits expressos et cappuccinos avec votre machine expresso à porte-filtre.

Avant d'utiliser votre nouvelle machine, veuillez lire attentivement le présent manuel d'utilisation. Si vous avez d'autres questions ou si vous souhaitez obtenir des informations complémentaires, veuillez contacter votre revendeur spécialisé local avant de mettre la machine à café expresso en service.

Conservez le présent manuel d'utilisation en lieu sûr et à portée de main pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Le manuel d'utilisation en français commence au chapitre 1 « À propos du présent manuel d'utilisation » à la page 158.

PROFITEC



Profitec GmbH

Profi-technische Produkte

Industriestraße 57 - 61

69245 Bammental/Heidelberg

Deutschland / Germany / Allemagne

Tel.: +49 (0) 6223 9205-0

E-Mail: info@profitec-espresso.com

Internet: www.profitec-espresso.com

Stempel des Fachhändlers
/ dealers stamp / cachet du
revendeur

Inhalt

1 Über diese Bedienungsanleitung	15
1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen	15
1.2 Darstellungskonventionen	16
2 Sicherheit	17
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise.....	17
2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen.....	18
2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien	18
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen.....	18
3 Kurzanleitung für den ersten Espresso	19
4 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	21
5 Beschreibung der Maschine.....	22
5.1 Aufbau der Maschine.....	22
5.2 Bedienelemente	23
5.2.1 Ein-/Aus-Taste	24
5.2.2 Display-Tasten	25
5.2.3 Bezugstasten.....	25
5.2.4 Drehventil.....	26
6 Transport	27
6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung.....	27
6.2 Lieferumfang	28
6.3 Transportverpackung entfernen.....	29
6.4 Lieferumfang prüfen.....	29
6.5 Transportieren	30
7 Installation	31
7.1 Anforderungen an den Aufstellort.....	31
7.2 Anschluss an die Stromversorgung	31
7.3 Zubehör installieren	31
7.3.1 Tropfblech und Wasserauffangschale installieren.....	32
7.3.2 Wasserfilter installieren.....	32
8 Erstinbetriebnahme	34
8.1 Erstinbetriebnahme	34
8.1.1 Maschine anschließen und einschalten	35
8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus).....	35
8.1.3 Maschine spülen	35
8.2 Nach der Inbetriebnahme.....	35
9 Bedienung	36
9.1 Betriebsarten.....	36

9.1.1	Betriebsbereitschaft	36
9.1.2	Dauerbetrieb.....	36
9.1.3	Standby-Modus des Displays	36
9.1.4	ECO-Modus.....	36
9.2	Maschine in Betrieb nehmen.....	37
9.2.1	Maschine ein- und ausschalten	37
9.2.2	Maschine vorbereiten.....	37
9.3	Shortcut-Funktionen	38
9.3.1	ECO-Modus einschalten.....	38
9.3.2	Preinfusion aktivieren oder deaktivieren.....	38
9.3.3	Dampfmodus ein- oder ausschalten.....	38
9.3.4	Automatische Reinigung der Brühgruppe	39
9.4	Wassertank mit Wasser füllen.....	39
9.5	Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampfen)	40
9.6	Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen	41
9.7	Filterträger in Brühgruppe einsetzen	42
9.8	Flush durchführen.....	43
9.8.1	Flush nach dem Aufheizen	44
9.8.2	Flush zum Spülen der Brühgruppe.....	44
9.9	Espresso zubereiten.....	44
9.10	Filterträger aus der Brühgruppe entfernen.....	46
9.11	Heißes Wasser entnehmen.....	47
9.12	Heißen Dampf entnehmen	47
10	Navigation und Einstellungen im Menü.....	49
10.1	Anzeigen im Display	49
10.1.1	Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings).....	49
10.1.2	Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)	50
10.1.3	Weitere Anzeigen im Display	51
10.2	Navigation im Menü	54
10.2.1	Hauptmenü öffnen.....	54
10.2.2	Untermenü auswählen und öffnen	54
10.2.3	Einstellungen ändern und bestätigen.....	55
10.3	Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings)	55
10.3.1	Brew Temperature.....	55
10.3.2	Steam Temperature.....	55
10.3.3	Preinfusion.....	56
10.3.4	Brew Settings - Einstellung über das Menü.....	58
10.3.5	Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten	59
10.3.6	Eco Mode.....	60
10.3.7	Cleaning Reminder	61
10.3.8	Reset Reminder	61
10.4	Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings).....	62

10.4.1	Filter Reminder	63
10.4.2	Clock Set	63
10.4.3	Schedule Set	64
10.4.4	Timer Enable.....	65
10.4.5	Temperature Unit	66
10.4.6	Coffee Offset Correction.....	67
10.4.7	Enable Fast Heating	68
10.4.8	Descaling Process	68
11	Reinigung	70
11.1	Filterträger, Silikonaufsatz und Siebe reinigen	70
11.2	Wasserauffangschale und Tropfblech reinigen	71
11.3	Düse der Lanze reinigen	72
11.3.1	Düse nach dem Gebrauch reinigen	72
11.3.2	Verstopfte Düse reinigen	72
11.4	Gehäuse der Maschine reinigen	73
11.5	Wassertank reinigen	73
11.5.1	Ausrichtung des Wassertanks.....	73
11.5.2	Wassertank reinigen.....	74
11.6	Brühgruppe reinigen.....	74
11.6.1	Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung.....	74
11.6.2	Automatische Reinigung der Brühgruppe starten.....	75
11.6.3	Nachspülen.....	76
12	Wartung	77
12.1	Ersatzteile und Zubehör.....	77
12.2	Wasserfilter austauschen	78
12.3	Dichtung der Brühgruppe austauschen	78
12.3.1	Erforderliches Werkzeug und Zubehör.....	78
12.3.2	Vor dem Austauschen	79
12.3.3	Dichtung austauschen	79
12.4	Manuelle Einstellung des Brühdrucks.....	81
13	Störungsbehebung	82
13.1	Störungen an der Maschine.....	82
13.1.1	Maschine zurücksetzen	83
14	Technische Daten	84
15	Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung.....	85
15.1	Maschine außer Betrieb nehmen.....	85
15.2	Demontage der Maschine	85
15.3	Lagerung	85
16	Entsorgung.....	86
17	Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso	87

Contents

1	About these operating instructions.....	88
1.1	Design of safety and warning notices.....	88
1.2	Stylistic conventions.....	89
2	Safety.....	90
2.1	General safety instructions.....	90
2.2	Hazard due to high temperatures.....	91
2.2.1	Hazard due to hot media.....	91
2.2.2	Hazard due to hot surfaces.....	91
3	Quick guide to your first espresso.....	92
4	Intended use.....	94
5	Description of the machine.....	95
5.1	Machine structure.....	95
5.2	Control elements.....	96
5.2.1	On/off button.....	97
5.2.2	Display buttons.....	97
5.2.3	Brew buttons.....	98
5.2.4	Rotary valve.....	99
6	Transport.....	100
6.1	Markings on the packaging.....	100
6.2	Scope of delivery.....	102
6.3	Removing the transport packaging.....	102
6.4	Checking the scope of delivery.....	103
6.5	Transportation.....	103
7	Installation.....	104
7.1	Requirements at the installation site.....	104
7.2	Connecting to the power supply.....	104
7.3	Installing the accessories.....	104
7.3.1	Installing the drip tray and grid.....	105
7.3.2	Installing the water filter.....	105
8	Initial start-up.....	107
8.1	Initial start-up.....	107
8.1.1	Connecting and switching on the machine.....	108
8.1.2	Filling the boiler with water (fill mode).....	108
8.1.3	Rinsing the machine.....	108
8.2	After initial start-up.....	108
9	Operation.....	109
9.1	Operating modes.....	109
9.1.1	Operational readiness.....	109

9.1.2	Continuous operation.....	109
9.1.3	Standby mode of the display.....	109
9.1.4	ECO mode.....	109
9.2	Putting the machine into operation	110
9.2.1	Switching the machine on and off	110
9.2.2	Preparing the machine.....	110
9.3	Shortcut functions	111
9.3.1	Switching on ECO mode	111
9.3.2	Activating or deactivating pre-infusion	111
9.3.3	Switching steam mode on and off	111
9.3.4	Automatic cleaning of the brew group.....	112
9.4	Filling the water tank with water.....	112
9.5	Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)	114
9.6	Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter.....	114
9.7	Inserting the portafilter in the brew group	115
9.8	Performing a flush.....	116
9.8.1	Flush after heating up.....	117
9.8.2	Flush for rinsing the brew group	117
9.9	Preparing espressos.....	118
9.10	Removing the portafilter from the brew group.....	119
9.11	Drawing hot water	120
9.12	Drawing hot steam.....	120
10	Navigation and settings in the menu	122
10.1	Icons on the display.....	122
10.1.1	Menus for basic settings.....	122
10.1.2	Menus for advanced user settings	123
10.1.3	Further icons on the display.....	124
10.2	Navigation in the menu	127
10.2.1	Opening the main menu	127
10.2.2	Selecting and opening submenus	127
10.2.3	Changing and confirming settings	128
10.3	Basic menu settings.....	128
10.3.1	Brew Temperature.....	128
10.3.2	Steam Temperature.....	128
10.3.3	Pre-infusion.....	128
10.3.4	Brew settings - setting via the menu.....	130
10.3.5	Brew settings - setting via brew buttons	131
10.3.6	Eco Mode.....	132
10.3.7	Cleaning Reminder	133
10.3.8	Reset Reminder	133
10.4	Advanced menu (user) settings.....	134
10.4.1	Filter Reminder	135

10.4.2	Clock Set	135
10.4.3	Schedule Set	136
10.4.4	Timer Enable.....	137
10.4.5	Temperature Unit	138
10.4.6	Coffee Offset Correction.....	138
10.4.7	Enable Fast Heating	139
10.4.8	Descaling Process	140
11	Cleaning.....	142
11.1	Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters	142
11.2	Cleaning the drip tray and grid.....	143
11.3	Cleaning the steam wand nozzle.....	144
11.3.1	Cleaning the nozzle after use	144
11.3.2	Cleaning a blocked nozzle.....	144
11.4	Cleaning the machine housing.....	145
11.5	Cleaning the water tank.....	145
11.5.1	Orientation of the water tank	145
11.5.2	Cleaning the water tank.....	146
11.6	Cleaning the brew group.....	146
11.6.1	Preparatory steps for automatic cleaning	146
11.6.2	Starting automatic cleaning of the brew group.....	147
11.6.3	Post-rinsing.....	148
12	Servicing.....	149
12.1	Spare parts and accessories.....	149
12.2	Replacing the water filter.....	150
12.3	Replacing the brew group gasket.....	150
12.3.1	Required tools and accessories	150
12.3.2	Before replacement	151
12.3.3	Replacing the gasket.....	151
12.4	Manually setting the brew pressure	152
13	Troubleshooting	154
13.1	Machine faults.....	154
13.1.1	Resetting the machine	155
14	Technical data	156
15	Shutdown, dismantling, and storage.....	157
15.1	Shutting down the machine.....	157
15.2	Dismantling the machine	157
15.3	Storage.....	157
16	Disposal.....	158
17	Recommendations for preparing the perfect espresso	159

Table des matières

1 À propos du présent manuel d'utilisation	159
1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements	159
1.2 Conventions de présentation	160
2 Sécurité	161
2.1 Consignes générales de sécurité	161
2.2 Danger dû à des températures élevées	162
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants	162
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes	162
3 Guide d'introduction pour votre premier expresso	163
4 Utilisation conforme	165
5 Description de la machine	166
5.1 Structure de la machine	166
5.2 Éléments de commande	167
5.2.1 Bouton marche/arrêt	168
5.2.2 Boutons de l'affichage	169
5.2.3 Boutons de tirage	169
5.2.4 Vanne rotative	171
6 Transport	172
6.1 Marquages sur l'emballage	172
6.2 Étendue des fournitures	173
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport	174
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures	174
6.5 Transport	175
7 Installation	176
7.1 Exigences applicables au lieu d'installation	176
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique	176
7.3 Installation des accessoires	176
7.3.1 Installation de la plaque d'égouttage et du plateau de collecte d'eau	177
7.3.2 Installation du filtre à eau	177
8 Première mise en service	179
8.1 Première mise en service	179
8.1.1 Branchement et mise sous tension	180
8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)	180
8.1.3 Rinçage de la machine	180
8.2 Après la mise en service	181
9 Utilisation	182
9.1 Modes de fonctionnement	182

9.1.1	Préparation au fonctionnement.....	182
9.1.2	Fonctionnement continu.....	182
9.1.3	Mode veille de l'écran.....	182
9.1.4	Mode ECO.....	182
9.2	Mise en service de la machine.....	183
9.2.1	Mise en marche et arrêt de la machine.....	183
9.2.2	Préparation de la machine.....	183
9.3	Fonctions de raccourci.....	184
9.3.1	Activation du mode ECO.....	184
9.3.2	Activation ou désactivation de la pré-infusion.....	184
9.3.3	Activation ou désactivation du mode vapeur.....	184
9.3.4	Nettoyage automatique du groupe de percolation.....	185
9.4	Remplissage du réservoir d'eau.....	185
9.5	Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu.....	186
9.6	Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre.....	187
9.7	Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation.....	188
9.8	Rinçage (Flush).....	189
9.8.1	Rinçage (Flush) après une chauffe.....	190
9.8.2	Rinçage (Flush) du groupe de percolation.....	190
9.9	Préparation d'un expresso.....	191
9.10	Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation.....	193
9.11	Prélèvement d'eau chaude.....	193
9.12	Production de vapeur chaude.....	194
10	Navigation et paramètres du menu.....	195
10.1	Indications à l'écran.....	195
10.1.1	Menus des paramètres de base (Basic Settings).....	195
10.1.2	Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings).....	196
10.1.3	Autres indications affichées à l'écran.....	197
10.2	Navigation dans le menu.....	200
10.2.1	Ouverture du menu principal.....	200
10.2.2	Sélection et ouverture d'un sous-menu.....	200
10.2.3	Modification et validation des paramètres.....	201
10.3	Paramètres du menu de base (Basic Settings).....	201
10.3.1	Brew Temperature (Température de percolation).....	201
10.3.2	Steam Temperature (Température de la vapeur).....	201
10.3.3	Preinfusion (Pré-infusion).....	202
10.3.4	Brew Settings (Paramètres de percolation) – Paramétrage via le menu.....	204
10.3.5	Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage.....	205
10.3.6	Mode ECO.....	206
10.3.7	Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage).....	207
10.3.8	Reset Reminder (Rappel de réinitialisation).....	207
10.4	Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings).....	208

10.4.1	Filter Reminder (Rappel de filtre)	209
10.4.2	Clock Set (Réglage de l'heure)	210
10.4.3	Schedule Set (Programmation horaire)	210
10.4.4	Timer Enable (Activation du programmateur).....	212
10.4.5	Temperature Unit (Unité de température).....	212
10.4.6	Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)	213
10.4.7	Enable Fast Heating (Chauffe rapide)	214
10.4.8	Descaling Process (Processus de détartrage)	214
11	Nettoyage	216
11.1	Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines	216
11.2	Nettoyage du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage	217
11.3	Nettoyage de la buse de lance.....	218
11.3.1	Nettoyage de la buse après utilisation	218
11.3.2	Nettoyage d'une buse obstruée	218
11.4	Nettoyage du corps de la machine.....	219
11.5	Nettoyage du réservoir d'eau.....	219
11.5.1	Orientation du réservoir d'eau.....	219
11.5.2	Nettoyage du réservoir d'eau	220
11.6	Nettoyage du groupe de percolation	220
11.6.1	Étapes préparatoires au nettoyage automatique	220
11.6.2	Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation	221
11.6.3	Rinçage.....	222
12	Entretien.....	223
12.1	Pièces de rechange et accessoires	223
12.2	Remplacement du filtre à eau	224
12.3	Remplacement du joint du groupe de percolation	224
12.3.1	Outils et accessoires requis.....	224
12.3.2	Avant le remplacement du joint.....	225
12.3.3	Remplacement du joint.....	225
12.4	Réglage manuel de la pression de percolation	226
13	Dépannage	228
13.1	Pannes de la machine	228
13.1.1	Réinitialisation de la machine.....	229
14	Données techniques.....	230
15	Mise hors service, démontage et stockage.....	231
15.1	Mettez la machine hors service.....	231
15.2	Démontage de la machine.....	231
15.3	Stockage.....	231
16	Élimination	232
17	Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso	233

1 Über diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung enthält Informationen und Anweisungen, die für den sicheren und effizienten Umgang mit dem Produkt erforderlich sind.

- Vor der Verwendung des Produkts muss die Bedienungsanleitung sorgfältig durchgelesen und verstanden werden.
- Grundvoraussetzung für eine sichere Handhabung und Verwendung ist das Einhalten aller angegebenen sicherheitsbezogenen Informationen und Handlungsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Die Bedienungsanleitung an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren, um sie jederzeit als Nachschlagewerk zur Verfügung zu haben.
- Bei Fragen oder Problemen im Umgang mit dem Produkt den Fachhändler kontaktieren.

1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen

Um vor konkreten Gefährdungen im Kontext einer Handlung oder Lebensphase zu warnen, werden im Text Warnhinweise verwendet, die durch ein Warnsymbol in Verbindung mit einem Signalwort gekennzeichnet sind. Die Signalworte geben das Ausmaß der Gefährdung an.

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



GEFAHR

GEFAHR weist auf eine unmittelbar bevorstehende Gefährdung hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt, wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.



WARNUNG

WARNUNG weist auf eine mögliche Gefährdung hin, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.



VORSICHT

VORSICHT weist auf eine mögliche Gefährdung hin, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann, wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.

HINWEIS

HINWEIS weist auf mögliche Sach- und Umweltschäden hin, die entstehen können, wenn die Sicherheitsmaßnahmen nicht befolgt werden.

1.2 Darstellungskonventionen

Hervorhebungen im Text

Um die Lesbarkeit und Übersicht innerhalb der Bedienungsanleitung zu verbessern, werden einzelne Informationsarten hervorgehoben.

1. Handlungsanweisungen in der beschriebenen Reihenfolge durchführen.
 - Zwischenresultate zeigen das Ergebnis nach einem Handlungsschritt an.
2. Handlungsanweisungen in der beschriebenen Reihenfolge durchführen.
 - ✓ Endresultate zeigen das Ergebnis nach einer Handlungsanweisung an.
 - Unnummerierte Listen zeigen Aufzählungen an.

Positions- und Abbildungsnummern

Wenn erforderlich, werden Texte mit Abbildungen illustriert. Eine Bildlegende befindet sich unterhalb der Abbildung. Der Bezug zwischen Text und Bild wird durch eine Positions- und Abbildungsnummer hinter dem beschriebenen Text hergestellt.

Beispiel:

1. Den Hauptschalter (1, Abb. 1) betätigen.

Abbildungen

Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen sind schematische Darstellungen und dienen lediglich zu Demonstrationszwecken. Die Abbildungen können vom tatsächlichen Auslieferungszustand abweichen.

Verweise

Verweise zu Textstellen innerhalb dieser Betriebsanleitung sind in Klammern dargestellt und das Verweisziel steht in Anführungszeichen.

Beispiel: Die Sicherheitshinweise (siehe Kapitel 3, „Sicherheit“) beachten.

2 Sicherheit

Die nachfolgenden sicherheitsbezogenen Informationen beschreiben mögliche Gefährdungen und Restrisiken, die bei der Anwendung der Maschine auftreten können. Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, die hier aufgeführten Hinweise sorgfältig lesen und bei Verwendung der Maschine beachten.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, vor Inbetriebnahme der Maschine mit dem autorisierten Fachhändler in Verbindung zu setzen.

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter:

www.profittec-espresso.com/haendlersuche

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Alle Sicherheitsinformationen und Warnhinweise in der dieser Bedienungsanleitung beachten.
- Diese Maschine darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs der Maschine unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Die Maschine, sein Zubehör und sein Verpackungsmaterial sind kein Spielzeug. Kinder nicht damit spielen lassen, da Kinder sich selbst oder andere verletzen oder das Gerät beschädigen können. Das Gerät mit all seinen Teilen, Zubehörteilen und seinem Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kleinkindern aufbewahren.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Maschine nur an eine Netzspannung gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen.
- Der Netzstecker dient als Netztrenneinrichtung und muss immer frei zugänglich sein.
- Zum Trennen des Netzsteckers immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen. Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen aus der Steckdose ziehen.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von einer qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.
- Maschine nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgen oder mit einem Schaltkreis verbinden, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.
- Maschine während der Nutzung nicht in einen Schrank oder ein Regal stellen.
- Vor der Reinigung und Wartung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

- 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 Steckdose gelangen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen

2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien

Während der Espressozubereitung können heiße Medien herauspritzen und Verletzungen sowie Verbrühungen verursachen.

- Während der Espressozubereitung Gesicht, Hände und andere Körperteile von den Austrittsdüsen fernhalten.
- Beim Bezug von heißem Wasser die Düse vollständig in das zu befüllende Gefäß halten.
- Beim Bezug von heißem Dampf die Düse vollständig in die aufzuschäumene Flüssigkeit halten.

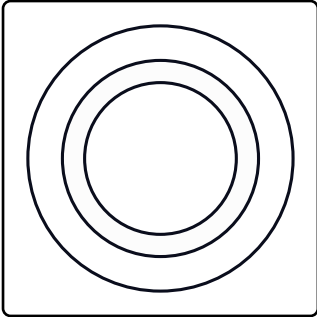
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

Folgende Komponenten bzw. Oberflächen werden während des Betriebs der Maschine heiß. Heiße Oberflächen während des Betriebs nicht berühren bzw. nur über die dafür vorgesehenen Griffe bedienen. Heiße Komponenten vor der Reinigung und Wartung vollständig abkühlen lassen:

- Bereich des Ventils
- Lanze und Düse
- Brühgruppe
- In der Brühgruppe installierter Filterträger
- Vorderseite, Oberseite und Seitenteile des Gehäuses

3 Kurzanleitung für den ersten Espresso

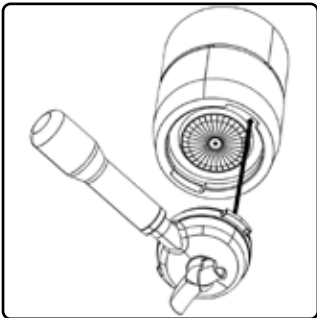
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“).



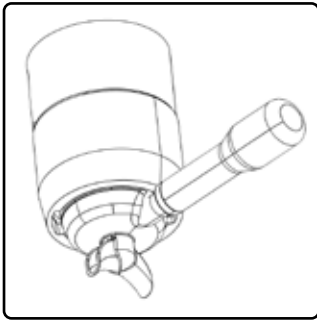
1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
➤ Der LED-Ring leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



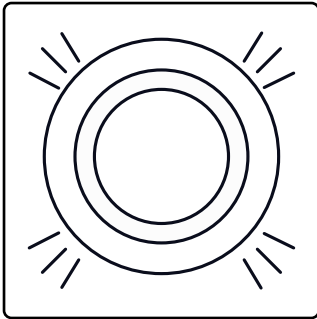
2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.



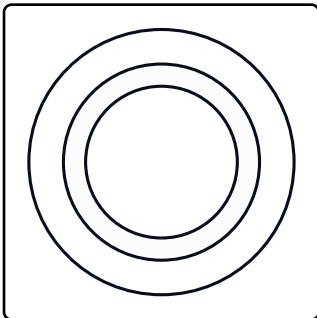
3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel der Brühgruppe in die Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



6. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.
 - Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.



7. Eine der Bezugstasten drücken.
 - Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und der Espresso-Bezug beginnt.



8. Warten, bis der Bezug nach der voreingestellten Dauer automatisch beendet wird, oder nach Erreichen der gewünschten Menge die Bezugstaste drücken, um den Bezug manuell zu beenden.
 - ✓ Die LED der Taste leuchtet stetig und aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck aus.

4 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Espresso-Siebträgermaschine GO 2.0 darf nur für die Zubereitung von Espresso sowie für die Entnahme von heißem Wasser und Dampf verwendet werden.

Diese Maschine ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:

- Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
- Landwirtschaftliche Betriebe;
- Hotels, Motels oder andere Unterkünfte;
- Unterkünfte mit Frühstücksangebot.

Die Maschine darf nur mit dem zulässigen Zubehör (siehe Kapitel 6.2, „Lieferumfang“) verwendet werden. Es sind alle Hinweise zur Reinigung (siehe Kapitel 11, „Reinigung“) und Wartung der Maschine (siehe Kapitel 12, „Wartung“) zu beachten und zu befolgen.

Jegliche Nutzung für andere Zwecke ist nicht bestimmungsgemäß.

Vorhersehbare Fehlanwendungen

Die Maschine darf nicht zweckentfremdet werden. Die nachfolgenden vorhersehbaren Fehlanwendungen sind nicht zulässig:

- Anschluss der Maschine an eine Mehrfachsteckdose.
- Verwendung der Maschine an nicht geeigneten Orten, wie z. B. im Freien.
- Verwendung der Maschine für die Herstellung großer Mengen heißen Wassers für andere Zwecke als der Zubereitung von Kaffeegetränken.
- Umbau der Maschine, um die Leistung zu steigern.

5 Beschreibung der Maschine

5.1 Aufbau der Maschine

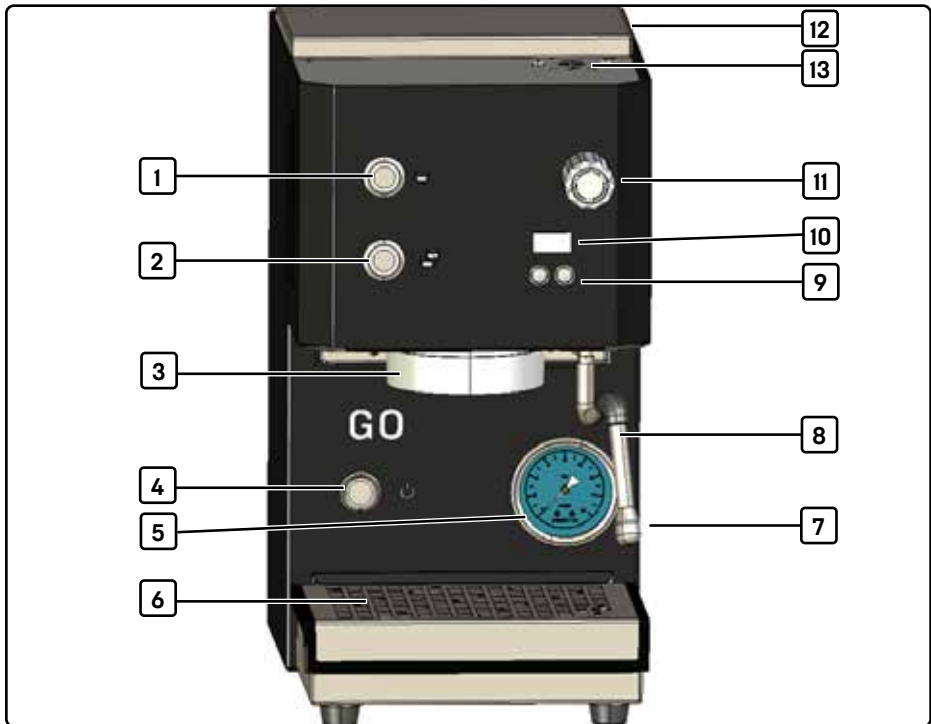


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Obere Bezugstaste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 9 | Display-Tasten |
| 2 | Untere Bezugstaste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 10 | Display zum Anzeigen und Konfigurieren von Einstellungen |
| 3 | Brühgruppe | 11 | Drehventil für den Bezug von heißem Wasserdampf und heißem Wasser |
| 4 | Ein-/Aus-Taste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 12 | Oberseite mit Wassertankdeckel; darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche |
| 5 | Brühdruckmanometer | 13 | Expansionsventil zum Einstellen des Brühdrucks |
| 6 | Wasserauffangschale mit Tropfblech | | |
| 7 | Düse zur Ausgabe von heißem Dampf und Wasser | | |
| 8 | Lanze mit gummiertem Griff | | |

5.2 Bedienelemente

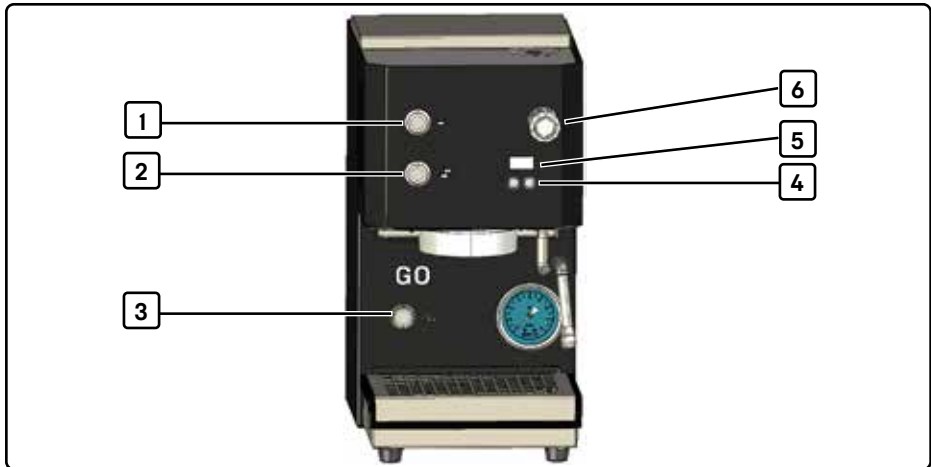
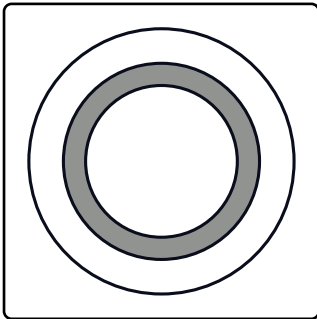


Abb. 2 Bedienelemente

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Obere Bezugstaste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 4 | Display-Tasten |
| 2 | Untere Bezugstaste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 5 | Display zum Anzeigen und Konfigurieren von Einstellungen |
| 3 | Ein-/Aus-Taste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 6 | Drehventil für den Bezug von heißem Wasserdampf und heißem Wasser |

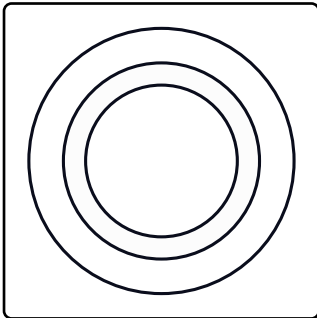
5.2.1 Ein-/Aus-Taste

Mit der Ein-/Aus-Taste (3, Abb. 2) wird die Maschine ein- und ausgeschaltet. Der LED-Ring des Tasters zeigt folgende Zustände an:



Aus

- Die Maschine ist ausgeschaltet



Ein

- Die Maschine ist eingeschaltet.
- Leuchtet der LED-Ring und das Display ist eingeschaltet, ist die Maschine betriebsbereit.
- Leuchtet der LED-Ring, aber das Display und die LED-Ringe der Bezugstasten sind ausgeschaltet, befindet sich die Maschine im ECO-Modus (siehe Kapitel 9.1.4, „ECO-Modus“).

5.2.2 Display-Tasten

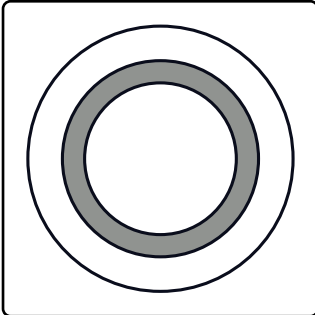
Mit den zwei Display-Tasten [4, Abb. 2] werden folgende Funktionen ausgeführt:

- Hauptmenü öffnen (siehe Kapitel 10.2.1, „Hauptmenü öffnen“),
- Untermenüs auswählen (siehe Kapitel 10.2.2, „Untermenü auswählen und öffnen“),
- in Untermenüs Einstellungen bzw. Werte ändern (siehe Kapitel 10.2.3, „Einstellungen ändern und bestätigen“),
- Shortcut-Funktionen (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“), während die Maschine betriebsbereit ist.

5.2.3 Bezugstasten

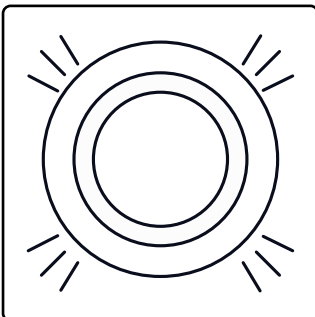
Mit den Bezugstasten [1, 2, Abb. 2] werden folgende Funktionen ausgeführt:

- Bezug starten
- Bezugsdauer programmieren (siehe Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten“)
- Preinfusion aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten“)
- Einstellungen im Menü bestätigen bzw. das Menü verlassen (siehe Kapitel siehe Kapitel „10.2 Navigation im Menü“)



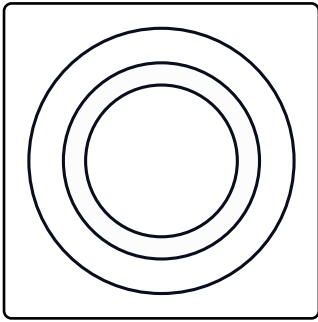
Aus

- Die Maschine ist ausgeschaltet.
- Die Maschine heizt auf.
- Der ECO-Modus ist aktiviert; der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet und das Display ist ausgeschaltet.
- Automatische Reinigung wurde aktiviert; der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet und das Display ist eingeschaltet.



Blinken

- Während ein Flush durchgeführt werden soll.
- Während des Bezugs blinkt die Taste, mit der der Bezug gestartet wurde.
- Innerhalb eines Menüs (außer „Brew Settings“) blinken beide Tasten langsam.
- Bei leerem oder falsch installiertem Wassertank blinken beide Bezugstasten schnell und im Display erscheint das Wassertank-Icon.



Ein

- Wenn die Maschine eingeschaltet und betriebsbereit ist, leuchten beide Tasten stetig.
- Bei der Einstellung der Brühparameter leuchtet jeweils die Bezugstaste, für die die Brühparameter programmiert werden.

5.2.4 Drehventil

Mit dem Drehventil (6, Abb. 2) wird die Lanze für den Bezug von heißem Dampf oder heißem Wasser geöffnet bzw. geschlossen.



Ventil öffnen

Das Ventil vorsichtig entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Lanze zu öffnen und heißen Dampf bzw. heißes Wasser zu beziehen.






Ventil schließen

Das Ventil vorsichtig im Uhrzeigersinn drehen, um die Lanze zu schließen und den Bezug vollständig zu beenden. Nicht über den Anschlag hinaus drehen.

6 Transport

Beim Transport der Maschine sind alle Kennzeichnungen auf der Transportverpackung sowie alle Hinweise in dieser Bedienungsanleitung zu beachten.

6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung

Kennzeichnung	Bedeutung
	<p>Diese Seite nach oben Kennzeichnet die Oberseite des Packstücks. Der Pfeil muss bei Transport, Handhabung und Lagerung des Packstücks immer nach oben zeigen.</p>
	<p>Zerbrechlich Gibt an, dass der Inhalt des Packstücks zerbrechlich oder empfindlich gegenüber Stößen ist. Das Packstück vorsichtig lagern, nicht werfen oder fallen lassen.</p>
	<p>Vor Nässe schützen Kennzeichnet den Inhalt des Packstücks als empfindlich gegenüber Nässe und Feuchtigkeit.</p>

Kennzeichnung

Bedeutung



Stapelgrenze

Gibt Informationen über die maximale Anzahl an Packstücken, die übereinander gestapelt werden dürfen.

6.2 Lieferumfang

Im Standardlieferumfang sind enthalten:

- GO 2.0 Espresso-Siebträgermaschine
- Bedienungsanleitung
- Wasserauffangschale mit Tropfblech
- Silikon Aufsatz, 1er Auslauf
- Silikon Aufsatz, 2er Auslauf (schmal)
- Filterträger, bodenlos
- je 1x Eintassensieb, Zweitassensieb, Dreitassensieb (21 g)
- Blindsieb
- Tamper
- Reinigungspinsel
- „Make Coffee Yours“ Wasserfilterkartusche
- Karbonathärte-Teststäbchen
- Wasserfilteranleitung

Zusätzlich zum Standardlieferumfang kann folgendes Zubehör optional erworben werden:

- Espressomühlen
- Tamperstation
- Tamper Pad
- Sudschublade
- Milchkännchen
- Filter Screen
- Espresso- und Cappuccino-Tassen

6.3 Transportverpackung entfernen

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Verpackungsmaterial

Kinder können sich verletzen, wenn sie mit Verpackungsmaterial spielen.

- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Die Maschine ist mit einer Kunststoffhülle verpackt und wird durch Kartonpolster geschützt. Das gesamte Zubehör befindet sich in einem separaten Karton und wird von Kartonage geschützt. Sowohl der Transportkarton als auch der Karton mit dem Zubehör verfügen über entsprechende Griffe für eine verbesserte Handhabung. Kartons immer mithilfe dieser Griffe handhaben. Aufgrund des Gewichts der Maschine wird empfohlen, eine zweite Person hinzuzuziehen.

1. Sicherstellen, dass der Transportkarton richtig aufrecht steht (siehe Kapitel 6.1, „Kennzeichnungen auf der Verpackung“)
2. Transportkarton vorsichtig mit einem Cutter-Messer öffnen.
3. Mit beiden Händen Karton mit Zubehör herausnehmen und auf einen ebenen Untergrund stellen.
4. Karton öffnen und alle Zubehörteile aus den Einsparungen der Schaumstoffeinlage herausnehmen.
5. Mit beiden Händen die Maschine aus der Transportverpackung heben und auf einen ebenen, ausreichend tragfähigen Untergrund stellen.
6. Kartonpolster und Kunststoffhülle entfernen.
7. Originalverpackung an einem trockenen Ort aufbewahren.

6.4 Lieferumfang prüfen

Bei Erhalt der Maschine folgende Eingangsprüfungen durchführen:

- Vollständigkeit gemäß Lieferumfang (siehe Kapitel 6.2, „Lieferumfang“)
- Unversehrtheit der einzelnen Komponenten und deren Verpackung

Falls die Maschine oder die Verpackung beschädigt ist oder Komponenten fehlen, unverzüglich den Fachhändler kontaktieren und Maschine nicht in Betrieb nehmen.

6.5 Transportieren

HINWEIS

Beschädigung durch unsachgemäßen Transport

Bei unsachgemäßem Transport kann die Maschine beschädigt werden.

- Für den Transport nur die Originalverpackung verwenden.
- Maschine nur aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.
- Keine anderen schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen.
- Maximal 3 Packstücke übereinander stapeln
- Maschine vor Wettereinflüssen (wie z. B. Schnee, Regen, Frost, direkte Sonneneinstrahlung) schützen.

Für den Transport der Maschine die nachfolgenden Schritte ausführen. Aufgrund des Gewichts der Maschine wird empfohlen, dass 2 Personen die Maschine transportieren:

1. Maschine ausschalten (siehe Kapitel 9.2.1, „Maschine ein- und ausschalten“) und Netzstecker vom Netzstrom trennen.
2. Wasser komplett aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 9.11, „Heißes Wasser entnehmen“).
3. Maschine abkühlen lassen.
4. Wassertank leeren.
5. Maschine und Zubehör reinigen (siehe Kapitel 11, „Reinigung“) und trocknen lassen.
6. Zubehörteile in die zugehörigen Einsparungen der Original-Kartonageeinlage einsetzen.
7. Maschine mit der Original-Kunststoffhülle verpacken.
8. Maschine mit beiden Händen an der Unterseite anheben und im Originalkarton verpacken.
9. Maschine an den gewünschten Ort transportieren.

7 Installation

Die Installation der Maschine muss gemäß den in dieser Bedienungsanleitung ausgeführten Anweisungen erfolgen.

7.1 Anforderungen an den Aufstellort

Am Aufstellort müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Aufstellfläche muss stabil und waagrecht sein.
- Aufstellfläche muss wasserunempfindlich sein.
- Aufstellfläche darf nicht heiß sein.
- Aufstellfläche muss ausreichend tragfähig für das Gewicht der Maschine und dessen Zubehör sein.
- Steckdose für den Anschluss des Netzsteckers muss vorhanden sein.

7.2 Anschluss an die Stromversorgung

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags, wenn die Maschine an die falsche Spannung angeschlossen wird.

- Maschine nur an eine Steckdose anschließen, deren Spannung mit dem Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich unterhalb der Maschine, in der Aufnahme für die Wasserauffangschale.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Netzkabel vollständig abwickeln. Nicht knicken oder quetschen.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden.

7.3 Zubehör installieren

VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

Die Kanten des Tropfblechs sind scharfkantig und können Verletzungen verursachen.

- Immer vorsichtig an den Seiten anfassen.
- Zu festen Druck auf die Kanten vermeiden.

Bitte beachten:

- Sehr hartes Wasser kann trotz Filter zu Kalkablagerungen und bitterbetontem Geschmack führen.
- Sehr niedrige Karbonathärte kann zu säurebetontem Geschmack führen.
- Die Verwendung von Wasser aus Ionentauscher-Enthärtungsanlagen (Natriumbasis) wird aus geschmacklichen Gründen nicht empfohlen.

8 Erstinbetriebnahme

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme sicherstellen, dass:

- die Maschine ordnungsgemäß installiert ist (siehe Kapitel 7, „Installation“),
- der Netzstecker von der Stromversorgung getrennt ist,
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist (siehe Kapitel 7.3.1, „Tropfblech und Wasserauffangschale installieren“), und
- das Drehventil geschlossen ist (siehe Kapitel 5.2.4, „Drehventil“),

8.1 Erstinbetriebnahme

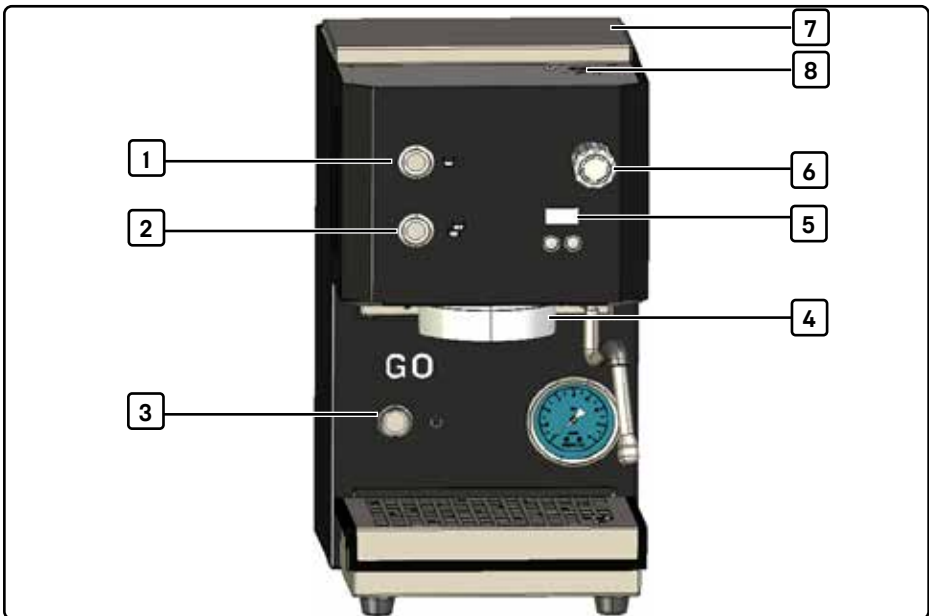


Abb. 5 Abbildung ohne installierten Filterträger

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Obere Bezugstaste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 5 | Display zum Anzeigen und Konfigurieren von Einstellungen |
| 2 | Untere Bezugstaste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 6 | Drehventil für den Bezug von heißem Wasserdampf und heißem Wasser |
| 3 | Ein-/Aus-Taste mit Betriebsanzeige (LED-Ring) | 7 | Oberseite mit Wassertankdeckel; darunter Wassertank |
| 4 | Brühgruppe | 8 | Expansionsventil |

8.1.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Wassertank (7, Abb. 5) entnehmen und gründlich reinigen (siehe Kapitel 11.5, „Wassertank reinigen“).
2. Wassertank mit Wasser befüllen und wieder in die Maschine einsetzen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
3. Netzstecker in die Steckdose stecken.
4. Ein-/Aus-Taste (3, Abb. 5) drücken.
 - Der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die Anzeige „Fill“.

8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (4, Abb. 5) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Eine der Bezugstasten (1, 2, Abb. 5) betätigen.
 - Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.
3. Mindestens 30 Sekunden warten.
 - Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.
4. Bezug durch Betätigen der blinkenden Bezugstaste beenden.
 - ✓ Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Display.
 - ✓ Die Maschine beginnt, den Kessel aufzuheizen. Im Display erscheint die Anzeige „Heating Up“. Nach dem Erhitzen des Kessels wird im Display die Brühtemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.1.3 Maschine spülen

Vor der Zubereitung des ersten Espressos die Maschine mit 2 - 3 Wassertankfüllungen spülen:

1. Die Maschine einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet.
2. Wasser über die Lanze aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 9.11, „Heißes Wasser entnehmen“).
3. Wassertank nachfüllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“)
4. Vorgehensweise wiederholen, bis 2 Liter entnommen sind.
5. Bei eingeschalteter Maschine die restliche Wassermenge über die Brühgruppe entnehmen.

8.2 Nach der Inbetriebnahme

Es empfiehlt sich, nach der Inbetriebnahme Espresso-Tassen auf die Oberseite der Maschine zu stellen. So sind die Tassen für die spätere Zubereitung von Espresso immer vorgewärmt.

9 Bedienung

9.1 Betriebsarten

9.1.1 Betriebsbereitschaft

Nach dem Einschalten beginnt die Maschine zu heizen. Im Display wird die aktuelle Kesseltemperatur angezeigt. Sobald im Display der eingestellte Temperaturwert angezeigt wird, ist die Maschine betriebsbereit.

9.1.2 Dauerbetrieb

Nach dem Einschalten läuft die Maschine im Dauerbetrieb. Der Dauerbetrieb kann wie folgt beendet werden:

- ECO-Modus über das Menü einstellen oder per Shortcut-Funktion aktivieren (siehe Kapitel 9.1.4, „ECO-Modus“);
- Maschine ausschalten (siehe Kapitel 9.2.1, „Maschine ein- und ausschalten“).

9.1.3 Standby-Modus des Displays

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, aber einige Minuten keine Funktion ausgeführt wird, geht das Display in den Standby-Modus über. Im Standby-Modus des Displays erscheint ein Lauftext, der abwechselnd die Brühtemperatur und, sofern aktiviert, die Dampftemperatur anzeigt.

9.1.4 ECO-Modus

Der ECO-Modus bietet die Möglichkeit, die Maschine so zu programmieren, dass nach Ablauf einer bestimmten Zeit die Heizfunktion deaktiviert wird. Das Display und die LED-Ringe der Bezugstasten werden ausgeschaltet, die Maschine bleibt jedoch eingeschaltet (der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet auf). Der Countdown der eingestellten Zeit startet nach dem Beenden des letzten Brühvorgangs bzw. nach dem letzten Tastendruck.

Der ECO-Modus kann auch direkt über die Shortcut-Funktion (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) aktiviert werden. Für die automatische Aktivierung des ECO-Modus müssen über das Menü die Funktion aktiviert und ein Countdown eingestellt werden (siehe Kapitel 10.3.6, „Eco Mode“).



Sleep-Icon

Kurz bevor die Maschine den ECO-Modus aktiviert, erscheint im Display das Sleep-Icon und weist somit darauf hin, dass die Maschine in den ECO-Modus übergeht.

Der ECO-Modus kann wie folgt beendet werden:

- Eine der Display- oder Bezugstasten einmal kurz drücken. Das Display wird eingeschaltet und die Maschine beginnt zu heizen.
- Automatische Einschaltzeit programmieren (siehe Kapitel 10.4.3, „Schedule Set“).

9.2 Maschine in Betrieb nehmen

9.2.1 Maschine ein- und ausschalten

Maschine einschalten:

1. Die Ein-/Aus-Taste drücken.
- ✓ Der LED-Ring leuchtet auf und im Display erscheinen nacheinander folgenden Anzeigen:
 - die Willkommensanzeige „MAKE COFFEE YOURS“,
 - die Software-Version,
 - die bisher verbrauchte Litermenge, sofern der Filter Reminder eingestellt ist (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“),
 - die Brüh-Temperatur.

Maschine ausschalten:

1. Die Ein-/Aus-Taste drücken.
- ✓ Der LED-Ring erlischt und das Display wird ausgeschaltet.

9.2.2 Maschine vorbereiten

1. Wassertank mit Wasser füllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“) und in die Maschine einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
 2. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet auf und die Maschine wird aufgeheizt. Ist die Einstellung „Fast Heating“ aktiviert (siehe Kapitel 10.4.7, „Enable Fast Heating“), erscheint im Display die Anzeige „Heating UP“. Anderenfalls wird die Kesseltemperatur angezeigt. Das Aufheizen dauert in der Regel ca. 7 Minuten. Die Maschine ist aufgeheizt, wenn im Display die über das Menü eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“) oder die Anzeige „Flush“ erscheint.
 3. Sofern im Display die Anzeige „Flush“ erscheint, einen Flush durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“).
- ✓ Sobald im Display die Anzeige „Ready Go“ erscheint, ist die Maschine bereit für die Zubereitung von Espresso.

9.3 Shortcut-Funktionen

Alle Funktionen der Maschine werden über das Menü eingestellt. Die nachfolgenden Funktionen können auch mithilfe von Shortcuts ohne Aufrufen des Menüs eingestellt werden.

9.3.1 ECO-Modus einschalten

1. Während des Betriebs die linke Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

9.3.2 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

1. Während des Betriebs die linke Display-Taste drücken.
- ✓ Je nach Einstellung wird die Preinfusion aktiviert oder deaktiviert.



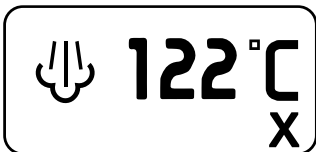
Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion aktiviert wurde.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion deaktiviert wurde.

9.3.3 Dampfmodus ein- oder ausschalten

1. Während des Betriebs einmal die rechte Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Je nach aktueller Einstellung wird der Dampfmodus ein- oder ausgeschaltet.



Dampfmodus eingeschaltet:
Im Display wird die Dampftemperatur angezeigt.



Dampfmodus ausgeschaltet:
Im Display wird die Brühtemperatur angezeigt.

9.3.4 Automatische Reinigung der Brühgruppe

1. Während des Betriebs beide Bezugstasten 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Nach 2 Sekunden erscheint im Display ein Countdown und die automatische Reinigung der Brühgruppe wird gestartet.
2. Tasten loslassen.

9.4 Wassertank mit Wasser füllen

HINWEIS

Beschädigung durch überlaufendes Wasser

Der Wassertank kann überlaufen und austretendes Wasser kann in die Maschine laufen.

- Den Wassertank nur bis kurz unter den Rand füllen.
- Beim Befüllen des Tanks kein Wasser über der Maschine verschütten.

Zum Befüllen des Wassertanks kann dieser aus der Maschine genommen oder direkt mithilfe eines Behälters gefüllt werden. Die Maschine nur mit frischem Trinkwasser betreiben. Ideal ist Wasser mit einem Wert von 2–6°dH KH*. Bei abweichenden Wasserhärten wird die Verwendung des mitgelieferten Wasserfilters empfohlen, um die Kalkablagerungen in der Maschine deutlich zu reduzieren und den Kaffeegeschmack zu verbessern.

Die folgenden Anzeigen weisen darauf hin, dass Wasser nachgefüllt werden muss:



Tank läuft leer

Der aktuelle Bezug wird fortgesetzt.
Rechtzeitig Wasser nachfüllen.



Tank leer

Der Pumpvorgang wird beendet und es kann kein Wasser mehr bezogen werden. Beide Bezugstasten blinken schnell.
Wasser nachfüllen.

Zum Nachfüllen wie folgt vorgehen:

1. Wassertankdeckel an der Oberseite der Maschine abnehmen.
2. Wassertank mit Wasser befüllen.
3. Wassertankdeckel wieder aufsetzen.

Bitte beachten:

- Sehr hartes Wasser kann trotz Filter zu Kalkablagerungen und bitterbetontem Geschmack führen.
- Sehr niedrige Karbonathärte kann zu säurebetontem Geschmack führen.
- Die Verwendung von Wasser aus Ionentauscher-Enthärtungsanlagen (Natriumbasis) wird aus geschmacklichen Gründen nicht empfohlen.

* dH° = Grad deutscher Härte, KH = Karbonathärte

9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampfen)

Bei der Zubereitung von Espresso wird empfohlen, das Kaffeepulver optimal vorzubereiten. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Tamper kann das Kaffeepulver im Filterträger angedrückt und verdichtet werden. Das Verdichten des Kaffeepulvers sorgt dafür, dass das Wasser nicht den Weg des geringsten Widerstands durch das Kaffeepulver nimmt (sogenanntes Channeling) und der Espresso gleichmäßig extrahiert wird.

1. Filterträger mit Kaffeepulver befüllen. Als Orientierungshilfe für die optimale Menge Kaffeepulver dienen die Markierungen im Sieb.
 2. Durch leichtes Anklopfen des Filterträgers mit den Fingern das Kaffeepulver gleichmäßig im Sieb verteilen.
 3. Den mitgelieferten Tamper senkrecht auf das Kaffeepulver setzen und gleichmäßigen, kontrollierten Druck ausüben. Dabei den Tamper nicht kippen.
 4. Tamper dabei leicht drehen, um eine ebene Oberfläche zu erzielen.
- ✓ Das Kaffeepulver ist angedrückt und verdichtet.

9.6 Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen

Im Lieferumfang der Maschine sind 1x Silikonaufsatz, 1x Eintassensieb, 1x Zweitassensieb, 1x Dreitassensieb und 1x Blindsieb mit folgenden Funktionen enthalten:

- Silikonaufsatz mit zwei Ausläufen für den gesteuerten Auslauf von Espresso
- Tassensiebe für die Zubereitung von Espresso und Cappuccino
- Blindsieb für die Reinigung der Brühgruppe



Abb. 6 Filterträger mit Zweitassensieb und Silikonaufsatz

Den Silikonaufsatz ist werksseitig installiert, kann jedoch für die Reinigung entfernt werden (siehe Kapitel 11.1, „Filterträger, Silikonaufsatz und Siebe reinigen“). Den Silikonaufsatz folgt installieren:

1. Filterträger mit dem P-Logo (4, Abb. 6) nach oben gerichtet festhalten.
2. Mit beiden Händen den Silikonaufsatz (2, Abb. 6) von unten in den Filterträger drücken, bis er vollständig eingerastet ist.

Die Siebe wie folgt einsetzen:

1. Mit einer Hand den Filterträger mit dem P-Logo (4, Abb. 6) nach oben gerichtet festhalten.
2. Mit der anderen Hand das zugehörige Sieb (1, Abb. 6) in den Filterträger einsetzen.
3. Mit beiden Daumen das Sieb hineindrücken, bis es einrastet.

9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen

HINWEIS

Beschädigung durch zu festes Anziehen des Filterträgers

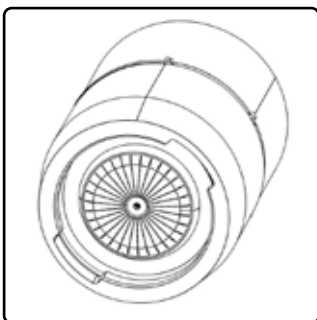
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

- Filterträger vorsichtig anziehen.
- Filterträger nur anziehen, bis ein Widerstand zu spüren ist. Nicht überdrehen.

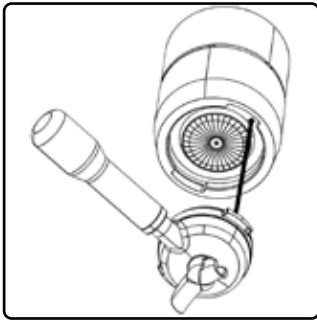
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt. Sollte der Filterträger zu kalt sein, kann dieser mit einem Flush aufgewärmt werden. Dafür den Filterträger nicht mit Kaffeepulver befüllen.



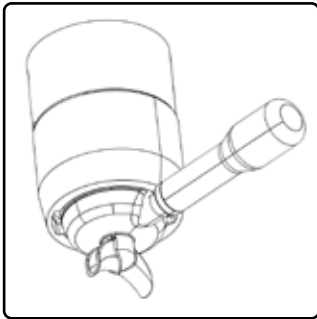
Abb. 7 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten

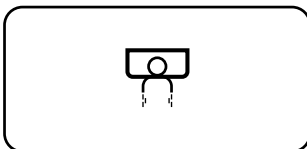


1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



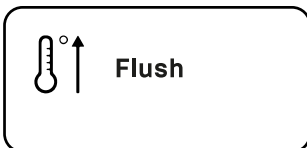
4. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.
- ✓ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.

9.8 Flush durchführen



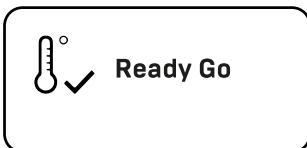
Bezugsanzeige

Diese Anzeige erscheint, wenn mit einer der Bezugstasten der Bezug gestartet wird.



Anzeige „Flush“

Aufforderung zum Spülen (Flush)



Anzeige „Ready Go“

Aufforderung zum Beenden des Spülvorgangs (Flush)

9.8.1 Flush nach dem Aufheizen

Nach dem Einschalten heizt die Maschine auf. Sofern die Funktion „Enable Fast Heating“ aktiviert ist, wird die Maschine in kurzer Zeit auf ca. 120°C erhitzt, um die Brühgruppe schneller zu erwärmen. Wenn diese Temperatur erreicht ist, erscheint im Display die Anzeige „Flush“. Diese Anzeige weist darauf hin, innerhalb von 60 Sekunden einen Flush durchzuführen, um die Kesseltemperatur auf die normale eingestellte Temperatur zu senken:

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Bezug mit einer der Bezugstasten starten.
- ✓ Im Display wird die Dauer in Sekunden angezeigt. Nach 10 Sekunden wird der Flush automatisch beendet und es erscheint die Anzeige „Ready Go“. Die Maschine ist bereit für die Zubereitung von Espresso.

Wird der Flush nicht innerhalb der 60 Sekunden durchgeführt, beendet die Maschine das Aufheizen und senkt die Brühtemperatur ab. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige „Flush“ und die aktuelle Brühtemperatur.

9.8.2 Flush zum Spülen der Brühgruppe

Mit einem Flush können auch die Leitungen der Brühgruppe gespült werden, um Kaffeerückstände zu beseitigen. Dafür wie folgt vorgehen:

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Bezug mit einer der Bezugstasten starten.
- Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und im Display erscheint die Bezugsanzeige und die Leitungen werden gespült.
3. Sobald das Wasser klar und sauber aus der Brühgruppe tritt, die blinkende Bezugstaste drücken.
- ✓ Die Brühgruppe ist gespült und bereit für die Zubereitung von Espresso.

9.9 Espresso zubereiten

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Flüssigkeiten

Bei der Extraktion können heiße Flüssigkeiten herausspritzen und somit Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

Aufgrund der hohen Temperaturen der Brühgruppe kann es zu Verletzungen kommen

- Brühgruppe nur über den Brühhebel bedienen.
- Gesicht, Hände und andere Körperteile von der Brühgruppe fernhalten.

Je nach Anzahl der zu brühenden Tassen das entsprechende Tassensieb für den Filterträger auswählen. Kaffeegetränke können mit oder ohne Silikon Aufsatz zubereitet werden.

Bei der Verwendung mit Silikon Aufsatz folgendes beachten:

- Wird nur eine einzelne Tasse Espresso zubereitet, die Tasse so unter den die Brühgruppe stellen, dass beide Ausläufe des Silikon Aufsatzes in die Tasse gerichtet sind.
- Werden gleichzeitig zwei Tassen Espresso zubereitet, jeweils eine Tasse unter die Ausläufe des Silikon Aufsatzes stellen.

Bei der Verwendung ohne Silikon Aufsatz folgendes beachten:

- Die Öffnung der Tasse sollte so breit sein wie das verwendete Sieb. Anderenfalls kann Espresso danebenlaufen.

Für die Zubereitung von Espresso wie folgt vorgehen:

1. Gewünschtes Sieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikon Aufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen“).
2. Sieb mit der gewünschten Menge Kaffeepulver befüllen.
3. Kaffeepulver mit dem Tamper gleichmäßig andrücken und verdichten (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken [Tampen]“).
4. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen (Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
5. Je nach Tassensieb eine geeignete leere Tasse unter den Filterträger stellen.
6. Eine der Bezugstasten drücken.
- ✓ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und die automatische Espresso-Zubereitung beginnt. Im Display startet der Timer der Bezugsdauer. Sofern für die Bezugstaste eine Preinfusion eingestellt und aktiviert wurde (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“ und 10.3.4, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“), wird der Timer nach Ablauf der aktiven Preinfusion unterbrochen und es erscheint die Anzeige „---“. Nach Ablauf der passiven Preinfusion erscheint im Display wieder der Timer der Bezugsdauer. Nach Ablauf der eingestellten Bezugsdauer wird der Espresso-Bezug beendet. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck in die Auffangschale aus.
7. Der Bezug kann jederzeit durch Drücken der blinkenden Bezugstaste beendet werden.
- ✓ Der Bezug wird beendet. Beide Tasten leuchten und nach einigen Sekunden erscheint im Display die aktuelle Brühtemperatur.

Sofern die eingestellte Bezugsdauer nicht ausreichend ist, kann der automatische Bezug manuell verlängert werden. Die maximale Dauer für den manuellen Bezug beträgt 60 Sekunden.

1. Während des automatischen Bezugs die zweite Bezugstaste drücken.
- Diese Bezugstaste beginnt zu blinken, während die LED der anderen Bezugstaste erlischt. Im Display erscheint das Icon für den manuellen Bezug.
2. Um den Bezug zu beenden, die blinkende Bezugstaste erneut drücken.
- ✓ Der Bezug wird beendet. Im Display wird die Brühtemperatur angezeigt und beide Bezugstasten leuchten.



Anzeige manueller Bezug

Erscheint, wenn der automatische Bezug manuell verlängert wird.

9.10 Filterträger aus der Brühgruppe entfernen

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes Flüssigkeiten

Beim Entfernen des Filterträgers können heißes Wasser und Kaffeesud herausspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

Die Metallflächen des Filterträgers werden heiß, wenn der Filterträger während des Betriebs der Maschine installiert ist.

- Sicherstellen, dass der Bezug automatisch oder manuell beendet wurde.
- Den Filterträger immer am Griff bedienen.

1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger nach links drehen, um die Verbindung zu lösen.
3. Filterträger vorsichtig nach unten herausziehen.

9.11 Heißes Wasser entnehmen

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes, heißes Wasser

Bei der Entnahme von Wasser kann es aufgrund der hohen Temperaturen der Lanze zu Verletzungen kommen.

Es kann heißes Wasser herauspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

- Die Düse der Lanze immer **vollständig** in das zu befüllende Gefäß halten.

Um heißes Wasser entnehmen zu können, muss die Pumpe aktiviert sein.

1. Geeignetes Gefäß mit wärmeisoliertem Griff (z. B. Kanne oder Tasse) unter die Lanze stellen.
2. Beide Bezugstasten gleichzeitig kurz drücken.
➤ Die Pumpe wird aktiviert.
3. Das Drehventil entgegen dem Uhrzeigersinn öffnen, um heißes Wasser zu entnehmen.
4. Nach der Entnahme der gewünschten Menge das Drehventil im Uhrzeigersinn schließen, um den Bezug zu beenden.
5. Eine der Bezugstasten drücken, um die Pumpe zu deaktivieren.

9.12 Heißen Dampf entnehmen

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Medien

Bei der Entnahme von Dampf kann es aufgrund hoher Temperaturen der Oberflächen und herausspritzender Medien zu Verletzungen kommen.

- Die Lanze nur über den gummierten Griff bedienen.
- Beim Ablassen von Kondenswasser ein geeignetes Gefäß unter die Düse stellen.
- Die Düse der Lanze bei Entnahme von Dampf immer **vollständig** unter der Oberfläche der zu erwärmenden bzw. aufzuschäumenden Flüssigkeit halten.
- Gesicht, Hände und andere Körperteile von der Düse fernhalten.

Die Maschine ermöglicht das Erzeugen von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie zum Beispiel Milch oder Glühwein.

Um heißen Dampf entnehmen zu können, muss der Dampfmodus eingeschaltet sein (9.3.3, „Dampfmodus ein- oder ausschalten“).

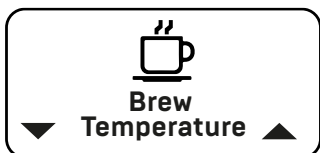
1. Ein leeres Gefäß unter die Düse stellen.
2. Das Drehventil öffnen und nach ca. 5 Sekunden wieder schließen (siehe Kapitel 5.2.4, „Drehventil“).
- Das Wasservolumen im Kessel sinkt und es entsteht Dampf. Volumen.
3. Den Vorgang in Intervallen von ca. 10 Sekunden zweimal wiederholen.
4. Warten, bis die eingestellte Dampftemperatur erreicht ist.
5. Ein Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit unter die Düse stellen.
6. Die Düse vollständig unter die Flüssigkeit tauchen.
7. Das Drehventil öffnen, bis die Flüssigkeit erhitzt bzw. aufgeschäumt ist.
8. Das Drehventil schließen und das Gefäß von der Auffangschale nehmen.
9. Das Drehventil kurz öffnen und wieder schließen.
- Dampf wird in die Auffangschale abgelassen, um ein Verkleben der Düse zu vermeiden.
10. Den Dampfmodus ausschalten (siehe Kapitel 9.3.3, „Dampfmodus ein- oder ausschalten“).
11. Die Dampf Düse umgehend reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Düse der Lanze reinigen“).
12. Einen Flush durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“), bis Wasser aus der Brühgruppe kommt.

10 Navigation und Einstellungen im Menü

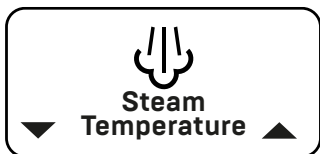
10.1 Anzeigen im Display

Im Display werden alle Menüeinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

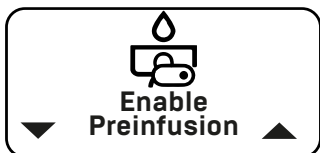
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



Menü „Brew Temperature“: Brühtemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“)



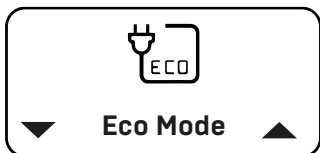
Menü „Steam Temperature“: Dampftemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Temperature“)



Menü „Enable Preinfusion“: Preinfusion ein- und ausschalten (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



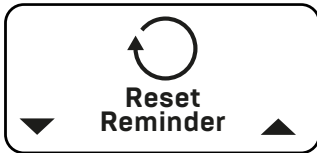
Menü „Brew Settings“: Für die beiden Bezugstasten die Bezugsdauer einstellen sowie Einstellungen der Preinfusion konfigurieren (siehe Kapitel 10.3.4, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“)



Menü „ECO Mode“: ECO-Modus ein- und ausschalten sowie Dauer für den ECO-Modus einstellen (siehe Kapitel 10.3.6, „Eco Mode“)



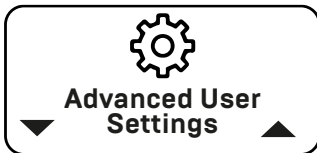
Menü „Cleaning Reminder“: Erinnerung an die Reinigung der Brühgruppe einstellen (siehe Kapitel 10.3.7, „Cleaning Reminder“)



Menü „Reset Reminder“: Erinnerungsfunktionen „Cleaning Reminder“ und „Filter Reminder“ zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.8, „Reset Reminder“)



Menü „Automated cleaning“: Automatische Reinigung der Brühgruppe starten (siehe Kapitel 11.6.2, „Automatische Reinigung der Brühgruppe starten“)



Menü „Advanced User Settings“: Erweiterte, optionale Einstellungen ein-/ ausblenden (siehe Kapitel 10.4, „Erweiterte Menü-Einstellungen [Advanced User Settings]“)

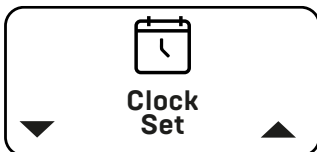
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)



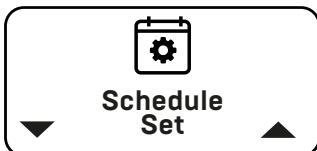
Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



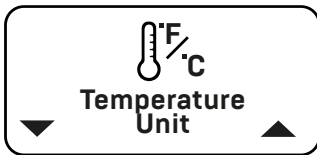
Menü „Timer Enable“: Timer für das automatische Ein- oder Ausschalten der Maschine aktivieren bzw. deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Timer Enable“)



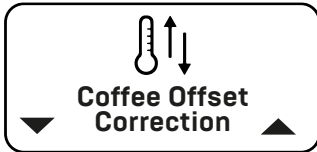
Menü „Clock Set“: Uhrzeit einstellen (siehe Kapitel 10.4.2, „Clock Set“)



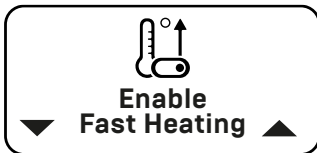
Menü „Schedule Set“: Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmieren (siehe Kapitel 10.4.3, „Schedule Set“)



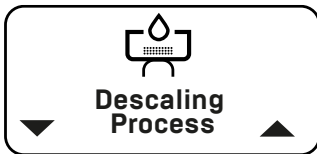
Menü „Temperature Unit“: Temperatureinheit °C oder °F einstellen (siehe Kapitel 10.4.5, „Temperature Unit“)



Menü „Coffee Offset Correction“: Offset-Wert zwischen Temperaturmesspunkt der Maschine und der ausgegebenen Temperatur einstellen (siehe Kapitel 10.4.6, „Coffee Offset Correction“)



Menü „Enable Fast Heating“: Schnelle Erhitzung der Maschine („Fast Heating“) aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.7, „Enable Fast Heating“)



Menü „Descaling Process“: Zum Entkalken der Maschine (siehe Kapitel 10.4.8, „Descaling Process“)

10.1.3 Weitere Anzeigen im Display

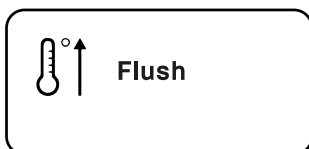
Neben den Menüs gibt es weitere Anzeigen, die während des Betriebs über einen bestimmten Status informieren oder zu einer Handlung auffordern.



Fill-Modus (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



Die Maschine heizt auf (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



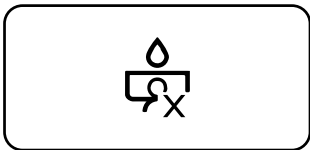
Aufforderung zum Spülen (Flush) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



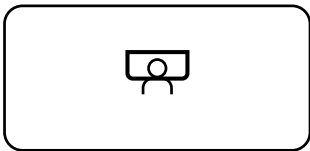
Aufforderung zum Beenden des Spülvorgangs (Flush) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



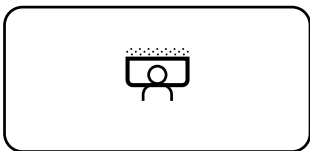
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



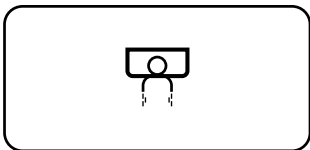
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



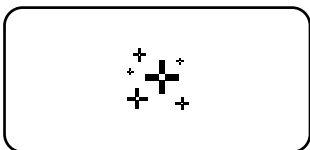
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



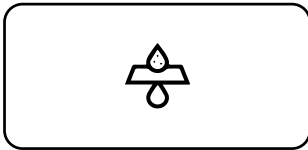
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



Brühvorgang (Bezug) (siehe Kapitel 9.9, „Espresso zubereiten“)



Erinnerung zum Reinigen der Maschine (siehe Kapitel 10.3.7, „Cleaning Reminder“)



Erinnerung zum Austauschen des Wasserfilters
(siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



Sleep-Icon zur Ankündigung des ECO-Modus (siehe
Kapitel 9.1.4, „ECO-Modus“)



Wassertank-Icon
Wasser muss nachgefüllt werden (siehe Kapitel 9.4,
„Wassertank mit Wasser füllen“), oder
Wassertank nicht richtig installiert (siehe Kapitel
11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“)



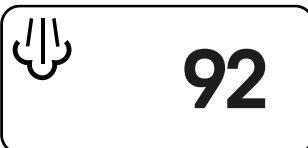
Nachfüllen-Icon (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit
Wasser füllen“)



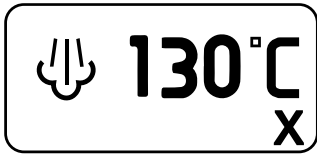
Icon für Heißwasserausgabe (siehe Kapitel 9.11,
„Heißes Wasser entnehmen“)



Icon für den manuellen Bezug (siehe Kapitel 9.9,
„Espresso zubereiten“)



Icon für den Dampfbezug

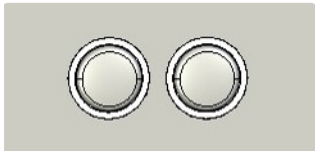


Icon für Dampfabbruch

10.2 Navigation im Menü

Die Navigation und die Änderung von Einstellungen erfolgt mit den Display-Tasten und den Bezugstasten.

Erfolgt in einem Menü innerhalb von 30 Sekunden keine Eingabe, wird das Menü automatisch beendet und im Display wird die aktuelle Brühtemperatur oder, sofern aktiviert, die Dampftemperatur angezeigt.



Linke und rechte Display-Taste

- Navigation nach unten / oben in einem Menü
- Einstellungen oder Werte reduzieren / erhöhen



Obere Bezugstaste

- Auswahl bestätigen



Untere Bezugstaste

- Aktuelle Menüanzeige verlassen

10.2.1 Hauptmenü öffnen

1. Gleichzeitig die linke und die rechte Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Hauptmenü wird geöffnet und im Display erscheint die Anzeige „Brew Temperature“.

10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen

1. Im Hauptmenü die linke oder die rechte Display-Taste wiederholt drücken, bis das gewünschte Untermenü angezeigt wird.
 2. Die obere Bezugstaste drücken.
- ✓ Das ausgewählte Untermenü wird geöffnet und im Display werden die entsprechenden Einstellungen des Untermenüs angezeigt.

10.2.3 Einstellungen ändern und bestätigen

1. Im Untermenü die linke oder die rechte Display-Taste wiederholt drücken, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
2. Obere Bezugstaste drücken.
 - Die ausgewählte Einstellung wird übernommen.
3. Untere Bezugstaste drücken.
 - ✓ Die aktuelle Menüanzeige wird beendet und das Display kehrt in die übergeordnete Menüebene zurück.

10.3 Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings)

Zum Öffnen von Menüs und zum Ändern von Einstellungen die Anleitungen im Kapitel 10.2, „Navigation im Menü“ befolgen.

10.3.1 Brew Temperature

Standardmäßig ist die Brühtemperatur mit 92 °C eingestellt. Temperatur wie folgt ändern:

1. Hauptmenü öffnen.
2. Untermenü „Brew Temperatur“ auswählen und öffnen.
 - Im Display blinkt die aktuell eingestellte Brühtemperatur.
3. Brühtemperatur einstellen.
 - ✓ Im Display erscheint einige Sekunden die eingestellte Brühtemperatur.

10.3.2 Steam Temperature

Über die Dampfdüse wird heißer Dampf für das Erhitzen und Aufschäumen von Flüssigkeiten bezogen. Die Temperatur des Dampfes kann über das Menü eingestellt werden. Werksseitig ist die Dampftemperatur mit 128 °C eingestellt. Sie kann mit einem Wert zwischen 115 °C und 134 °C eingestellt werden.

1. Hauptmenü öffnen.
2. Untermenü „Steam Temperature“ auswählen und öffnen.
3. Gewünschte Temperatur einstellen und bestätigen.

10.3.3 Preinfusion

Die Preinfusion sorgt dafür, dass das Kaffeepulver im Filterträger einmal komplett befeuchtet wird, bevor mit hohem Druck die Extraktion durchgeführt wird.

Es besteht die Möglichkeit, die Preinfusion aktiv (mit Pumpenaktivität) und/oder passiv (ohne Pumpenaktivität) zu beeinflussen.

Funktionsweise der Preinfusion

Zu Beginn des Espresso bezugs baut die Pumpe für eine vordefinierte Zeit **aktiv** Druck auf. Bevor der Pumpendruck 9 bar erreicht, unterbricht die Pumpe die Aktivität für eine weitere, vordefinierte Zeit. Während dieser **passiven** Phase durchnässt das heiße Wasser das Kaffeepulver komplett. Nach Abschluss der Durchnässung wird die Extraktion mit 9 bar gestartet.

Beispiel

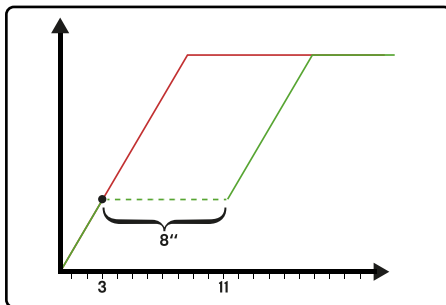


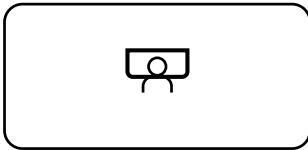
Abb. 8 Verlauf des Bezugs mit und ohne Preinfusion

1 Grün: Verlauf mit Preinfusion

2 Rot: Verlauf ohne Preinfusion

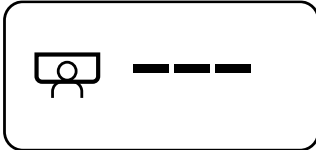
Bei aktivierter Preinfusion startet nach Beginn des Espresso bezugs die Pumpenaktivität für 3 Sekunden. Nach Ablauf der 3 Sekunden wird für 8 Sekunden die Pumpenaktivität unterbrochen (PI Pause), um das Kaffeepulver zu durchfeuchten. Nach Ablauf der 8 Sekunden wird die Pumpenaktivität wieder aufgenommen und die Extraktion des Espresso für die voreingestellte Bezugsdauer mit 9 bar gestartet.

Bei deaktivierter Preinfusion wird nach Beginn des Bezugs die Pumpenaktivität gestartet. Nach Ablauf der voreingestellten Bezugsdauer wird der Brühprozess beendet.



Aktive Preinfusion

Diese Anzeige erscheint während die aktive Preinfusion im Gange ist.

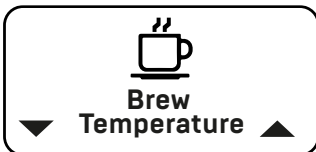


Passive Preinfusion

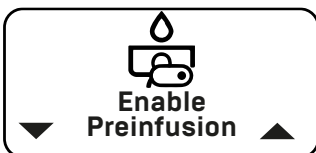
Diese Anzeige erscheint während die passive Preinfusion im Gange ist.

Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

Über das nachfolgende Menü wird die Preinfusion als Funktion für die gesamte Maschine aktiviert oder deaktiviert. Die aktivierte Funktion ist nur wirksam, sofern für die jeweiligen Bezugstasten ebenfalls die Preinfusion aktiviert ist (siehe Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten“).



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Enable Preinfusion“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung „ON“ (Preinfusion aktiviert) oder „OFF“ (Preinfusion deaktiviert) auswählen und bestätigen.
➤ Die Einstellung wird übernommen.

Preinfusion programmieren

Die Einstellung der einzelnen Parameter für die aktive und passive Preinfusion wird im Kapitel 10.3.4, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“ erläutert.

10.3.4 Brew Settings - Einstellung über das Menü

Über das Menü „Brew Settings“ können die folgenden Brühparameter eingestellt werden:

- **Brew 1 Settings:** Einstellung der Brühparameter für die **obere Bezugstaste**.
- **Brew 2 Settings:** Einstellung der Brühparameter für die **untere Bezugstaste**.
- **Shot Time:** Definiert die Gesamtdauer der Pumpenaktivität. Die Dauer der passiven Preinfusion ist nicht in der Shot Time berücksichtigt.
- **PI Pause:** Option „ON“ wählen, um für die Bezugstaste die Preinfusion zu aktivieren. Option „OFF“ wählen, um die Funktion für die Taste zu deaktivieren.
- **Start:** Dauer in Sekunden, nach Ablauf derer die Pumpenaktivität für die passive Preinfusion unterbrochen wird.
- **Time:** Dauer der passiven Preinfusion in Sekunden.

Die Vorgehensweise der Einstellung ist für beide Bezugstasten identisch:



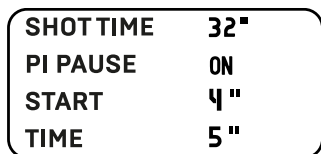
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Brew Settings“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung „Brew 1 Settings“ oder „Brew 2 Settings“ auswählen und bestätigen.
➤ Im Display erscheinen die Brüheinstellungen.



4. Die obere Bezugstaste drücken.
➤ Die Einstellung für die Option „Shot Time“ blinkt.
5. Gewünschte Gesamtdauer für den Bezug einstellen und bestätigen.
6. Die verbleibenden Einstellungen auf die gleiche Weise programmieren.

10.3.5 Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten

Alternativ zur Einstellung über das Menü können die Brühparameter auch direkt durch Betätigen der gewünschten Bezugstaste eingestellt werden.

Vorbereitende Schritte

1. Sicherstellen, dass der Wassertank mit Wasser gefüllt ist.
2. Während der Einstellung wird der Bezug gestartet. Es wird daher empfohlen, den Filterträger mit Kaffeepulver zu füllen und in die Maschine einzuspannen.

Preinfusion aktivieren oder deaktivieren



1. Die gewünschte Bezugstaste 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die LED der Bezugstaste blinkt und im Display erscheint je nach aktueller Einstellung die Anzeige „ON“ (Preinfusion für diese Taste aktiviert) oder „OFF“ (Preinfusion für diese Taste deaktiviert).

Bezugsdauer mit aktivierter Preinfusion einstellen

Nachdem die Preinfusion für die gewünschte Bezugstaste aktiviert („ON“) wurde:

1. Dieselbe Bezugstaste kurz drücken.
 - Die LED der Bezugstaste blinkt und im Display startet der Timer, der die Dauer bis zum Start der Preinfusion programmiert.
2. Nach Ablauf der gewünschten Dauer die Bezugstaste erneut drücken.
 - Im Display erscheint die Anzeige „---“ für die passive Preinfusion.
3. Nach Ablauf der gewünschten Preinfusionsdauer die Bezugstaste ein drittes Mal drücken.
 - Die LED der Taste blinkt und im Display läuft der Timer für die Bezugsdauer weiter.

4. Nach Ablauf der gewünschten Dauer die Bezugstaste ein letztes Mal drücken.
- ✓ Die Bezugstaste ist nun mit der gewünschten Bezugsdauer programmiert.

Bezugsdauer bei deaktivierter Preinfusion einstellen

Nachdem die Preinfusion für die gewünschte Bezugstaste deaktiviert („OFF“) wurde:

1. Dieselbe Bezugstaste kurz drücken.
- Die LED der Bezugstaste blinkt und im Display startet ein Timer.
2. Nach Ablauf der gewünschten Bezugsdauer die Bezugstaste erneut drücken.
- ✓ Der Zeitwert im Display blinkt 2 Sekunden. Die Bezugstaste ist nun mit der gewünschten Bezugsdauer programmiert.

10.3.6 Eco Mode

Folgende Einstellung des Eco-Modus ist standardmäßig eingestellt:

- „30“: Countdown von 30 Minuten bis Aktivierung des ECO-Modus

Die Funktion kann mit einem Wert zwischen 30 und 600 Minuten eingestellt oder ausgeschaltet („OFF“) werden. Der Countdown kann in Schritten von 30 Minuten mit einem Wert von bis zu 600 Minuten eingestellt werden. Wie folgt vorgehen:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Eco Mode“ auswählen und öffnen.



3. Die gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.3.7 Cleaning Reminder

Über das Menü kann eine Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe eingestellt werden. Werksseitig ist diese Erinnerungsfunktion deaktiviert („OFF“). Zum Aktivieren der Funktion wird die Anzahl der Tassen in 10er-Schritten mit einem Wert zwischen 10 und 200 Tassen (Shots) eingestellt.

Werksseitig ist die Funktion deaktiviert („OFF“). Es wird empfohlen, die Reinigung der Brühgruppe nach 90 bis 140 Shots durchzuführen. Als Bezug einer Portion Espresso wird nur ein Brühvorgang von über 15 Sekunden gezählt.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Cleaning Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.3.8 Reset Reminder

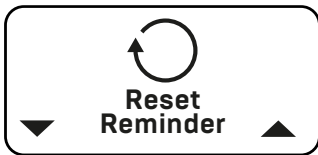
Die Maschine unterstützt zwei Erinnerungsfunktionen:

- Cleaning Reminder: Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe (siehe Kapitel 10.3.7, „Cleaning Reminder“)
- Filter Reminder: Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)

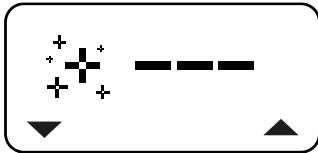
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



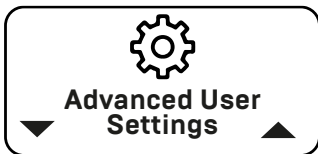
3. Mit der linken oder der rechten Display-Taste die Einstellung „Cleaning Reminder“ oder „Filter Reminder“ auswählen.
4. Obere Bezugstaste drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- ✓ Wenn im Display die Anzeige „---“ erscheint, wurde die ausgewählte Erinnerungsfunktion zurückgesetzt.
5. Taste loslassen.

10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)

Die Maschine verfügt neben den grundlegenden Einstellungen über eine Reihe weiterer Einstellungen. Diese sind bei der Erstinbetriebnahme ausgeblendet. Die Maschine kann ohne die erweiterten Einstellungen regulär genutzt werden. Um erweiterte Einstellungen ändern zu können, müssen diese über das Menü „Advanced User Settings“ eingeblendet werden. Geänderte erweiterte Einstellungen bleiben aktiviert, auch wenn die erweiterten Einstellungen ausgeblendet sind. Die erweiterten Einstellungen lassen sich jederzeit wie folgt ein- oder ausblenden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Advanced User Settings“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung „ON“ (einblenden) oder „OFF“ (ausblenden) auswählen und bestätigen.
- ✓ Die Einstellung wird übernommen und die erweiterten Einstellungen werden im Hauptmenü eingeblendet.

10.4.1 Filter Reminder

Über das Menü kann eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters eingestellt werden. Um diese Funktion verwenden zu können, muss ein Wasserfilter eingesetzt sein (siehe Kapitel 7.3.2, „Wasserfilter installieren“).

Die Konfiguration erfolgt entweder über die am Boden der Filterkartusche des „MAKE COFFEE YOURS Wasserfilters“ gewählte Einstellung (A, B, C) oder in 5-Liter-Schritten mit einem Wert von bis zu 200 Litern. Per Standardeinstellung ist die Funktion deaktiviert („OFF“). Das erforderliche Intervall für den Austausch des Filters ist der beiliegenden Wasserfilteranleitung zu entnehmen.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Filter Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen*.

* Der Mengenzähler basiert auf der Zeit einer Espressozubereitung. Dadurch kann die tatsächliche Wassermenge leicht abweichen. Er erfasst die Laufzeit der Pumpe, nicht die exakt abgegebene Wassermenge.

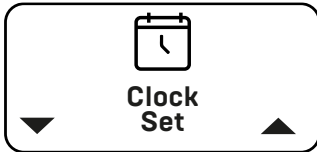
10.4.2 Clock Set

Die Uhrzeit kann mit einem Wert zwischen „00:00“ und „23:59“ eingestellt werden. Für den Wochentag stehen die Einstellungen „MON“ (Montag), „TUE“ (Dienstag), „WED“ (Mittwoch), „THU“ (Donnerstag), „FRI“ (Freitag), „SAT“ (Samstag) und „SUN“ (Sonntag) zur Auswahl.

Die Einstellungen werden durch kurzes Drücken der Display-Tasten geändert. Für einen schnellen Suchlauf, zum Beispiel beim Einstellen der Uhrzeit, können die Tasten auch länger gedrückt werden, bis der gewünschte Wert im Display erscheint.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Clock Set“ auswählen und öffnen.



- Die Stundenanzeige blinkt.
- 3. Stunden einstellen und bestätigen.
- Die Minutenanzeige blinkt.
- 4. Minuten einstellen und bestätigen.



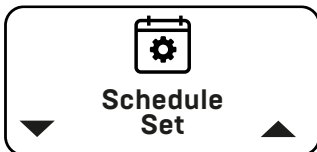
- Der Wochentag blinkt.
- 5. Wochentag einstellen und bestätigen.

10.4.3 Schedule Set

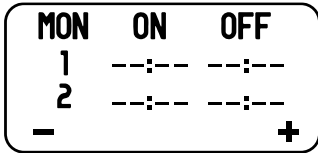
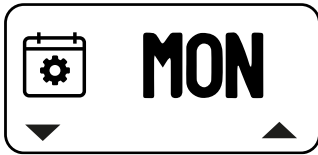
Die Maschine bietet die Möglichkeit, jeweils zwei Zeiten pro Tag für das automatische Einschalten („ON“) und Ausschalten („OFF“) der Maschine einzustellen. Es muss nicht jeder Ein- und Ausschaltzeit ein Wert zugewiesen sein. Um eine Ein- oder Ausschaltzeit zu löschen, den Wert „--:--“ auswählen.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Schedule Set“ auswählen und öffnen.



- Die Anzeige des Wochentags erscheint.
- 3. Mit der linken oder der rechten Display-Taste den gewünschten Wochentag einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.
- Die Anzeige mit den Ein- und Ausschaltzeiten erscheint.
- 4. Obere Bezugstaste drücken.
- Die Stundenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
- 5. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.
- Die Minutenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.
- 6. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.
- Die Stundenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
- 7. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.
- Die Minutenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.
- 8. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.
- 9. Einstellung der zweiten Ein- und Ausschaltzeit analog vornehmen.

10.4.4 Timer Enable

Um die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten verwenden zu können, muss die Timer-Funktion aktiviert („ON“) werden. Ist die Timer-Funktion nicht aktiviert („OFF“), ignoriert die Maschine die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten. In solch einem Fall verwendet die Maschine die für den ECO-Modus eingestellte Zeit für das automatische Abschalten der Heizfunktion. Bei deaktivierter Timer-Funktion bleiben die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten erhalten und können jederzeit wieder aktiviert werden. Die Timer-Funktion wird wie folgt aktiviert bzw. deaktiviert:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Timer Enable“ auswählen und öffnen.



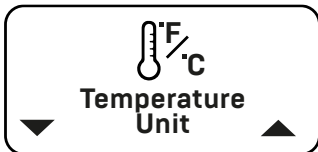
3. Einstellung „ON“ (Timer aktivieren) oder „OFF“ (Timer deaktivieren) auswählen und bestätigen.

10.4.5 Temperature Unit

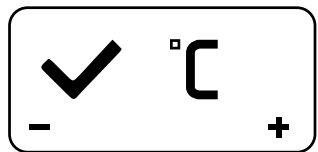
Die Temperatur kann in °C oder °F angezeigt werden. Werksseitig verwendet die Maschine die Einheit °C.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



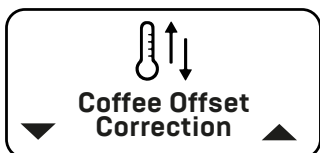
3. Einstellung °C oder °F auswählen und bestätigen.

10.4.6 Coffee Offset Correction

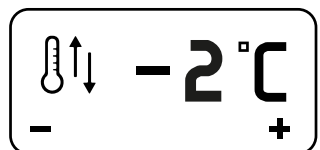
Die Maschine ist auf das optimale Zubereiten von Espresso ausgerichtet. Durch äußere Umstände kann es zu einem leichten Temperaturverlust des Wassers vom Kessel bis zur Brühgruppe kommen. Um diesen Temperaturverlust auszugleichen, besteht die Möglichkeit, über das Menü den Offset mit einem Wert zwischen -10 °C und +10 °C einzustellen. Werksseitig ist die Einstellung 0 °C aktiviert.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Coffee Offset Correction“ auswählen und öffnen.



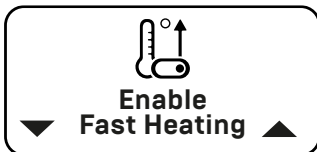
3. Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4.7 Enable Fast Heating

Nach dem Einschalten der Maschine heizt diese bis auf die voreingestellte Brühtemperatur auf. Dies kann je nach Umgebungstemperatur bis zu 20 Minuten dauern. Die Funktion „Enable Fast Heating“ dient dazu, die Maschine in kürzerer Zeit zu überheizen, um die Brühgruppe zu erwärmen und die Brühtemperatur schneller zu erreichen.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Enable Fast Heating“ auswählen und öffnen.



3. Einstellung „ON“ (aktivieren) oder „OFF“ (deaktivieren) auswählen und bestätigen.

10.4.8 Descaling Process

Die regelmäßige Entkalkung der Espressomaschine trägt wesentlich zur Langlebigkeit und gleichbleibenden Qualität der Kaffeezubereitung bei. Folgende Hinweise beachten:

- Ausschließlich den originalen Profitec Entkalker verwenden, um Materialschäden und Funktionsstörungen zu vermeiden.
- Die Entkalkung dient rein prophylaktischen Zwecken und sollte nicht durchgeführt werden, wenn bereits eine Verkalkung vorliegt. In solchen Fällen an Ihren Fachhändler wenden.
- Bei Unsicherheiten hinsichtlich der Durchführung empfehlen wir dringend, die Entkalkung durch einen autorisierten Händler oder Servicepartner durchführen zu lassen.
- Die Entkalkung nur durchführen, wenn keine baulichen Veränderungen an der Maschine vorgenommen wurden. Modifizierte Maschinen können empfindlich auf Reinigungsprozesse reagieren und sollten ausschließlich von Fachpersonal gewartet werden.
- Der Schritt-für-Schritt-Erläuterung am Display der Maschine folgen und nicht vom vorgesehenen Procedere abweichen, um eine sichere und effektive Durchführung zu gewährleisten.

Folgende Materialien werden für die Entkalkung benötigt:

- Behälter mit mindestens 500 ml Volumen, der unter die Brühgruppe passt
- Profitec Entkalker
- Frisches Wasser
- Blindsieb

Entkalkung starten



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Descaling Process“ auswählen und öffnen.



3. „START“ auswählen und bestätigen.
4. Den Anweisungen im Display folgen.

Tipp: Sollte der Vorgang abgebrochen werden, kann ein ausführliches Spülen nötig sein (siehe Kapitel 8.1.3, „Maschine spülen“).

Maschine zu heiß

Falls die Maschine für die Entkalkung zu heiß ist, erscheint nach dem START des Entkalkungsprozesses im Display die Anzeige „too HOT“. In solch einem Fall warten, bis die Maschine abgekühlt ist oder wie folgt vorgehen:

1. Die Anzeige „too HOT“ bestätigen.
 - Im Display erscheint eine Aufforderung, ein Gefäß mit mehr als 500 ml Fassungsvermögen unter die Brühgruppe zu stellen.
2. Ein entsprechendes Gefäß unter die Brühgruppe stellen und die Anzeige bestätigen.
3. Den Bezug durch Drücken der Bezugstaste starten, die leuchtet.
- ✓ Der Bezug wird gestartet und im Display erscheint die Anzeige „COOLING“. Die gedrückte Bezugstaste blinkt.
4. Für die weitere Vorgehensweise den Anweisungen im Display folgen.

11 Reinigung



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Reinigung.

- Vor der Reinigung die Maschine ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Die Maschine niemals unter Wasser tauchen.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

- Die Maschine und zugehörige Komponenten vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten vollständig abkühlen lassen.

Nur die in dieser Bedienungsanleitung erläuterten Reinigungsarbeiten durchführen. Bei unsachgemäßer Reinigung können die Maschine und Zubehör beschädigt werden.

Für die Reinigung:

- Nur einen weichen, angefeuchteten, nicht abrasiven Lappen verwenden.
- Keine Scheuermittel oder chlorhaltige Reinigungsmittel verwenden!

11.1 Filterträger, Silikon Aufsatz und Siebe reinigen

Filterträger, Silikon Aufsatz und Siebe täglich reinigen. Der Filterträger darf nicht in einem Geschirrspüler gereinigt werden.

Sieb aus dem Filterträger entfernen

1. Mit einer Hand den Filterträger festhalten.
2. Mit der anderen Hand das Sieb aus der Fassung ziehen.

Tipps: Die Siebe sitzen sehr fest im Filterträger, damit sie während des Betriebs nicht herausfallen können. Falls sich das Sieb nur sehr schwer herausziehen lässt, empfiehlt es sich, zunächst mit den Fingern unter den Rand des Siebs zu greifen und so das Sieb aus der Fassung herauszudrücken.

Silikonaufsatz aus dem Filterträger entfernen

1. Mit einer Hand den Filterträger festhalten.
2. Mit der anderen Hand den Silikonaufsatz aus der Fassung ziehen.

Sieb, Silikonaufsatz und Filterträger reinigen

1. Wie in den vorherigen Abschnitten erläutert, Silikonaufsatz und Sieb aus dem Filterträger entfernen.
2. Filterträger, Silikonaufsatz und Sieb mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
3. Sieb, Silikonaufsatz und Filterträger vollständig trocknen lassen.
4. Silikonaufsatz und Sieb im Filterträger installieren (siehe Kapitel 9.6, „Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen“).

11.2 Wasserauffangschale und Tropfblech reinigen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten.

Die Kanten des Tropfblechs sind scharf und können Verletzungen verursachen.

- Nicht zu viel Druck auf die Kanten ausüben.
- Vorsichtig über die Kanten wischen.

Wasserauffangschale rechtzeitig leeren. Nicht warten, bis sie randvoll ist.

Wasserauffangschale und Tropfblech täglich reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

1. Wasserauffangschale nach vorn aus der Maschine herausziehen.
Tropfblech von der Auffangschale abnehmen
2. Wasserauffangschale über einer Spüle entleeren.
3. Alle Teile mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
4. Alle Teile vollständig trocknen lassen.
5. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge installieren.

11.3 Düse der Lanze reinigen

⚠️ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Bei der Reinigung der Düse besteht Verletzungsgefahr aufgrund hoher Temperaturen.

- Lanze und Düse nicht berühren. Nur über die gummierten Griffe handhaben.

11.3.1 Düse nach dem Gebrauch reinigen

Düse unmittelbar nach jedem Gebrauch reinigen, damit Flüssigkeitsrückstände umgehend beseitigt werden und nicht antrocknen können.

1. Düse mit einem angefeuchteten Mikrofasertuch abwischen. Dafür die Lanze am gummierten Griff festhalten.
2. Sicherstellen, dass keine Rückstände auf der Düse vorhanden sind.

11.3.2 Verstopfte Düse reinigen

HINWEIS

Beschädigungen an der Maschine

Bei unsachgemäßer Reinigung der Düse kann diese beschädigt werden.

- Spitze Gegenstände für die Reinigung vorsichtig in die Düse einführen.
- Darauf achten, dass Dichtung zwischen Düse und Gewinde richtig positioniert ist.

Wenn die Düse verstopft ist, kann kein Dampf austreten. Das Innere der Düse wie folgt reinigen:

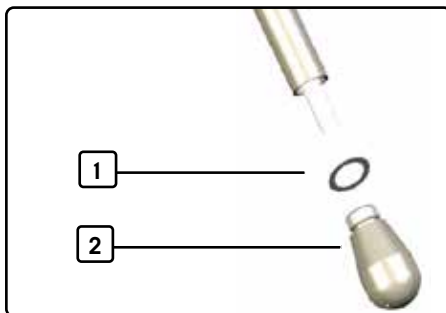


Abb. 9 Düse der Lanze, demontiert

1 Dichtung

2 Düse der Lanze

1. Maschine ausschalten und abkühlen lassen.
2. Düse [2, Abb. 9] der Lanze mit der Hand abschrauben und zur Seite legen.
3. Löcher der Düse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
4. Düse einschließlich Dichtung [1, Abb. 9] wieder anschrauben.

11.4 Gehäuse der Maschine reinigen

Gehäuse mit einem weichen, angefeuchteten Lappen abwischen, um Verunreinigungen zu entfernen. Anschließend mit einem weichen Lappen trocken polieren.

11.5 Wassertank reinigen

11.5.1 Ausrichtung des Wassertanks

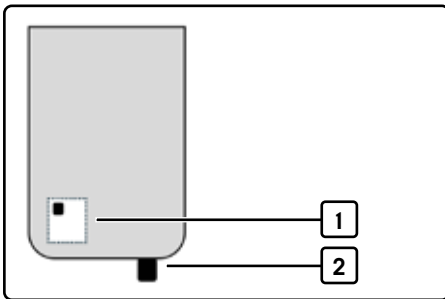


Abb. 10 Ausrichtung des Wassertanks

- 1 Schwimmer mit Magnetpunkt 2 Ventil

Wassertank so ausrichten, dass

- der Schwimmer mit dem Magnetpunkt nach oben eingesetzt ist, und
- sich das Ventil an der Unterseite des Wassertanks rechts befindet.

Nur bei richtiger Ausrichtung lässt sich der Wassertank so in das Gehäuse einsetzen, dass die Ränder des Tanks vollständig auf dem Gehäuse aufliegen.

11.5.2 Wassertank reinigen

Wassertank täglich reinigen. Der Wassertank darf nicht in einem Geschirrspüler gereinigt werden. Zum Reinigen des Wassertanks wie folgt vorgehen:

1. Wassertankdeckel an der Oberseite der Maschine abnehmen.
2. Mit beiden Händen den Wassertank nach oben herausziehen.
3. Wassertank über einer Spüle entleeren und mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
4. Außenseite des Wassertanks mit einem trockenen, weichen Lappen abtrocknen.
5. Wassertank einsetzen.
6. Wassertankdeckel wieder aufsetzen.

11.6 Brühgruppe reinigen

Bei unsachgemäßer Reinigung kann es zu einem vorzeitigen Verschleiß der Brühgruppe kommen. Brühgruppe gemäß den nachfolgenden Anleitungen reinigen.

Die Maschine verfügt über eine Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ (siehe Kapitel 10.3.7, „Cleaning Reminder“). Sofern diese Funktion aktiviert ist, erscheint nach einer voreingestellten Anzahl von Bezügen im Display eine Erinnerung zum Reinigen der Brühgruppe. Brühgruppe reinigen, nachdem ca. 90 bis 140 Tassen Espresso gebrüht wurden. Es wird auch empfohlen, die Brühgruppe nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einmal zu reinigen.

Für die Reinigung der Brühgruppe werden benötigt:

- die mitgelieferte Reinigungsbürste
- das mitgelieferte Blindsieb, und
- ein im Fachhandel erhältlicher Pulverreiniger für die Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

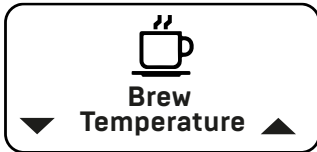
11.6.1 Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung

1. Brühgruppendichtung und das Duschensieb mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
2. Tassensieb aus dem Filterträger entfernen (siehe Kapitel 11.1, „Filterträger, Silikon Aufsatz und Siebe reinigen“).
3. Blindsieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikon Aufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen“).
4. Blindsieb mit 3 - 5 g des Reinigungspulvers befüllen.

5. Filterträger einschließlich Blindsieb und Reinigungspulver in die Brühgruppe einsetzen (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).

11.6.2 Automatische Reinigung der Brühgruppe starten

Die Dauer der automatischen Reinigung beträgt 135 Sekunden und wird über einen Countdown im Display angezeigt. Die Reinigung kann per Shortcut (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) oder wie folgt über das Menü gestartet werden:



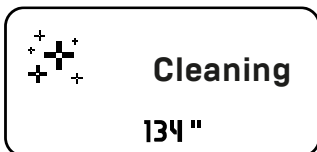
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Automated Cleaning“ auswählen und öffnen.



3. Die Option „Start“ auswählen und bestätigen.



- Es startet der Counter mit 135 Sekunden und das Blindsieb füllt sich mit Wasser. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe werden das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen. Nach Ablauf des Countdowns ist die Reinigung beendet.
- 4. Sofern im Display noch das Icon für die Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ erscheint, diese zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.8, „Reset Reminder“).
- ✓ Das Icon verschwindet aus dem Display und der Counter bis zur nächsten Erinnerung beginnt zu zählen.

Tipp:

Um die Reinigung vorzeitig zu beenden, eine der Bezugstasten drücken.

11.6.3 Nachspülen

1. Nach Ablauf des Counters den Filterträger aus der Brühgruppe entfernen und mit frischem Wasser ausspülen.
 2. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen.
 3. Eine der Bezugstasten kurz drücken, um den Bezug zu starten.
 4. Warten, bis der Druck aufgebaut ist und im Pumpendruckmanometer 9 bar angezeigt wird.
 5. Blinkende Bezugstaste erneut drücken.
 - Druck und Restwasser werden über den Restwasserauslauf abgelassen.
 6. Schritte 4 bis 6 wiederholen, bis nur noch klares Wasser in die Wasserauffangschale läuft.
- ✓ Die Brühgruppe ist einsatzbereit.

12 Wartung



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Wartung.

- Vor der Wartung die Maschine ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Bei der Durchführung von Wartungsarbeiten sind alle Sicherheits- und Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung zu beachten. Wartungen, die nicht in dieser Bedienungsanleitung erläutert werden, dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

12.1 Ersatzteile und Zubehör

Für Wartungsarbeiten dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Ersatzteile sind bei autorisierten Händlern erhältlich. Autorisierte Händler sind in der Händlersuche zu finden unter:

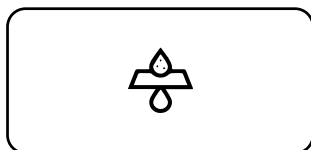
www.profittec-espresso.com/haendlersuche

Ersatzteil	Artikelnummer
Brühgruppendichtung	AC100078-00
Duschplatte	EM100077-00
Duschenhalter	EM100379-00
Dichtung Duschenkopf	DM100021-00
Schraube Senkkopf	NT100152-00
Eintassensieb	ZBI00008-00
Zweitassensieb	ZBI00009-00
2l Gramm Sieb	ZBI00011-00
Blindsieb	ZBI00010-00
Haltefeder Filterträger	DVI00057-00
Filterträger Korpus	ZBI00037-00
Filterträgergriff	ZBI00046-00
Einsatz Silikon 2er Auslauf (schmal)	ZBI00043-00
Reinigungspinsel	ZBI00034-00
2-Loch-Dampfdüse	ROI00154-00

Zubehörteil	Artikelnummer
Wasserfilter	AC100027-00
Tamperstation	AC500009-00
Tamper Pad	AC500003-00
Sudschublade	AC500046-00
Milchkännchen, 350 ml	AC500016-00
Milchkännchen, 500 ml	AC500017-00
Filter Screen	AC500010-00
4x Pro Cups Espresso	AC500007-00
4x Pro Cups Cappuccino	AC500008-00

12.2 Wasserfilter austauschen

Werksseitig ist an der Maschine keine Erinnerungsfunktion eingestellt. Wird die Funktion über das Menü eingestellt, erscheint nach dem Verbrauch der voreingestellten Menge Wasser eine entsprechende Anzeige, die darauf hinweist, den Wasserfilter zu ersetzen.



Anzeige „Waterfilter Reminder“

Informationen zur Vorgehensweise und zu Intervallen für den Austausch des Wasserfilters sind der beiliegenden Wasserfilteranleitung zu entnehmen.

HINWEIS

Der Wasserfilter schützt nicht vollständig vor Verkalkung.

12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen

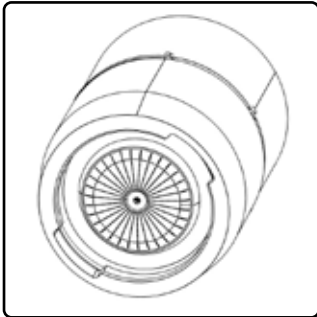
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

- Reinigungspinsel
- Einen Filterträger ohne Sieb
- Ersatzdichtung, nicht im Lieferumfang enthalten
- Schlitzschraubendreher, nicht im Lieferumfang enthalten
- 3 mm Inbusschlüssel, nicht im Lieferumfang enthalten

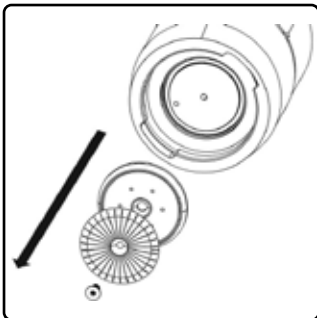
12.3.2 Vor dem Austauschen

1. Maschine ausschalten und Netzstecker vom Netzstrom trennen.
2. Maschine abkühlen lassen.
3. Maschine leeren (siehe Kapitel 11.6, „Brühgruppe reinigen“) und reinigen (siehe Kapitel 11, „Reinigung“).
4. Tropfblech und Auffangschale entfernen.
5. Ersatzteile auspacken und bereitlegen.

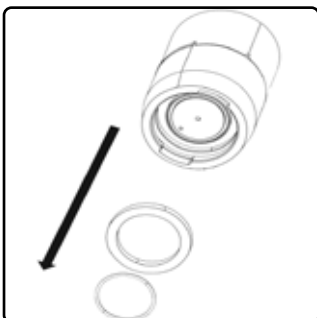
12.3.3 Dichtung austauschen



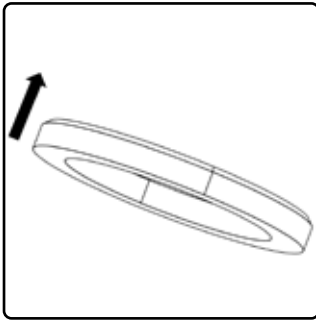
Ansicht der Brühgruppe von unten



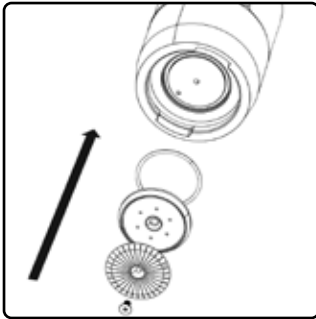
1. Mit Inbusschlüssel die Senkkopfschraube in der Mitte der Duschplatte lösen.
2. Duschplatte und Duschenhalter entfernen.



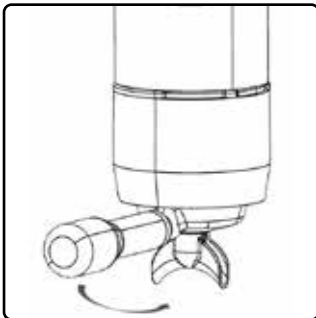
3. Dichtung der Duschplatte entfernen.
4. Mit Schlitzschraubendreher Gruppendichtung heraushebeln.
➤ Die Gruppendichtung wird dabei zerstört.



5. Mit dem Reinigungspinsel Nut im Duschenhalter reinigen.
6. Neue Gruppendichtung in die gereinigte Nut einsetzen. Dabei die Dichtung so ausrichten, dass die angefasste Seite nach oben zeigt.
7. Dichtung in die Nut drücken.



8. Dichtung der Duschkopfplatte installieren.
9. Duschenhalter und Duschiensieb mit der zur Seite gelegten Schraube anschrauben.



10. Filterträger ohne Sieb ansetzen und langsam festziehen. Dabei mit der anderen Hand von oben auf die Brühgruppe Gegendruck ausüben.
- ✓ Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.

12.4 Manuelle Einstellung des Brühdrucks

Durch Drehen der Verstellerschraube an der Oberseite kann der Brühdruck bestimmt, eingestellt oder verändert werden. Der Brühdruck kann auf einen Wert zwischen ca. 8,5 und 12 bar festgelegt werden.

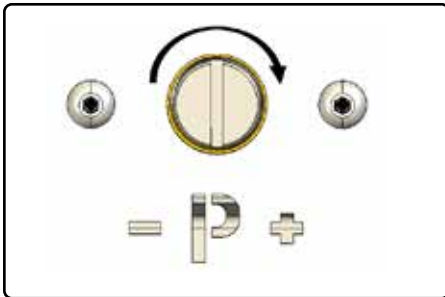


Abb. 11 Verstellerschraube zum Einstellen des Brühdrucks

Zum Einstellen des Brühdrucks wie folgt vorgehen:

1. Den Filterträger samt Blindsieb (Siebeinsatz ohne Löcher) in die Brühgruppe einsetzen.
 2. Eine der Bezugstasten drücken und warten, bis das Brühdruckmanometer nicht weiter ausschlägt.
 3. Den aktuell eingestellten Brühdruck am Brühdruckmanometer ablesen. Durch Drehen der Verstellerschraube an der Oberseite mithilfe eines flachen Schraubendrehers den gewünschten Wert einstellen. Durch drehen der Verstellerschraube entgegen dem Uhrzeigersinn (-) wird der Brühdruck niedriger, durch Drehen im Uhrzeigersinn (+) höher.
 4. Die Bezugstaste erneut betätigen, um den Vorgang zu beenden.
- ✓ Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

13 Störungsbehebung

Die nachfolgende Übersicht enthält Informationen über mögliche Störungen und Maßnahmen zur Behebung der Störungen.

Wenn während der Verwendung der Maschine Störungen auftreten, die nicht eindeutig durch die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen zu bestimmen sind oder sich nicht anhand der beschriebenen Maßnahmen beseitigen lassen, die Maschine nicht verwenden und den Händler kontaktieren.

13.1 Störungen an der Maschine

Störung	Ursache	Abhilfe
Während der Erstinbetriebnahme wird nach Betätigen einer Bezugstaste die Pumpe aktiviert, aber es tritt kein Wasser aus der Brühgruppe aus.	Unzureichende Zeit zum Befüllen des Kessels.	Es dauert ungefähr 30 Sekunden, bis der Kessel gefüllt ist und Wasser austritt.
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“)
Abnormales, lautes Pumpengeräusch.	Wasserfilterkartusche ist trocken.	Wasserfilterkartusche ausreichend wässern. Dafür die Herstellerangaben des verwendeten Filters befolgen.
Maschine ist eingeschaltet und zieht Luft.	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
Maschine schaltet sich trotz programmierter Timer nicht automatisch ein oder aus.	Batterie der Platine ist leer.	Timer-Funktionen deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Timer Enable“) und den Fachhändler kontaktieren.
Wasser läuft zwischen Filterträger und Brühgruppe heraus.	Filterträger nicht richtig installiert.	Filterträger richtig installieren (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
	Dichtung verschlissen.	Dichtung austauschen (siehe Kapitel 12.3, „Dichtung der Brühgruppe austauschen“).

Störung	Ursache	Abhilfe
Wassertank lässt sich nicht vollständig einsetzen.	Wassertank falsch ausgerichtet.	Wassertank korrekt ausrichten und einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
Erweiterte Menü-Einstellungen werden nicht angezeigt.	Menü ausgeblendet.	Menü der erweiterten Einstellungen einblenden (siehe Kapitel 10.4, „Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)“).
Maschine ist eingeschaltet, das Drehventil ist geöffnet, aber es tritt kein Dampf aus der Dampfdüse aus.	Dampfdüse verstopft.	Dampfdüse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Düse der Lanze reinigen“).
	Kesseltemperatur nicht erreicht.	Warten, bis die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Temperature“) erreicht ist.
	Dampfmodus ausgeschaltet.	Dampfmodus einschalten (siehe Kapitel 9.3.3, „Dampfmodus ein- oder ausschalten“).
Maschine reagiert nicht auf Eingaben.	Einstellungen wurden geändert oder andere unbekannte Ursachen.	Maschine zurücksetzen (siehe Kapitel 13.1.1, „Maschine zurücksetzen“).

13.1.1 Maschine zurücksetzen

Durch das Zurücksetzen werden alle benutzerdefinierten Einstellungen gelöscht. Nach dem Zurücksetzen muss die Erstinbetriebnahme durchgeführt werden (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“).

1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
- Der LED-Ring erlischt.
2. Rechte Display-Taste gedrückt halten.
3. Währenddessen die Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
4. Warten, bis im Display die Anzeige „Reset Done“ erscheint.
5. Rechte Display-Taste loslassen.
6. Maschine ausschalten.
- ✓ Die Maschine ist zurückgesetzt.

14 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Abmessungen Maschine (B x T x H)	210 x 338 x 381 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	210 x 410 x 381 mm
Gewicht	12 kg
Kapazität Wassertank	ca. 2,8 l

Stromversorgung	Wert
EU, UK, NZ, AU	230 V~, 50/60 Hz
US	110 V~, 50/60 Hz
JP	110 V~, 50/60 Hz

Leistung	Wert
EU, UK, NZ, AU	1300 W
US, JP	900 W

15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung

15.1 Maschine außer Betrieb nehmen

1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
➤ Der LED-Ring erlischt.
2. Netzstecker vom Netzstrom trennen.

15.2 Demontage der Maschine

1. Maschine außer Betrieb nehmen.
2. Maschine vollständig abkühlen lassen.
3. Tropfblech von der Wasserauffangschale entfernen.
4. Wasserauffangschale aus dem Gerät ziehen.
5. Blindsieb aus der Aufnahme der Wasserauffangschale entfernen.
6. Wasser aus dem Wassertank entfernen.

15.3 Lagerung

HINWEIS

Gefahr durch unsachgemäße Lagerung

Bei unsachgemäßer Lagerung können die Maschine beschädigt und deren Funktion beeinträchtigt werden.

- Maschine in der Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.
- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Maximal drei Packstücke übereinander lagern.
- Keine anderen schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen.
- Nicht bei Minustemperaturen lagern.

Für die Lagerung der Maschine wie folgt vorgehen:

1. Maschine demontieren.
2. Maschine und Zubehör in Originalverpackung verpacken.
3. An dem gewünschten Ort lagern.

16 Entsorgung



Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass ein Produkt und sein Zubehör (z. B. Ladegerät, USB-Kabel) am Ende ihrer Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern, diese Gegenstände von anderen Abfallarten trennen und verantwortungsbewusst recyceln.

Produkt wie folgt entsorgen:

- Vor der Entsorgung ist die Maschine gemäß den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweisen zu demontieren.
- Vor der Entsorgung des Produkts Möglichkeiten zur Abfallvermeidung (z. B. Veräußerung funktionsfähiger Produkte oder Reparatur) in Betracht ziehen.
- Endkunden können das Produkt zur Entsorgung bei einer öffentlichen Sammel- oder Rücknahmestelle in ihrer Nähe abgeben. Adressen geeigneter Sammelstellen sind erhältlich bei der Stadt- oder Kommunalverwaltung.

17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso

Die Zubereitung des optimalen Espressos wird nicht nur von subjektiven sondern auch anderen Faktoren beeinflusst, wie zum Beispiel Kaffeesorste, Mahlgrad, Menge des Kaffeepulvers, Temperatur, Preinfusion, Durchfluss, Extraktionsdauer usw.

Bis die richtigen Einstellungen erreicht sind, wird es notwendig sein, die unterschiedlichen Parameter zu varrieren und auszuprobieren. Die nachfolgende Übersicht enthält häufige Probleme, Ursache sowie Maßnahmen zu deren Beseitigung.

Problem	Ursache	Abhilfe
Espresso läuft nicht aus dem Filterträger, sondern tröpfelt nur.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu fein.	Gröber gemahlene Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu sehr verdichtet.	Kaffeepulver weniger fest andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Zuviel Kaffeepulver.	Weniger Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
Wenig oder keine Crema auf dem Espresso.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlene Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver nicht ausreichend verdichtet.	Kaffeepulver fester andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Duschsieb verschmutzt.	Brühgruppe reinigen (siehe Kapitel 11.6, „Brühgruppe reinigen“).

Problem	Ursache	Abhilfe
Zu wenig Körper.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Duschsieb verschmutzt.	Brühgruppe reinigen (siehe Kapitel 11.6, „Brühgruppe reinigen“).

1 About these operating instructions

These operating instructions contain information and instructions which are required for safe and efficient handling of the product.

- Before using the product, make sure that you have carefully read and understood the operating instructions.
- Adhering to all safety-related information and handling instructions in this manual is essential for safe handling and use.
- Keep these operating instructions in an easily accessible location so that you can refer to them at any time.
- In case of questions or problems with handling the product, please contact the specialist dealer.

1.1 Design of safety and warning notices

In order to warn you of specific hazards in the context of an action or phase of life, warnings are used in the text and are denoted by a warning symbol in conjunction with a signal word. The signal words indicate the extent of the hazard.

The following warnings are used in these operating instructions.



DANGER

DANGER indicates an impending hazard that will result in death or serious injuries if the safety measures are not followed.



WARNING

WARNING indicates a possible hazard that could result in death or serious injuries if the safety measures are not followed.



CAUTION

CAUTION indicates a possible hazard that may result in minor or slight injuries if the safety measures are not followed.

NOTICE

NOTICE indicates possible property and environmental damage that could arise if the safety measures are not followed.

1.2 Stylistic conventions

Highlighting in the text

In order to improve the readability and clarity within the operating instructions, individual types of information are highlighted.

1. Carry out the instructions in the specified order.
 - Intermediate results indicate the result after a single step.
 2. Carry out the instructions in the specified order.
 - ✓ Final results indicate the result after an overall instruction.
- Unnumbered lists are shown as bullet points.

Item and figure numbers

If necessary, text is illustrated using figures. An image legend can be found below the figure. An item number and a figure number are placed after the descriptive text to reference the image.

Example:

1. Press the main switch (1, Fig. 1).

Figures

The figures contained in these operating instructions are schematic representations and merely serve demonstrative purposes. The figures may deviate from the actual delivery state.

References

References to other sections within these operating instructions are given in brackets and the name of the section being referenced is given between quotation marks.

Example: Follow the safety instructions (see Chapter 3, "Safety").

2 Safety

The following safety-related information describes possible hazards and residual risks that may arise when using the machine. In order to prevent personal injury and property damage, please read these instructions carefully and follow them when using the machine.

In case of any uncertainty or if you require any further information, please contact the authorized dealer before starting up the machine.

Authorized service points can be found on our dealer search page at:

<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

2.1 General safety instructions

- Follow all safety information and warnings in these operating instructions.
- This machine may be used by children over 8 years old and by people with physical, sensory or mental disabilities or those with a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to safely use the machine and understand the resulting risks.
- The machine, its accessories, and its packaging materials are not toys. Do not let children play with them, as children could injure themselves or others or damage the device. Keep the device and all its parts, accessories, and packaging materials out of the reach of small children.
- Cleaning and servicing work may not be carried out by children without supervision.
- Only connect the machine up to a mains voltage that meets the specifications on the nameplate.
- The mains plug serves as the mains disconnection device and must always be freely accessible.
- Always pull on the actual plug and not on the cable when removing the mains plug. Do not pull the mains plug out of the socket if you have wet or damp hands.
- If the power cable is damaged, it must be repaired immediately by a qualified professional in order to exclude or prevent any hazards.
- Do not power the machine via an external switching device, for example a timer, or connect it to a circuit that is regularly switched on and off by a device.
- Do not put the machine in a cupboard or on a shelf during use.
- Always take the plug out of the socket and allow the machine to cool to room temperature before performing any cleaning and servicing work.
- Do not immerse the machine in water, hold it under running water, or operate it with wet hands.
- No liquids may get on the mains plug of the machine or on the socket.

- Do not operate the machine outdoors or expose it to external weather conditions or freezing temperatures.
- Do not operate the machine without water.

2.2 Hazard due to high temperatures

2.2.1 Hazard due to hot media

During espresso preparation, hot media may spray out and cause injuries and scalding.

- During espresso preparation, keep hands and other body parts away from the outlet nozzles.
- When drawing hot water, fully insert the nozzle into the receptacle to be filled.
- When drawing hot steam, fully insert the nozzle into the liquid to be foamed.

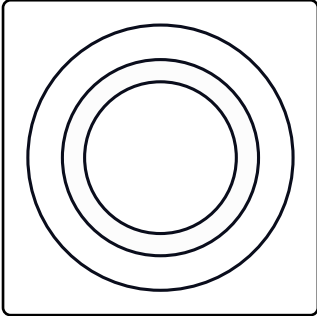
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

The following components or surfaces become hot during operation of the machine. Do not touch hot surfaces during operation and only use the handles provided. Allow hot components to cool down completely before starting any repair and servicing work.

- Valve area
- Steam wand and nozzle
- Brew group
- Portafilter installed in the brew group
- Front, top, and side panels of the housing

3 Quick guide to your first espresso

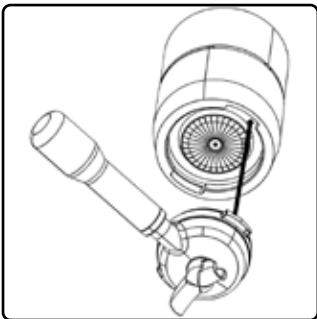
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, "Installation") and started up (see Chapter 8, "Initial start-up") correctly.



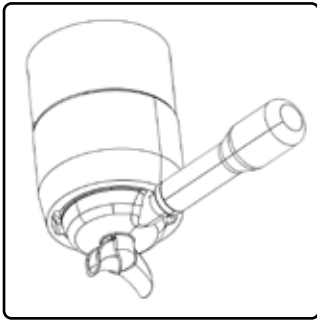
1. Switch on the machine using the on/off button.
 - The LED ring will light up and the brew boiler will start to heat up.



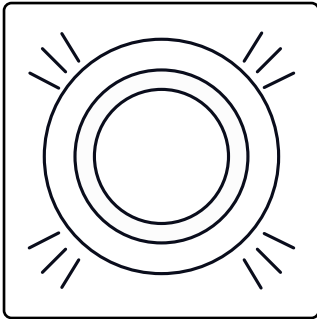
2. Wait until the brew temperature has been reached.



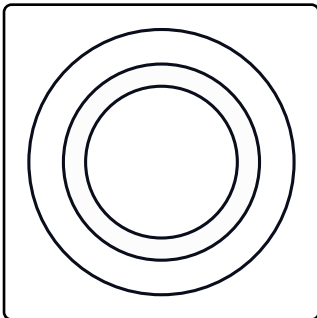
3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



6. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.
 - The portafilter is now installed in the brew group.



7. Press one of the brew buttons.
 - The LED of the brew button that was pressed will start to flash and the espresso brewing process will begin.



8. Wait until this process has automatically ended after the preset period or press the brew button again to manually end the process once you have got the desired amount of coffee.
 - ✓ The button LED lights up continuously and residual water will be drained and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

4 Intended use

The GO 2.0 espresso portafilter machine may only be used to prepare espressos and to extract hot water and steam.

This machine is intended for use at home and in the following environments:

- Kitchens in shops, offices, or other work environments;
- Farms;
- Hotels, motels, or other types of accommodation;
- B&Bs.

The machine may only be used with the approved accessories (see Chapter 6.2, "Scope of delivery"). All instructions for cleaning (see Chapter 11, "Cleaning") and servicing (see Chapter 12, "Servicing") the machine must be observed and followed.

Any use for other purposes is not permitted.

Foreseeable misuse

The machine may not be used for any purpose other than that intended. The following cases of foreseeable misuse are not permitted:

- Connecting the machine to a power strip.
- Using the machine at unsuitable locations, e.g. outdoors.
- Using the machine to produce large quantities of hot water for purposes other than for preparing coffee drinks.
- Converting the machine to increase performance.

5 Description of the machine

5.1 Machine structure

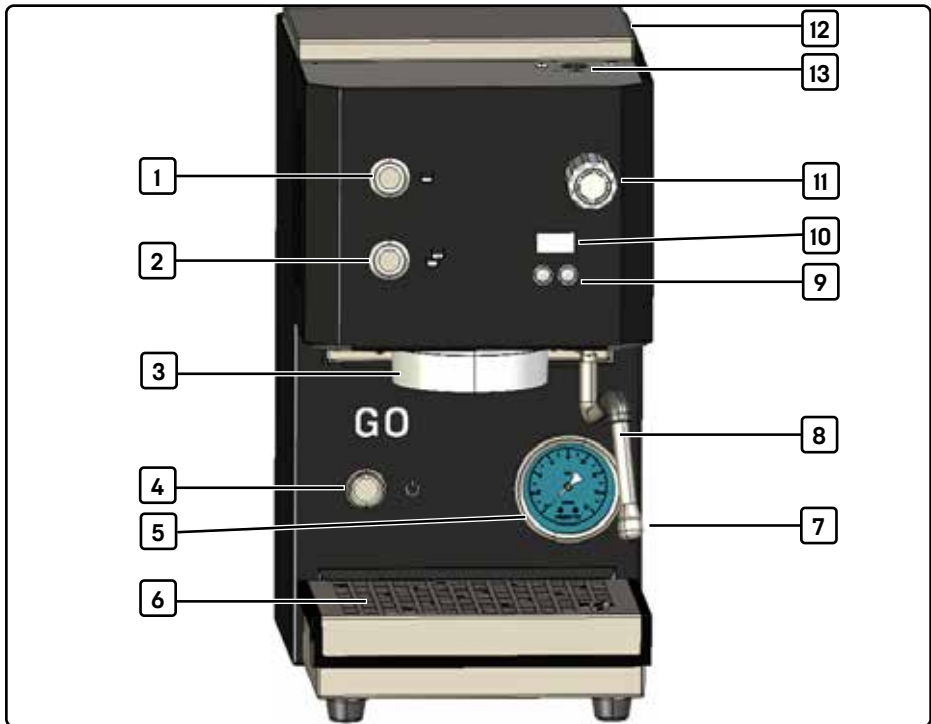


Fig. 1 Structure and components

- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Top brew button with power indicator (LED ring) | 8 | Steam wand with rubber handle |
| 2 | Bottom brew button with power indicator (LED ring) | 9 | Display buttons |
| 3 | Brew group | 10 | Display for showing and configuring settings |
| 4 | On/off button with power indicator (LED ring) | 11 | Rotary valve for drawing hot steam and hot water |
| 5 | Brew pressure gauge | 12 | Top with water tank lid; water tank below with water filter adapter for installing a water filter cartridge |
| 6 | Drip tray and grid | 13 | Expansion valve for setting the brew pressure |
| 7 | Nozzle for dispensing hot steam and water | | |

5.2 Control elements

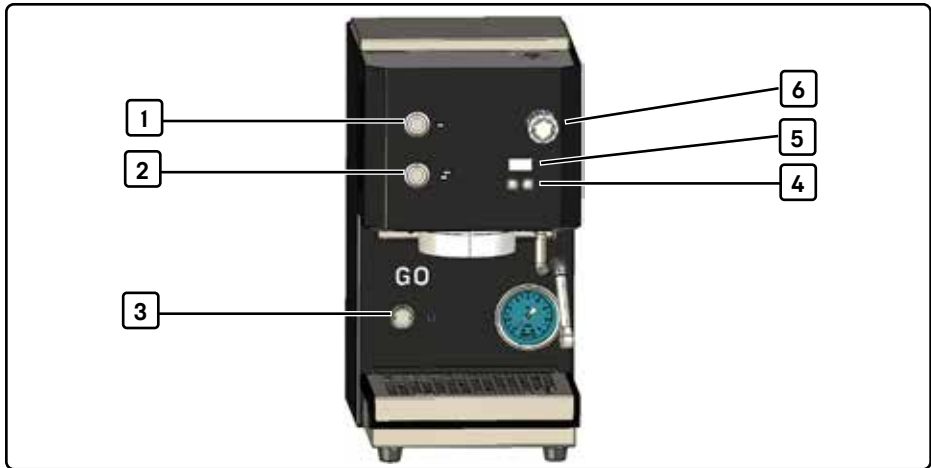
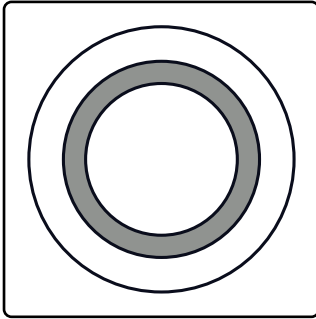


Fig. 2 Control elements

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Top brew button with power indicator (LED ring) | 4 | Display buttons |
| 2 | Bottom brew button with power indicator (LED ring) | 5 | Display for showing and configuring settings |
| 3 | On/off button with power indicator (LED ring) | 6 | Rotary valve for drawing hot steam and hot water |

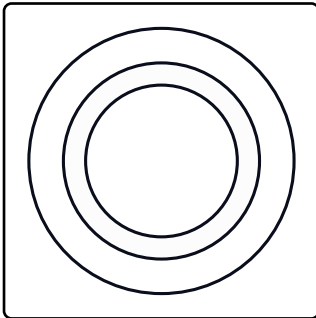
5.2.1 On/off button

The machine is switched on and off using the on/off button (3, Fig. 2). The LED ring of the button indicates the following states:



Off

- The machine is switched off



On

- The machine is switched on.
- If the LED ring and display are switched on, the machine is ready to use.
- If the LED ring lights up but the display and the LED rings of the brew buttons are switched off, the machine is in ECO mode (see Chapter 9.1.4, "ECO-Modus").

5.2.2 Display buttons

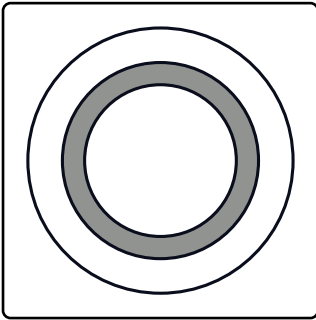
The following functions are performed using the two display buttons (4, Fig. 2):

- Open the main menu (see Chapter 10.2.1, "Opening the main menu")
- Select submenus (see Chapter 10.2.2, "Selecting and opening submenus")
- Change settings or values in the submenus (see Chapter 10.2.3, "Changing and confirming settings")
- Shortcut functions (see Chapter 9.3, "Shortcut functions") while the machine is operational.

5.2.3 Brew buttons

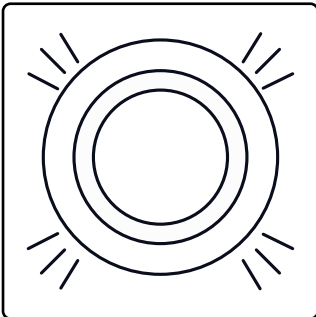
The following functions are performed using the brew buttons (1, 2, Fig. 2):

- Start brewing process
- Program brew time (see Chapter 10.3.5, "Brew settings - setting via brew buttons")
- Activate or deactivate pre-infusion (see Chapter 10.3.5, "Brew settings - setting via brew buttons")
- Confirm settings in the menu or exit the menu (see Chapter 10.2, "Navigation in the menu")



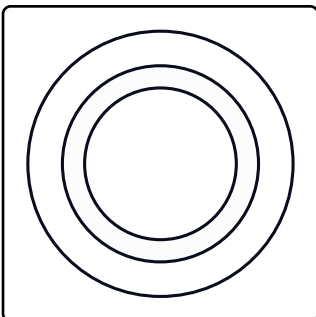
Off

- The machine is switched off.
- The machine is heating up.
- ECO mode is activated; the LED ring of the on/off button lights up and the display is switched off.
- Automatic cleaning was activated; the LED ring of the on/off button lights up and the display is switched on.



Flashing

- When a flush is to be performed.
- The button used to start the brewing process flashes during the process.
- Both buttons flash slowly within the menu (except for "Brew Settings").
- The two brew buttons flash quickly and the water tank icon appears on the display when the water tank is empty or has not been installed correctly.



On

- When the machine is switched on and ready to use, both buttons are constantly lit.
- When setting the brew parameters, the brew button for which the brew parameters are programmed lights up.

5.2.4 Rotary valve

The rotary valve [6, Fig. 2] is used to open and close the steam wand for drawing hot steam or hot water.



Opening the valve

Carefully turn the valve counterclockwise to open the steam wand and draw hot steam or hot water.



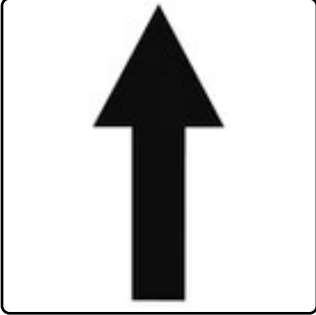


Closing the valve

Carefully turn the valve clockwise to close the steam wand and fully end the drawing process. Do not turn it beyond the stop.

6 Transport

When transporting the machine, make sure to observe all markings on the transport packaging and all instructions in this manual.

6.1 Markings on the packaging

Marking	Meaning
	This side up Denotes the top of the package. The arrow must always point up during transportation, handling, and storage of the package.
	Fragile Indicates that the contents of the package are fragile or sensitive to knocks. Store the package carefully, do not throw or drop it.
	Keep dry Indicates that the contents of the package are sensitive to moisture and humidity.

Marking**Meaning****Stacking limit**

Provides information on the maximum number of packages that can be stacked on top of one another.

6.2 Scope of delivery

The standard scope of delivery includes:

- GO 2.0 espresso portafilter machine
- Operating instructions
- Drip tray with grid
- Silicone attachment, 1 spout
- Silicone attachment, 2 spouts (narrow)
- Portafilter, bottomless
- 1x one-cup filter, 1x two-cup filter, 1x three-cup filter (21 g)
- Blind filter
- Tamper
- Cleaning brush
- "Make Coffee Yours" water filter cartridge
- Carbonate hardness test strip
- Water filter instructions

In addition to the standard scope of delivery, the following accessories can optionally be acquired:

- Espresso grinders
- Tamper station
- Tamper pad
- Coffee grounds drawer
- Milk jugs
- Filter screen
- Espresso and cappuccino cups

6.3 Removing the transport packaging

CAUTION

Risk of injury due to packaging material

Children could injure themselves if they play with packaging material.

- Keep packaging material out of the reach of children.

The machine is packaged with a plastic cover and is protected by cardboard padding. All accessories come in a separate box and are protected by cardboard. Both the transport box and the accessories box have handles for easier handling. Always handle boxes using these handles. Due to the weight of the machine, it is recommended that two people carry the box.

1. Make sure that the transport box is upright (see Chapter 6.1, "Markings on the packaging").
2. Carefully open the transport box with a cutter knife.
3. Take accessories out with both hands and place them on a flat surface.
4. Open the box and take all accessories out of the cut-outs in the foam insert.
5. Lift the machine out of the transport packaging with both hands and place it on a flat, sufficiently load-bearing surface.

6. Remove the cardboard padding and plastic cover.
7. Store the original packaging in a dry location.

6.4 Checking the scope of delivery

When you get your machine, make sure you check the following:

- that all parts are there as per the scope of delivery (see Chapter 6.2, "Scope of delivery")
- that the individual components and their packaging are undamaged

If the machine or packaging is damaged or components are missing, contact your dealer immediately and do not use the machine.

6.5 Transportation

NOTICE

Damage due to improper transportation

The machine may become damaged if not transported properly.

- Only use the original packaging for transportation.
- Make sure that the machine is upright, if possible on a pallet, during transportation.
- Do not place any other heavy objects on the packaging.
- Stack a maximum of 3 packages on top of one another.
- Protect the machine from the elements (e.g. snow, rain, frost, direct sunlight).

Carry out the following steps to transport the machine. Due to the weight of the machine, it is recommended that two people transport the machine:

1. Switch off the machine (see Chapter 9.2.1, "Switching the machine on and off") and disconnect the mains plug from the mains.
2. Drain all water out of the machine (see Chapter 9.11, "Drawing hot water").
3. Allow the machine to cool down.
4. Empty the water tank.
5. Clean the machine and accessories (see Chapter 11, "Cleaning") and allow them to dry.
6. Insert the accessories in the corresponding cut-outs in the original cardboard padding insert.
7. Pack the machine with the original plastic cover.
8. Lift the machine from underneath using both hands and pack it in the original box.
9. Transport the machine to the desired location.

7 Installation

The machine must be installed as per the instructions in this manual.

7.1 Requirements at the installation site

The following conditions must be met at the installation site:

- The installation surface must be stable and horizontal.
- The installation surface must be water-resistant.
- The installation surface must not be hot.
- The installation surface must be sufficiently load-bearing for the weight of the machine and its accessories.
- There must be a socket for connecting the mains plug.

7.2 Connecting to the power supply

DANGER

Danger to life by electrical voltage

There is a risk of fatal electrical shock if the machine is connected to the wrong voltage.

- Only connect the machine to a socket with a voltage that matches that specified on the nameplate. The nameplate can be found underneath the machine in the drip tray holder.
- Only connect the machine to an earthed socket.
- Fully unwind the mains cable. Do not bend or crush it.
- Do not use extension cables or power strips.

7.3 Installing the accessories

CAUTION

Risk of injury due to sharp edges

The edges of the grid are sharp and may cause injuries.

- Always be careful when touching the edges.
- Avoid pressing too hard on them.

Please note:

- Very hard water can lead to limescale deposits and a bitter taste even when a filter is used.
- Very low carbonate hardness can lead to an acidic taste.
- It is not recommended to use water from ion exchange water softeners (sodium-based) as this may affect the taste

8 Initial start-up

When using the machine for the first time, make sure that:

- the machine has been correctly installed (see Chapter 7, “Installation”),
- the mains plug is disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.3.1, “Installing the drip tray and grid”), and
- the rotary valve is closed (see Chapter 5.2.4, “Rotary valve”).

8.1 Initial start-up

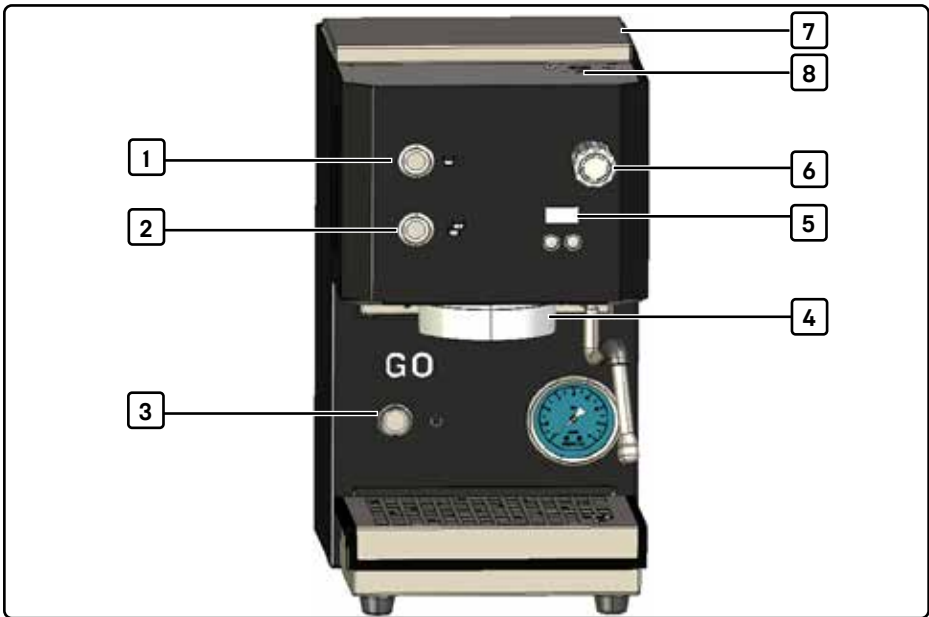


Fig. 5 Figure without portafilter installed

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1 | Top brew button with power indicator (LED ring) | 5 | Display for showing and configuring settings |
| 2 | Bottom brew button with power indicator (LED ring) | 6 | Rotary valve for drawing hot steam and hot water |
| 3 | On/off button with power indicator (LED ring) | 7 | Top with water tank lid; water tank below |
| 4 | Brew group | 8 | Expansion valve for setting the brew pressure |

8.1.1 Connecting and switching on the machine

1. Remove the water tank [7, Fig. 5] and clean it thoroughly (see Chapter 11.5, "Cleaning the water tank").
2. Fill the water tank with water and insert it back into the machine (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water").
3. Plug the mains plug into the socket.
4. Press the on/off button [3, Fig. 5].
 - The LED ring of the on/off button lights up and the "Fill" icon appears on the display.

8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group [4, Fig. 5]. The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Press one of the brew buttons [1, 2 Fig. 5].
 - The LED of the brew button that was pressed flashes and the pump starts to fill the brew boiler.
3. Wait for at least 30 seconds.
 - When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.
4. End the brewing process by pressing the flashing brew button.
 - ✓ The message "Fill" disappears from the display.
 - ✓ The machine begins to heat up the boiler. The message "Heating Up" appears on the display. After the boiler has heated up, the brew temperature is shown on the display. The machine is ready to use.

8.1.3 Rinsing the machine

Rinse the machine with 2 - 3 water tank refills before preparing your first espresso:

1. Switch on the machine.
 - The LED ring lights up.
2. Drain water from the machine via the steam wand (see Chapter 9.11, "Drawing hot water").
3. Refill the water tank (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water").
4. Repeat this procedure until 2 liters have been withdrawn.
5. With the machine switched on, empty the remaining quantity of water via the brew group.

8.2 After initial start-up

It is recommended that you place espresso cups on top of the machine after initial start-up. This will keep the cups warm for later use.

9 Operation

9.1 Operating modes

9.1.1 Operational readiness

The machine starts to heat up after being switched on. The current boiler temperature is shown on the display. As soon as the set temperature value is shown on the display, the machine is ready to use.

9.1.2 Continuous operation

The machine operates continuously after being switched on. Continuous operation can be ended as follows:

- Set ECO mode via the menu or activate it via the shortcut function (see Chapter 9.1.4, "ECO mode");
- Switch off the machine (see Chapter 9.2.1, "Switching the machine on and off").

9.1.3 Standby mode of the display

When the machine has been switched on but has not performed a function for several minutes, the display goes into standby mode. A running text that alternately displays the brew temperature and, if activated, the steam temperature is shown in the standby mode of the display.

9.1.4 ECO mode

ECO mode makes it possible to program the machine so that the heating function is deactivated after a certain period of time has elapsed. The display and LED rings of the brew buttons are switched off, but the machine remains switched on (the LED ring of the on/off button lights up). The countdown of the set time starts after the last brewing process is complete or after the last button press.

ECO mode can also be activated directly via the shortcut function (see Chapter 9.3, "Shortcut functions"). To activate ECO mode automatically, the function must be activated and the countdown set via the menu (see Chapter 10.3.6, "Eco Mode").



Sleep icon

Shortly before the machine activates ECO mode, the sleep icon appears on the display and indicates that the machine is going into ECO mode.

ECO mode can be ended as follows:

- Press one of the display or brew buttons once briefly. The display is switched on and the machine starts to heat up.
- Program an automatic switch-on time (see Chapter 10.4.3, "Schedule Set").

9.2 Putting the machine into operation

9.2.1 Switching the machine on and off

Switching on the machine:

1. Press the on/off button.
- ✓ The LED ring lights up and the following information appears on the display one after the other:
 - The welcome message "MAKE COFFEE YOURS"
 - The software version
 - The quantity of liters used so far, if the filter reminder is set (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")
 - The brew temperature.

Switching off the machine:

1. Press the on/off button.
- ✓ The LED ring goes out and the display is switched off.

9.2.2 Preparing the machine

1. Fill the water tank with water (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water") and insert it into the machine (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
2. Switch on the machine using the on/off button.
 - The LED ring lights up and the machine will start to heat up. If the setting "Fast Heating" is activated (see Chapter 10.4.7, "Enable Fast Heating"), "Heating UP" will appear on the display. Otherwise, the boiler temperature will be displayed. The heat-up process generally lasts around 7 minutes. The machine has finished heating up when the temperature set via the menu (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature") or the "Flush" icon appears on the display.
3. If the "Flush" icon appears on the display, perform a flush (see Chapter 9.8, "Performing a flush").
 - ✓ As soon as the "Ready Go" icon appears on the display, the machine is ready to prepare espressos.

9.3 Shortcut functions

All machine functions are set via the menu. The following functions can also be set via shortcuts without having to call up the menu.

9.3.1 Switching on ECO mode

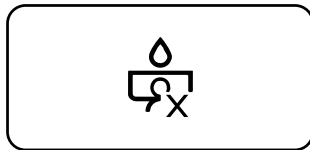
1. Press and hold the left-hand display button for 3 seconds during operation.
- ✓ The machine activates ECO mode.

9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion

1. Press the left-hand display button during operation.
- ✓ Depending on the setting, pre-infusion is then activated or deactivated.



This icon appears when pre-infusion has been activated.



This icon appears when pre-infusion has been deactivated.

9.3.3 Switching steam mode on and off

1. Press and hold the right-hand display button once for 3 seconds during operation.
- ✓ Steam mode is switched on or off depending on the current setting.



Steam mode switched on:
The steam temperature is shown on the display.



Steam mode switched off:
The brew temperature is shown on the display.

9.3.4 Automatic cleaning of the brew group

1. Press and hold both brew buttons for 5 seconds during operation.
 - After 2 seconds, a countdown appears on the display and the automatic cleaning of the brew group is started.
2. Release the buttons.

9.4 Filling the water tank with water

NOTICE

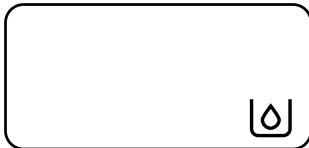
Damage due to overflowing water

The water tank can overflow and leaking water can get into the machine.

- Fill the water tank to just below the edge.
- Do not spill any water over the machine when filling the tank.

To fill the water tank, the tank can be taken out of the machine or filled directly using a container. Only operate the machine with fresh drinking water. Water with a carbonate hardness of 2–6°dH KH* is ideal. If the water hardness is outside this range, it is recommended to use the water filter that comes with the machine in order to minimize limescale deposits in the machine and to improve the taste of the coffee.

The following messages indicate that the water needs to be refilled:



Tank is almost empty

The current coffee extraction process is continued. Top up with water soon.



Tank is empty

The pumping process is ended and no more water can be drawn. Both brew buttons flash quickly. Top up with water.

Proceed as follows to refill the tank:

1. Remove the water tank lid from the top of the machine.
2. Fill the water tank with water.
3. Place the water tank lid back on.

Please note:

- Very hard water can lead to limescale deposits and a bitter taste even when a filter is used.
- Very low carbonate hardness can lead to an acidic taste.
- It is not recommended to use water from ion exchange water softeners (sodium-based) as this may affect the taste.

* dH° = German degrees of hardness, KH = carbonate hardness

9.5 Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)

When preparing an espresso, it is recommended to prepare the ground coffee as well as possible. The tamper included in the scope of delivery can be used to press and compact the ground coffee in the portafilter. Compacting the ground coffee ensures that the water does not take the path of least resistance through the ground coffee (so-called channeling) and the espresso is extracted evenly.

1. Fill the portafilter with ground coffee. Use the markings in the filter to identify the optimal amount of ground coffee.
 2. Gently tapping the portafilter with your fingers evenly distributes the ground coffee in the filter.
 3. Place the provided tamper on top of the ground coffee and exert an even, controlled pressure. Do not tilt the tamper when doing this.
 4. Turn the tamper slightly to achieve an even surface.
- ✓ The ground coffee is now pressed and compacted.

9.6 Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter

The scope of delivery for the machine includes 1x silicone attachment, 1x one-cup filter, 1x two-cup filter, 1x three-cup filter, and 1x blind filter with the following functions:

- Silicone attachment with two spouts for the controlled dispensing of espresso
- Cup filters for preparing espresso and cappuccino
- Blind filter for cleaning the brew group



Fig. 6 Portafilter with two-cup filter and silicone attachment

The silicone attachment is installed by default, but can be removed for cleaning [see Chapter 11.1, “Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters”]. Install the silicone attachment as follows:

1. Hold the portafilter with the P logo [4, Fig. 6] facing up.
2. Use both hands to press the silicone attachment [2, Fig. 6] into the portafilter from below until it has fully latched in place.

Insert the filters as follows:

1. With one hand, hold the portafilter with the P logo [4, Fig. 6] facing up.
2. Use the other hand to insert the relevant filter [1, Fig. 6] into the portafilter.
3. Press the filter in using both thumbs until it latches into place.

9.7 Inserting the portafilter in the brew group

NOTICE

Damage due to overtightening of the portafilter

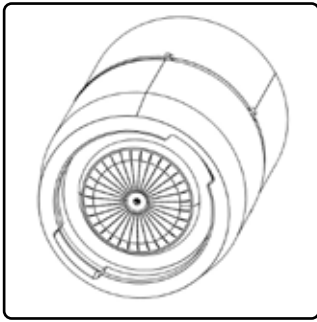
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

- Carefully tighten the portafilter.
- Only tighten the portafilter until you can feel some resistance. Do not turn it too much.

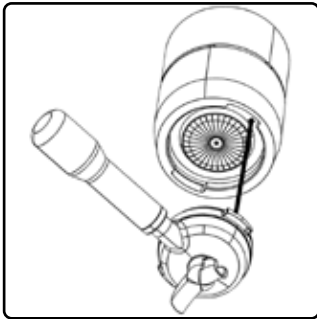
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down. If the portafilter becomes too cold, it can be warmed up with a flush. Do not fill the portafilter with ground coffee when doing this.



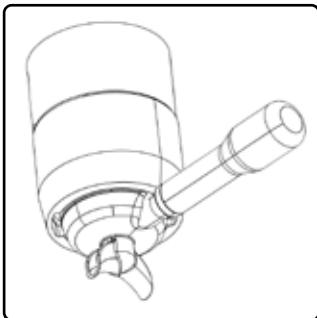
Fig. 7 Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below

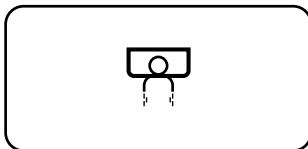


1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



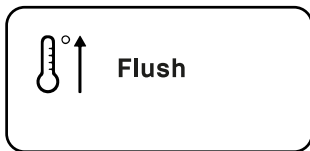
4. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.
- ✓ The portafilter is now installed in the brew group.

9.8 Performing a flush



Brew icon

This icon appears when one of the brew buttons is pressed to start the brewing process.



“Flush” icon
Request to flush



“Ready Go” icon
Request to end the flush process

9.8.1 Flush after heating up

The machine heats up after being switched on. If the function “Enable Fast Heating” is activated, the machine quickly heats up to approx. 120°C in order to heat up the brew group faster. When this temperature has been reached, the “Flush” icon appears on the display. This icon indicates that a flush needs to be performed within 60 seconds in order to lower the boiler temperature to the normal set temperature:

1. Place an empty receptacle under the brew group.
 2. Start the brewing process using one of the brew buttons.
- ✓ The duration in seconds is shown on the display. After 10 seconds, the flush automatically finishes and the “Ready Go” icon appears. The machine is ready to prepare espressos.

If the flush has not been performed within 60 seconds, the machine stops heating up and reduces the brew temperature. The “Flush” icon and the current brew temperature appear alternately on the display.

9.8.2 Flush for rinsing the brew group

A flush can also be used to rinse the lines of the brew group in order to remove coffee residues. Proceed as follows:

1. Place an empty receptacle under the brew group.
 2. Start the brewing process using one of the brew buttons.
- The LED of the brew button that was pressed flashes and the brew icon appears on the display and the lines are flushed.
3. Once the water coming out of the brew group is clean and clear, press the flashing brew button.
- ✓ The brew group has been flushed and the machine is ready to prepare espressos.

9.9 Preparing espressos

WARNING

Risk of injury due to hot surfaces and hot liquids spraying out

During the extraction process, hot liquids may spray out and cause injuries or scalding.

Injuries may occur due to the high temperatures of the brew group

- Only operate the brew group via the brew buttons.
- Keep your face, hands, and other body parts away from the brew group.

Select the appropriate cup filter for the portafilter depending on the number of cups to be brewed. Coffee drinks can be prepared with or without the silicone attachment.

Observe the following when using the silicone attachment:

- If only one cup of espresso is being prepared, place the cup under the brew group so that both spouts of the silicone attachment are directed into the cup.
- If two cups of espresso are prepared at the same time, place one cup under each of the spouts of the silicone attachment.

Observe the following when not using the silicone attachment:

- The opening of the cup should be as wide as the filter used. Otherwise, espresso may pour out at the sides.

Proceed as follows when preparing espressos:

1. Insert the desired filter in the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter").
 2. Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.
 3. Press and compact the ground coffee evenly using the tamper (see Chapter 9.5, "Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]").
 4. Insert the portafilter in the brew group (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
 5. Place a suitable empty cup under the portafilter depending on the cup filter.
 6. Press one of the brew buttons.
- ✓ The LED of the brew button that was pressed will start to flash and the automatic espresso preparation process will begin. The timer for the brew time will start on the display. If pre-infusion is set and has been activated for the brew button (see Chapters 10.3.3, "Pre-infusion" and 10.3.4, "Brew settings - setting via the menu"), the timer is interrupted after the active pre-infusion time has elapsed and "---" appears on the display. After the passive pre-infusion time has elapsed, the timer for

the brew time will appear again on the display. After the set brew time has elapsed, the espresso brewing process is ended. Residual water is drained into the drip tray and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

7. The brewing process can be ended at any time by pressing the flashing brew button.
- ✓ The brewing process is complete. Both buttons light up and the current brew temperature appears on the display after a few seconds.

If the set brew time is not sufficient, the automatic brewing can be manually extended. The maximum duration for manual brewing is 60 seconds.

1. During automatic brewing, press the second brew button.
- This brew button starts to flash while the LED of the other brew button goes out. The icon for manual brewing appears on the display.
2. To end the brewing process, press the flashing brew button again.
- ✓ The brewing process is complete. The brew temperature appears on the display and both brew buttons will light up.



Manual brewing icon

Appears if the automatic brewing is manually extended.

9.10 Removing the portafilter from the brew group

⚠ WARNING

Risk of injury due to hot surfaces and liquids spraying out

When removing the portafilter, hot water and coffee grounds may spray out and cause injuries or scalding.

The metal surfaces of the portafilter become hot when the portafilter is installed during operation of the machine.

- Make sure that the brewing process has ended automatically or manually.
- Always operate the portafilter by the handle.

1. Hold the portafilter with one hand.
2. Turn the portafilter to the left to release the connection.
3. Carefully pull the portafilter out downwards.

9.11 Drawing hot water

WARNING

Risk of injury due to hot surfaces and hot water spraying out

Injuries may occur when drawing hot water due to the high temperatures of the steam wand.

Hot water may spray out and cause injuries or scalding.

- Always keep the nozzle of the steam wand **fully** inside the receptacle to be filled.

In order to be able to draw hot water, the pump must be activated.

1. Place a suitable receptacle with a heat-insulated handle (e.g. jug or cup) under the steam wand.
2. Briefly press both brew buttons at the same time.
 - The pump will be activated.
3. Open the rotary valve counterclockwise to draw hot water.
4. After drawing the desired amount of hot water, close the rotary valve clockwise to end the process.
5. Press one of the brew buttons to deactivate the pump.

9.12 Drawing hot steam

WARNING

Risk of injury due to hot surfaces and hot media spraying out

Injuries may occur when drawing steam due to the high temperatures of the surfaces and media spraying out.

- Only operate the steam wand via the rubber handle.
- Place a suitable receptacle underneath the nozzle when draining condensation.
- Always keep the nozzle of the steam wand **fully** under the surface of the liquid to be heated or foamed when drawing steam.
- Keep your face, hands, and other body parts away from the nozzle.

The machine can generate steam to heat or foam liquids, for example milk or mulled wine.

In order to be able to draw hot steam, steam mode must be switched on (see Chapter 5.2.4, "Rotary valve").

1. Ein leeres Gefäß unter die Düse stellen.
2. Das Drehventil öffnen und nach ca. 5 Sekunden wieder schließen (see Chapter 5.2.4, "Rotary valve").

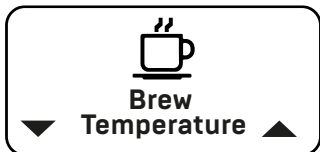
- The amount of water in the boiler drops and steam is produced.
- 3. Repeat the process twice at intervals of approx. 10 seconds.
- 4. Wait until the set steam temperature has been reached.
- 5. Place a receptacle with the desired liquid under the nozzle.
- 6. Immerse the nozzle fully under the surface of the liquid.
- 7. Open the rotary valve until the liquid has heated up or foamed.
- 8. Close the rotary valve and remove the receptacle from the drip tray.
- 9. Briefly open the rotary valve and close it again.
- Steam is let out into the drip tray to prevent the nozzle from becoming clogged.
- 10. Switch off steam mode (see Chapter 9.3.3, "Switching steam mode on and off").
- 11. Thoroughly clean the steam nozzle (see Chapter 11.3, "Cleaning the steam wand nozzle").
- 12. Perform a flush (see Chapter 9.8, "Performing a flush") until water comes out of the brew group.

10 Navigation and settings in the menu

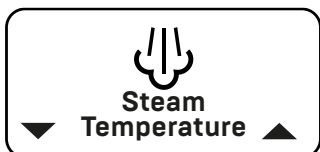
10.1 Icons on the display

All menu settings and machine statuses are shown on the display.

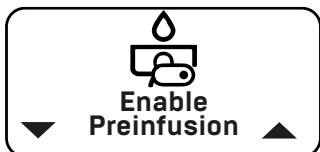
10.1.1 Menus for basic settings



"Brew Temperature" menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature")



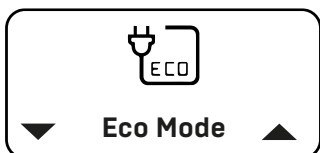
"Steam Temperature" menu: Set the steam temperature (see Chapter 10.3.2, "Steam Temperature")



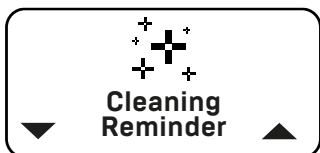
"Enable pre-infusion" menu: Switch the pre-infusion on and off (see Chapter 10.3.3, "Preinfusion")



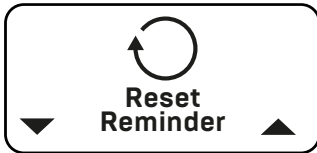
"Brew Settings" menu: Set the brew time and configure the pre-infusion settings for the two brew buttons (see Chapter 10.3.4, "Brew Settings - Einstellung über das Menü")



"ECO Mode" menu: Switch ECO mode on and off and set the duration for ECO mode (see Chapter 10.3.6, "Eco Mode")



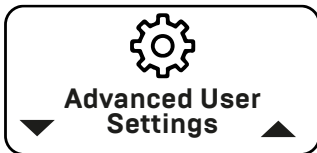
"Cleaning Reminder" menu: Set reminder for cleaning the brew group (see Chapter 10.3.7, "Cleaning Reminder")



"Reset Reminder" menu: Reset the reminder functions "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder" (see Chapter 10.3.8, "Reset Reminder")



"Automated cleaning" menu: Start the automatic cleaning of the brew group (see Chapter 11.6.2, "Starting automatic cleaning of the brew group")



"Advanced User Settings" menu: Hide/show advanced optional settings (see Chapter 10.4, "Advanced menu (user) settings")

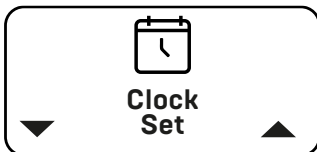
10.1.2 Menus for advanced user settings



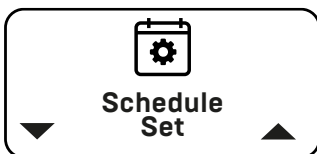
"Filter Reminder" menu: Set reminder for changing the filter (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")



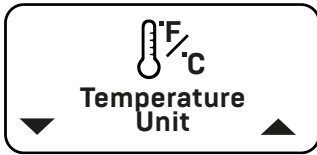
"Timer Enable" menu: Activate or deactivate the timer for automatically switching the machine on or off (see Chapter 10.4.4, "Timer Enable")



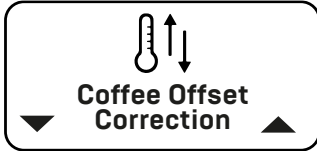
"Clock Set" menu: Set the time (see Chapter 10.4.2, "Clock Set")



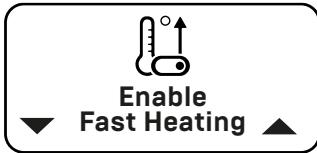
"Schedule Set" menu: Program times for automatically switching the machine on and off (see Chapter 10.4.3, "Schedule Set")



“Temperature Unit” menu: Set the unit of temperature °C or °F (see Chapter 10.4.5, “Temperature Unit”)



“Coffee Offset Correction” menu: Set the offset value between the machine temperature measuring point and the output temperature (see Chapter 10.4.6, “Coffee Offset Correction”)



“Enable Fast Heating” menu: Activate or deactivate fast machine heat-up (“Fast Heating”) (see Chapter 10.4.7, “Enable Fast Heating”)



“Descaling Process” menu: To descale the machine (see Chapter 10.4.8, “Descaling Process”)

10.1.3 Further icons on the display

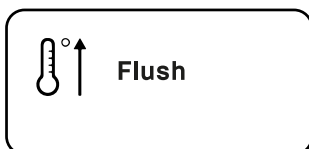
In addition to the menus, there are more icons that indicate a particular status or prompt user action during operation.



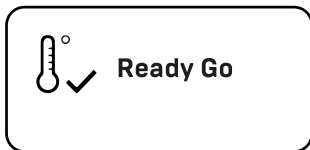
Fill mode (see Chapter 8, “Initial start-up”)



The machine heats up (see Chapter 8, “Initial start-up”)



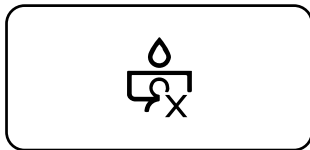
Request to flush (see Chapter 9.8, “Performing a flush”)



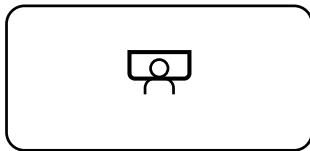
Request to end the flush process (see Chapter 9.8, "Performing a flush")



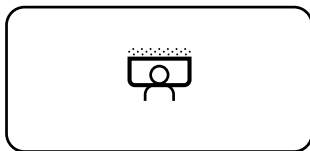
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.2, "Activating or deactivating pre-infusion")



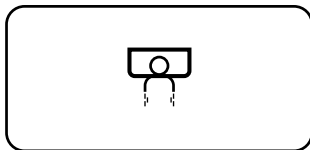
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.2, "Activating or deactivating pre-infusion")



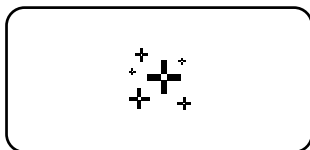
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.3, "Pre-infusion")



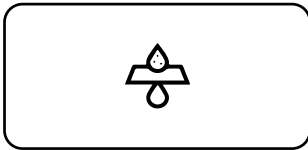
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.3, "Pre-infusion")



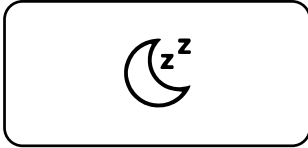
Brewing process (brewing) (see Chapter 9.9, "Préparation d'un espresso")



Reminder to clean the machine (see Chapter 10.3.7, "Cleaning Reminder")



Reminder to replace the water filter (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")



Sleep icon to announce ECO mode (see Chapter 9.1.4, "ECO mode")



Water tank icon
Water needs to be topped up (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water"), or
Water tank not correctly installed (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank")



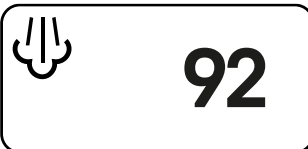
Refill icon (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water")



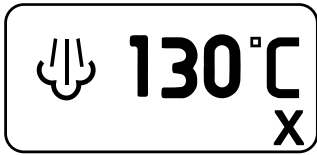
Icon for hot water dispensing (see Chapter 9.11, "Drawing hot water")



Icon for manual brewing (see Chapter 9.9, "Préparation d'un expresso")



Icon for steam extraction

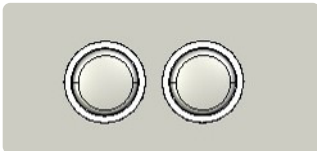


Icon for stopping steam production

10.2 Navigation in the menu

It is possible to navigate and change settings using the display buttons and brew buttons.

If no input has been made in a menu within 30 seconds, the menu automatically closes and the current brew temperature and, if activated, the steam temperature are shown on the display.



Left-hand and right-hand display button

- Navigation up / down in a menu
- Reduce / increase settings or values



Top brew button

- Confirm selection



Bottom brew button

- Leave current menu display

10.2.1 Opening the main menu

1. Press and hold the left-hand and right-hand display button for 3 seconds.
- ✓ The main menu opens and the "Brew Temperature" icon appears on the display.

10.2.2 Selecting and opening submenus

1. In the main menu, repeatedly press the left-hand or right-hand display button until the desired submenu is displayed.
 2. Press the top brew button.
- ✓ The selected submenu opens and the corresponding submenu settings are shown on the display.

10.2.3 Changing and confirming settings

1. In the submenu, repeatedly press the left-hand or right-hand display button until the desired setting is displayed.
2. Press the top brew button.
 - The selected setting is adopted.
3. Press the bottom brew button.
 - ✓ The current menu display is closed and the display returns to the higher menu level.

10.3 Basic menu settings

To open menus and change settings, follow the instructions in the Chapter 10.2, „Navigation in the menu“.

10.3.1 Brew Temperature

By default, the brew temperature is set at 92°C. You can change the temperature as follows:

1. Open the main menu.
2. Select and open the “Brew Temperature” submenu.
 - The currently set brew temperature flashes on the display.
3. Set the brew temperature.
 - ✓ The set brew temperature appears on the display for a few seconds.

10.3.2 Steam Temperature

Hot steam is drawn via the steam nozzle to heat or foam liquids. The temperature of the steam can be set via the menu. By default, the steam temperature is set to 128°C. It can be set to any value between 115°C and 134°C.

1. Open the main menu.
2. Select and open the “Steam Temperature” submenu.
3. Set and confirm the desired temperature.

10.3.3 Pre-infusion

Pre-infusion ensures that the ground coffee in the portafilter is completely moistened once before extraction is carried out at high pressure.

There is the possibility of actively (with pump activity) and passively (without pump activity) influencing the pre-infusion.

How pre-infusion works

At the start of the espresso brewing process, the pump **actively** builds the pressure up for a predefined period of time. Before the pump pressure has reached 9 bar, the pump interrupts the activity for another predefined period of time. During this **passive** phase, the hot water completely soaks the ground coffee. After soaking is complete, the extraction is started at 9 bar.

Example

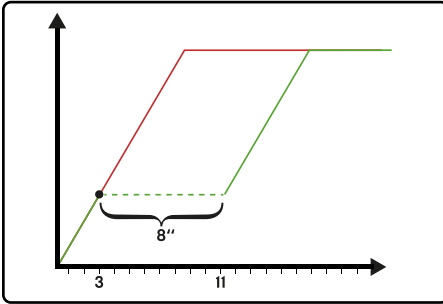


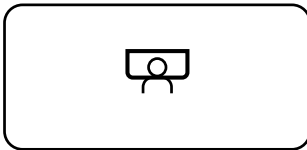
Fig. 8 Course of brewing process with and without pre-infusion

1 Green: Course with pre-infusion

2 Red: Course without pre-infusion

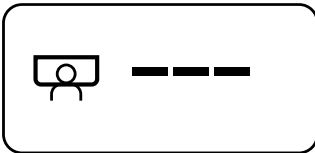
If pre-infusion is activated, pump activity starts for 3 seconds after the start of the espresso brewing process. After these 3 seconds, the pump activity is interrupted for 8 seconds (PI pause) in order to moisten the ground coffee. After these 8 seconds have elapsed, the pump starts up again and the espresso extraction is started at 9 bar for the preset brew time.

If pre-infusion is deactivated, the pump starts up after the brewing process begins. After the preset brew time has elapsed, the brewing process is ended.



Active pre-infusion

This icon appears when active pre-infusion is in progress.



Passive pre-infusion

This icon appears when passive pre-infusion is in progress.

Activating or deactivating pre-infusion

Pre-infusion is activated or deactivated as a function for the entire machine via the following menu. The activated function is only effective if pre-infusion has also been activated for the respective brew buttons (see Chapter 10.3.5, "Brew settings - setting via brew buttons").



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Enable Pre-infusion" submenu.



3. Select and confirm the setting "ON" (pre-infusion activated) or "OFF" (pre-infusion deactivated).

➤ The setting is applied.

Programming pre-infusion

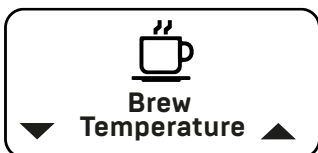
The procedure for setting the individual parameters for active and passive pre-infusion is explained in the Chapter 10.3.4, „Brew settings - setting via the menu“.

10.3.4 Brew settings - setting via the menu

The following brew parameters can be set via the "Brew Settings" menu:

- **Brew 1 Settings:** Setting the brew parameters for the **top brew button**.
- **Brew 2 Settings:** Setting the brew parameters for the **bottom brew button**.
- **Shot Time:** Defines the total duration of the pump activity. The duration of the passive pre-infusion is not taken into account in the shot time.
- **PI Pause:** Select the "ON" option to activate pre-infusion for the brew button. Select the "OFF" option to deactivate the function for the button.
- **Start:** Duration in seconds, after which the pump activity for passive pre-infusion is interrupted.
- **Time:** Duration of the passive pre-infusion in seconds.

The setting procedure is identical for both brew buttons.



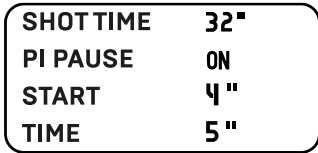
1. Open the main menu.



2. Select and open the "Brew Settings" submenu.



3. Select and confirm "Brew 1 Settings" or "Brew 2 Settings".
 - The brew settings appear on the display.



4. Press the top brew button.
 - The setting for the option "Shot Time" flashes.
5. Set and confirm the desired total duration for the brewing process.
6. Program the remaining settings in the same way.

10.3.5 Brew settings - setting via brew buttons

As an alternative to setting via the menu, the brew parameters can also be set directly by pressing the desired brew button.

Preparatory steps

1. Make sure that the water tank is filled with water.
2. The brewing process begins when the settings are made. It is therefore recommended to fill the portafilter with ground coffee and clamp it in the machine.

Activating or deactivating pre-infusion



1. Press and hold the desired brew button for 4 seconds.
 - ✓ The LED of the brew button flashes and "ON" (pre-infusion activated for this button) or "OFF" (pre-infusion deactivated for this button) appears on the display depending on the current setting.

Setting the brew time with activated pre-infusion

After pre-infusion has been activated for the desired brew button (“ON”):

1. Briefly press the same brew button.
 - The LED of the brew button flashes and the timer that programs the duration from the start of pre-infusion starts on the display.
2. After the desired time has elapsed, press the brew button again.
 - The icon “---” for passive pre-infusion appears on the display.
3. After the desired pre-infusion time has elapsed, press the brew button a third time.
 - The LED of the button flashes and the timer for the brew time resumes on the display.
4. After the desired time has elapsed, press the brew button for a final time.
 - ✓ The brew button is now programmed with the desired brew time.

Setting the brew time with deactivated pre-infusion

After pre-infusion has been deactivated for the desired brew button (“OFF”):

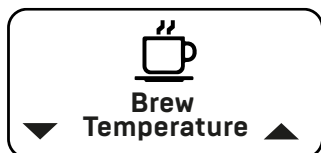
1. Briefly press the same brew button.
 - The LED of the brew button flashes and a timer starts on the display.
2. After the desired brew time has elapsed, press the brew button again.
 - ✓ The time value flashes for 2 seconds on the display. The brew button is now programmed with the desired brew time.

10.3.6 Eco Mode

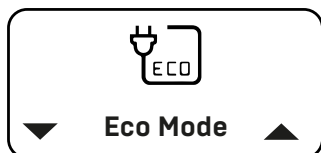
The following eco mode setting is set by default:

- “30”: Countdown of 30 minutes until activation of ECO mode

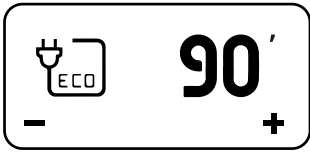
The function can be set to a value of between 30 and 600 minutes or switched off (“OFF”). The countdown can be set to a maximum of 600 minutes in steps of 30 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



2. Select and open the “Eco Mode” submenu.



3. Select and confirm the desired setting.

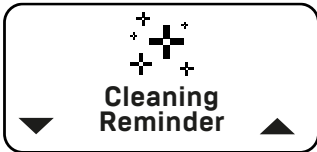
10.3.7 Cleaning Reminder

A reminder for the next brew group clean can be set via the menu. This reminder function is deactivated ["OFF"] by default. To activate the function, the number of cups is set to a value of between 10 and 200 cups (shots) in steps of 10.

This function is deactivated ["OFF"] by default. It is recommended to clean the brew group after 90 to 140 shots. Only a brewing process of more than 15 seconds is counted as a portion of espresso.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Cleaning Reminder" submenu.



3. Select and confirm the desired setting.

10.3.8 Reset Reminder

The machine supports two reminder functions:

- Cleaning Reminder: Reminder for the next brew group clean (see Chapter 10.3.7, "Cleaning Reminder")
- Filter Reminder: Reminder for the next water filter replacement (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")

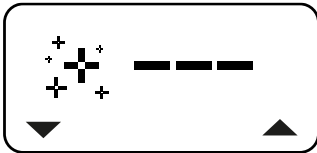
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Reset Reminder" submenu.



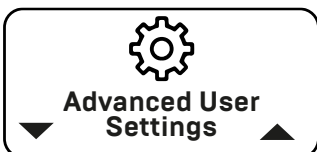
3. Select the "Cleaning Reminder" or "Filter Reminder" setting using the left-hand or right-hand display button.
4. Press the top brew button to confirm the selection.
- ✓ If "---" appears on the display, the selected reminder setting has been successfully reset.
5. Release the button.

10.4 Advanced menu (user) settings

In addition to the basic settings, the machine also has a range of other settings. These are hidden during initial start-up. The machine can be used as normal without the advanced settings. To be able to change the advanced settings, they must be called up via the "Advanced User Settings" menu. Changed advanced settings remain active even when the menu has been closed. The advanced settings can be shown or hidden at any time as follows:



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Advanced User Settings" submenu.



3. Select and confirm the setting "ON" (show) or "OFF" (hide).
- ✓ The setting is applied and the advanced settings are shown in the main menu.

10.4.1 Filter Reminder

A reminder for the next water filter replacement can be set via the menu. To be able to use this function, a water filter must be installed (see Chapter 7.3.2, "Installing the water filter").

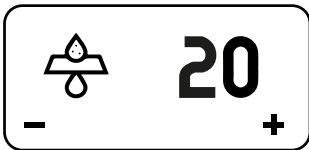
The configuration is carried out either via the selected setting (A, B, C) on the bottom of the filter cartridge of the "MAKE COFFEE YOURS water filter" or in 5-liter increments up to a value of 200 liters. This function is deactivated ("OFF") by default. The required interval for replacing the filter can be found in the enclosed water filter instructions.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Filter Reminder" submenu.



3. Select and confirm the desired setting*.

* * The quantity counter is based on the time it takes to prepare an espresso. This means that the actual amount of water may vary slightly. It records the running time of the pump, not the exact amount of water dispensed.

10.4.2 Clock Set

The time can be set to any value between "00:00" and "23:59". The settings "MON" (Monday), "TUE" (Tuesday), "WED" (Wednesday), "THU" (Thursday), "FRI" (Friday), "SAT" (Saturday) and "SUN" (Sunday) can be selected for the day of the week.

The settings are changed by briefly pressing the display buttons. For a quick search, for example when setting the time, the buttons can also be pressed

for longer until the desired value appears on the display.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Clock Set" submenu.



- The hour display flashes.
3. Set and confirm the hours.
 - The minute display flashes.
 4. Set and confirm the minutes.



- The day of the week flashes.
5. Set and confirm the day of the week.

10.4.3 Schedule Set

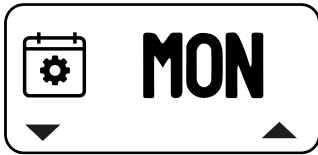
The machine offers the possibility of setting two times per day for the automatic switch-on ("ON") and for the automatic switch-off ("OFF"). A value does not need to be assigned to each switch-on and switch-off time. To delete a switch-on or switch-off time, select the value "--:--".



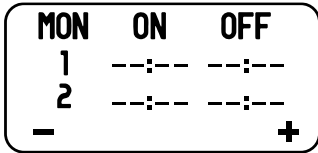
1. Open the main menu.



2. Select and open the "Schedule Set" submenu.



- The display for the day of the week appears.
- 3. Set the desired day of the week using the left-hand or right-hand display button and confirm using the top brew button.



- The display with the switch-on and switch-off times appears.
- 4. Press the top brew button.
- The hour display for the first switch-on time flashes.
- 5. Set the hours using the display buttons and confirm using the top brew button.
- The minute display for the first switch-on time flashes.
- 6. Set the hours using the display buttons and confirm using the top brew button.
- The hour display for the first switch-off time flashes.
- 7. Set the hours using the display buttons and confirm using the top brew button.
- The minute display for the first switch-off time flashes.
- 8. Set the hours using the display buttons and confirm using the top brew button.
- 9. The second switch-on and switch-off times are set in the same way.

10.4.4 Timer Enable

To be able to use the programmed switch-on and switch-off times, the timer function must be activated ("ON"). If the timer function is not activated ("OFF"), the machine ignores the programmed switch-on and switch-off times. In this case, the machine uses the time set for ECO mode for automatically switching off the heating function. When the timer function is deactivated, the programmed switch-on and switch-off times are preserved and can be reactivated at any time. The timer function is activated and deactivated as follows:



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Timer Enable" submenu.



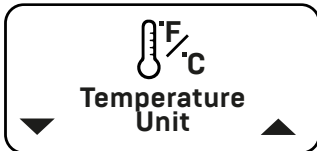
3. Select and confirm the setting "ON" [activate timer] or "OFF" [deactivate timer].

10.4.5 Temperature Unit

The temperature can be displayed in °C or °F. By default, the machine uses the unit °C.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Temperature Unit" submenu.



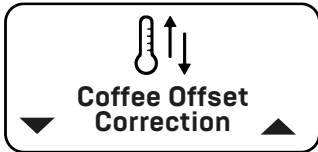
3. Select and confirm the setting °C or °F.

10.4.6 Coffee Offset Correction

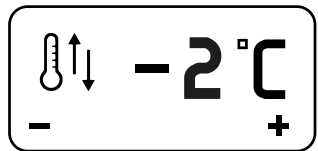
The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, you have the option to set the offset at a value of between -10°C and +10°C via the menu. The setting 0°C is activated by default.



1. Open the main menu.



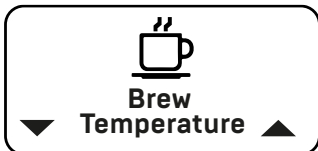
2. Select and open the "Coffee Offset Correction" submenu.



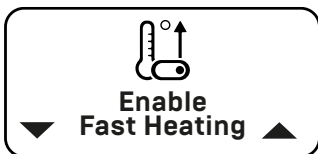
3. Select and confirm the setting.

10.4.7 Enable Fast Heating

After the machine is switched on, it heats up to the preset brew temperature. This can take up to 20 minutes, depending on the ambient temperature. The "Enable Fast Heating" function serves to overheat the machine within a short space of time in order to heat the brew group and reach the brew temperature faster.



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Enable Fast Heating" submenu.



3. Select and confirm the setting "ON" (activate) or "OFF" (deactivate).

10.4.8 Descaling Process

Regularly descaling the espresso machine significantly increases its lifespan and helps to maintain the quality of the coffee prepared with it. Please observe the following information:

- Only use Profitec original descaler to prevent material damage and malfunctions.
- Descaling serves purely preventative purposes and should not be carried out if limescale has already built up. If this is the case, please contact your dealer.
- If you are unsure how to carry out the descaling process, we strongly recommend that you have it performed by an authorized dealer or service partner.
- Only perform descaling if no structural modifications have been made to the machine. Modified machines may react sensitively to cleaning processes and should only be serviced by specialist personnel.
- Follow the step-by-step explanation on the machine display and do not deviate from the proper procedure to ensure safe and effective execution

The following items are required for the descaling process:

- Receptacle with a volume of at least 500 ml that fits under the brew group
- Profitec descaler
- Fresh water
- Blind filter

Start the descaling



1. Open the main menu.



2. Select and open the "Descaling Process" submenu.



3. Select "START" and confirm.
4. Follow the instructions on the display.

Tip: If the process is interrupted, a thorough rinsing process may be required (see Chapter 8.1.3, "Rinsing the machine").

Machine too hot

If the machine is too hot for descaling, the message "too HOT" appears on the display after the START of the descaling process. In such a case, wait until the machine has cooled down or proceed as follows:

1. **Confirm the message "too HOT".**
 - **A prompt to place a receptacle with a volume of more than 500 ml under the brew group appears on the display.**
2. Place a suitable receptacle under the brew group and confirm the message.
3. Start the drawing process by pressing the brew button, which lights up.
- ✓ The drawing process is started and the message "COOLING" appears on the display. The brew button that was pressed will start flashing.
4. Follow the instructions on the display for the remaining steps of the procedure.

11 Cleaning

DANGER

Danger due to electrical voltage

There is the risk of a fatal electric shock if cleaning is not done properly.

- Switch off the machine, take the plug out of the socket, and allow the machine to cool to room temperature before performing any cleaning work.
- Never submerge the machine under water.

WARNING

Risk of injury due to hot surfaces

There is the risk of injury due to hot surfaces.

- Allow the machine and associated components to cool down completely before performing any cleaning work.

Only perform the cleaning work set out in these operating instructions. Improper cleaning could damage the machine and accessories.

For cleaning:

- Only use a soft, moistened, non-abrasive cloth.
- Do not use scouring agents or cleaning products that contain chlorine!

11.1 Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters

Clean the portafilter, silicone attachment, and filters daily. Do not put the portafilter in the dishwasher.

Removing the filter from the portafilter

1. Hold the portafilter in one hand.
2. Use the other hand to remove the filter from the holder.

Tip: The filters fit very tightly in the portafilter so that they cannot fall out during operation. If the filter is very hard to take out, it is recommended that you use your fingers to grip under the edge of the filter and then press it out of the holder.

Removing the silicone attachment from the portafilter

1. Hold the portafilter in one hand.
2. Use the other hand to remove the silicone attachment from the holder.

Cleaning the filter, silicone attachment, and portafilter

1. Remove the silicone attachment and filter from the portafilter as explained in the previous sections.
2. Clean the portafilter, silicone attachment, and filter with warm water, a food-safe washing-up liquid, and a soft cloth.
3. Allow the filter, silicone attachment, and portafilter to dry completely.
4. Install the silicone attachment and filter in the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter").

11.2 Cleaning the drip tray and grid

CAUTION

Risk of injury due to sharp edges

The edges of the grid are sharp and may cause injuries.

- Avoid pressing too hard on the edges.
- Wipe over the edges carefully.

Empty the drip tray in good time. Do not wait until it is full to the brim.

Clean the drip tray and grid daily. Do not put them in the dishwasher.

1. Pull the drip tray forwards out of the machine. Remove the grid from the drip tray.
2. Empty the drip tray over a sink.
3. Clean all parts with warm water, a food-safe washing-up liquid, and a soft cloth.
4. Allow all parts to dry fully.
5. Install all parts in reverse order.

11.3 Cleaning the steam wand nozzle

⚠ WARNING

Risk of injury

There is a risk of injury when cleaning the nozzle due to high temperatures.

- Do not touch the steam wand or nozzle. Only touch them via the rubber handles.

11.3.1 Cleaning the nozzle after use

Clean the nozzle immediately after every use so that liquid residues can be removed and do not dry on the nozzle.

1. Wipe the nozzle with a moistened microfiber cloth. Hold the steam wand by the rubber handle when doing this.
2. Make sure that there are no residues on the nozzle.

11.3.2 Cleaning a blocked nozzle

NOTICE

Damage to the machine

Not cleaning the nozzle properly could damage it.

- Insert sharp objects for cleaning carefully into the nozzle.
- Make sure that the gasket between the nozzle and the thread is correctly positioned.

If the nozzle is blocked, no steam can come out. Clean the inside of the nozzle as follows:

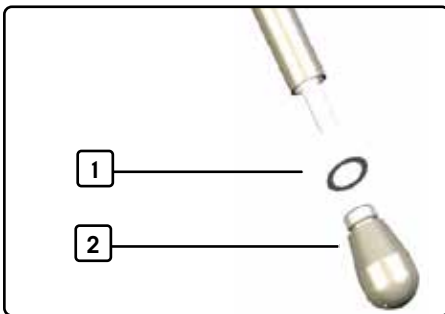


Fig. 9 Steam wand nozzle, removed

1 Gasket

2 Steam wand nozzle

11.5.2 Cleaning the water tank

Clean the water tank daily. Do not put the water tank in the dishwasher. To clean the water tank, proceed as follows:

1. Remove the water tank lid from the top of the machine.
2. Pull out the water tank upwards using both hands.
3. Empty the water tank over a sink and clean with warm water, a food-safe washing-up liquid, and a soft cloth.
4. Dry the outside of the water tank using a dry, soft cloth.
5. Insert the water tank.
6. Place the water tank lid back on.

11.6 Cleaning the brew group

Not cleaning the brew group properly could cause premature wear. Clean the brew group as per the following instructions.

The machine has a reminder function "Cleaning Reminder" (see Chapter 10.3.7, "Cleaning Reminder"). If the function is activated, a reminder to clean the brew group will appear on the display after a preset number of brewing processes. Clean the brew group after having made approx. 90 to 140 cups of espresso. It is also recommended to clean the brew group once after the machine has not been used for a relatively long stretch of time.

The following are required for cleaning the brew group:

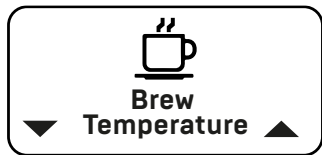
- The cleaning brush provided
- The blind filter provided, and
- A powder detergent available at a specialist retailer for cleaning and degreasing the brew group

11.6.1 Preparatory steps for automatic cleaning

1. Clean the brew group gasket and shower screen using the brush provided.
2. Remove the cup filter from the portafilter (see Chapter 11.1, "Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters").
3. Insert the blind filter in the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter").
4. Fill the blind filter with 3 - 5 g of the cleaning powder.
5. Insert the portafilter including the blind filter and cleaning powder in the brew group (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").

11.6.2 Starting automatic cleaning of the brew group

The duration of the automatic clean is 135 seconds and is shown via a countdown on the display. The clean can be started using a shortcut (see Chapter 9.3, "Shortcut functions") or as follows via the menu:



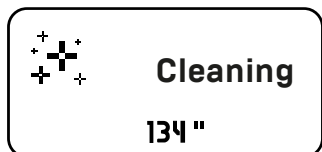
1. Open the main menu.



2. Select and open the "Automated Cleaning" submenu.



3. Select and confirm the "Start" option.



- The counter starts at 135 seconds and the blind filter fills with water. The dissolved grease/oils are drained from the residual water outlet of the brew group. The clean is finished when the countdown has ended.
4. If the icon for the reminder function "Cleaning Reminder" appears on the display, reset it (see Chapter 10.3.8, "Reset Reminder").
- ✓ The icon will disappear from the display and the counter will start to count down to the next reminder.

Tip:

To end the clean early, press one of the brew buttons.

11.6.3 Post-rinsing

1. After the counter has stopped, remove the portafilter from the brew group and rinse out with fresh water.
 2. Insert the portafilter in the brew group.
 3. Briefly press one of the brew buttons to start the brewing process.
 4. Wait until the pressure has built up and 9 bar is displayed on the pump pressure gauge.
 5. Press the flashing brew button again.
 - Pressure is released and residual water drained via the residual water outlet.
 6. Repeat steps 4 to 6 until clear water comes out into the drip tray.
- ✓ The brew group is now ready to use.

12 Servicing

DANGER

Danger due to electrical voltage

There is the risk of a fatal electric shock if servicing is not done properly.

- Before proceeding to do any servicing work, switch off the machine, take the plug out of the socket, and allow the machine to cool to room temperature.

Observe all safety instructions and warnings in this manual when performing any servicing work. Any servicing tasks not mentioned in these operating instructions may only be carried out by qualified specialist personnel.

12.1 Spare parts and accessories

Only original spare parts may be used for servicing work. Spare parts can be purchased from authorized dealers. Authorized dealers can be found using the dealer search at:

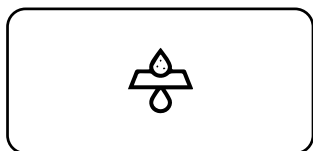
<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

Spare part	Item number
Brew group gasket	AC100078-00
Shower plate	EM100077-00
Shower holder	EM100379-00
Shower head gasket	DM100021-00
Countersunk head screw	NT100152-00
One-cup filter	ZB100008-00
Two-cup filter	ZB100009-00
21-gram filter	ZB100011-00
Blind filter	ZB100010-00
Portafilter retaining spring	DV100057-00
Portafilter body	ZB100037-00
Portafilter handle	ZB100046-00
Silicone insert, 2 spouts (narrow)	ZB100043-00
Cleaning brush	ZB100034-00
2-hole steam nozzle	RO100154-00

Accessory	Item number
Water filter	AC100027-00
Tamper station	AC500009-00
Tamper pad	AC500003-00
Knockbox (drawer)	AC500046-00
Milk jug, 350 ml	AC500016-00
Milk jug, 500 ml	AC500017-00
Filter screen	AC500010-00
4x Pro Cups Espresso	AC500007-00
4x Pro Cups Cappuccino	AC500008-00

12.2 Replacing the water filter

No reminder function is activated for the machine by default. If the function is set via the menu, a corresponding icon appears after the preset amount of water has been used, indicating that the water filter needs to be replaced.



“Waterfilter Reminder” icon

Information on the procedure and intervals for replacing the water filter can be found in the enclosed water filter instructions.

NOTICE

The water filter does not provide complete protection against limescale.

12.3 Replacing the brew group gasket

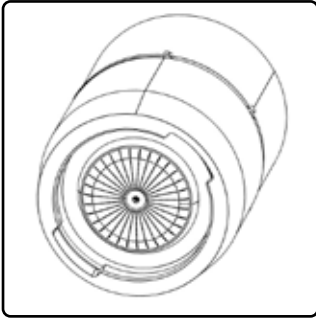
12.3.1 Required tools and accessories

- Cleaning brush
- Portafilter without filter
- Spare gasket, not included in scope of delivery
- Flat-head screwdriver, not included in scope of delivery
- 3 mm Allen key, not included in scope of delivery

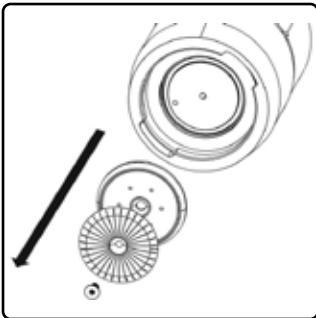
12.3.2 Before replacement

1. Switch off the machine and disconnect the mains plug from the mains.
2. Allow the machine to cool down.
3. Empty (see Chapter 11.6, "Cleaning the brew group") and clean (see Chapter 11, "Cleaning") the machine.
4. Remove the grid and drip tray.
5. Unpack the spare parts and lay them out ready.

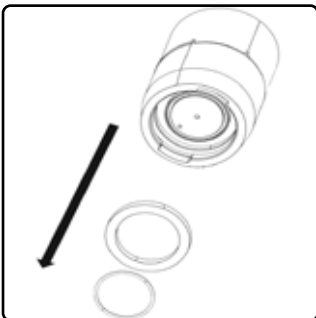
12.3.3 Replacing the gasket



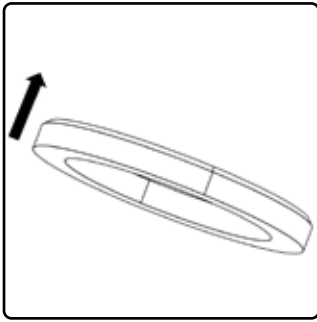
View of brew group from below



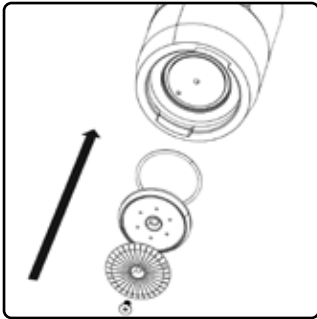
1. Unscrew the countersunk head screw in the center of the shower plate using an Allen key.
2. Remove the shower plate and shower holder.



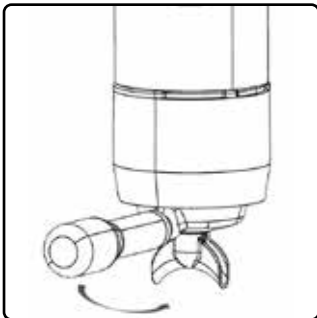
3. Remove the shower plate gasket.
 4. Lever the group gasket out with the flat-head screwdriver.
- This destroys the group seal.



5. Clean the groove in the shower holder using the cleaning brush.
6. Insert a new group gasket in the cleaned groove. When doing so, orient the gasket so that the chamfered side is facing up.
7. Press the gasket into the groove.



8. Install the shower plate gasket.
9. Screw on the shower holder and shower screen using the countersunk head screw.



10. Place the portafilter without filter against the shower screen and slowly tighten. With the other hand, apply counter-pressure to the brew group from above.
- ✓ The brew group is ready to use again.

12.4 Manually setting the brew pressure

The brew pressure can be determined, set, or changed by turning the adjustment screw on the top of the machine. The brew pressure can be set to a value of between approx. 8.5 and 12 bar.

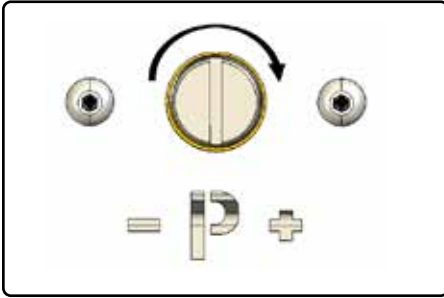


Fig. 11 Adjustment screw for setting the brew pressure

To adjust the brew pressure, proceed as follows:

1. Insert the portafilter with blind filter (filter insert without holes) into the brew group.
 2. Press one of the brew buttons and wait until the needle of the brew pressure gauge stops moving.
 3. Read off the currently set brew pressure from the brew pressure gauge. Set the desired value by turning the adjustment screw on the top of the machine using a flat-head screwdriver. The brew pressure can be decreased by turning the adjustment screw counterclockwise (-) and increased by turning it clockwise (+).
 4. Press the brew button again to end the process.
- ✓ The machine is ready to use again.

13 Troubleshooting

The following overview contains information about possible faults and measures to rectify these faults.

If faults that are not unambiguously described in these operating instructions or that cannot be rectified with the described measures occur when using the machine, do not use the machine and contact the dealer.

13.1 Machine faults

Fault	Cause	Solution
During initial start-up, the pump is activated when the brew button is pressed but no water comes out of the brew group.	Insufficient time for filling the boiler.	It takes about 30 seconds for the boiler to fill up and for water to come out.
The machine is switched on but will not start operation.	The water tank has not been installed correctly.	Install the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
Abnormal, loud pump noise.	The water filter cartridge is dry.	Soak the water filter cartridge sufficiently. Follow the manufacturer's specifications for the filter used.
The machine is switched on and draws air.	The water tank has not been installed correctly.	Insert the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
The machine will not switch on or off automatically in spite of a timer being set.	The circuit board battery is flat.	Deactivate the timer functions (see Chapter 10.4.4, "Timer Enable") and contact the dealer.
Water is coming out between the portafilter and the brew group.	The portafilter has not been installed correctly.	Install the portafilter correctly (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
	The gasket is worn.	Replace the gasket (see Chapter 12.3, "Replacing the brew group gasket").
The water tank cannot be fully inserted.	The water tank is in the wrong orientation.	Orient the water tank correctly and try again (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").

Fault	Cause	Solution
The advanced menu settings are not shown.	The menu is hidden.	Call up the advanced settings menu (see Chapter 10.4, "Advanced menu (user) settings").
The machine is switched on and the rotary valve is open, but no steam is coming out of the steam nozzle.	The steam nozzle is blocked.	Clean the steam nozzle (see Chapter 11.3, "Cleaning the steam wand nozzle").
	The boiler temperature has not been reached.	Wait until the set steam temperature (see Chapter 10.3.2, "Steam Temperature") has been reached.
	Steam mode switched off.	Switch on steam mode (see Chapter 9.3.3, "Switching steam mode on and off").
The machine is not reacting to inputs.	The settings were changed or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, "Resetting the machine").

13.1.1 Resetting the machine

Resetting the machine deletes all user-defined settings. Initial start-up must be carried out again after resetting the machine (see Chapter 8, "Initial start-up").

1. Switch off the machine using the on/off button.
- The LED ring goes out.
2. Press and hold the right-hand display button.
3. In the meantime, switch on the machine using the on/off button.
4. Wait until the "Reset Done" icon appears on the display.
5. Release the right-hand display button.
6. Switch off the machine.
- ✓ The machine has been reset.

14 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	210 x 338 x 381 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	210 x 410 x 381 mm
Weight	12 kg
Water tank capacity	approx. 2.8 l

Power supply	Value
EU, UK, NZ, AU	230 V~, 50/60 Hz
US	110 V~, 50/60 Hz
JP	110 V~, 50/60 Hz

Power	Value
EU, UK, NZ, AU	1300 W
US, JP	900 W

15 Shutdown, dismantling, and storage

15.1 Shutting down the machine

1. Switch off the machine using the on/off button.
 - The LED ring goes out.
2. Disconnect the mains plug from the mains.

15.2 Dismantling the machine

1. Shut down the machine.
2. Allow the machine to cool down completely.
3. Remove the grid from the drip tray.
4. Pull the drip tray out of the device.
5. Remove the blind filter from the drip tray holder.
6. Drain water from the water tank.

15.3 Storage

NOTICE

Danger due to improper storage

The machine may become damaged and its functioning impaired if not stored properly.

- Do not tilt the machine or place it on its head in the packaging.
- Pack the machine correctly and store it in a dry environment.
- Stack a maximum of three packages on top of one another.
- Do not place any other heavy objects on the packaging.
- Do not store at subzero temperatures.

Proceed as follows when storing the machine:

1. Dismantle the machine.
2. Pack the machine and accessories in their original packaging.
3. Store at the desired location.

16 Disposal



The symbol showing a crossed-out garbage can indicates that a product and its accessories (e.g. charger, USB cable) may not be thrown out with the household waste once they have reached the end of their service life. To prevent damage to the environment and human health due to uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, please separate these objects from other types of waste and recycle them responsibly.

Dispose of the product as follows:

- Before disposing of the machine, make sure to dismantle it as per the safety instructions and warnings in this manual.
- Before disposing of the product, consider options for waste prevention (e.g. reselling functional products or repairing faulty ones).
- End customers may hand their product over at a local public collection point for disposal. Addresses of suitable collection points can be obtained from the city or local authority.

17 Recommendations for preparing the perfect espresso

Preparing the perfect espresso is not only influenced by subjective factors, but also by factors such as the coffee variety, coarseness, amount of ground coffee, temperature, pre-infusion, flow, extraction duration, etc.

Until the right settings have been found, you may have to adjust and try out different parameters. The following overview outlines common problems, what causes them and how to solve them.

Problem	Cause	Solution
Espresso is not pouring out, just dripping out of the portafilter.	The coarseness of the coffee used is too fine.	Use more coarsely ground coffee.
	Ground coffee too densely compacted.	Do not press the ground coffee down as hard (see Chapter 9.5, "Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]").
	Too much ground coffee.	Use less ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
Little to no crema on the espresso.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee not compacted sufficiently.	Press the ground coffee down more firmly (see Chapter 9.5, "Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]").
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.6, "Cleaning the brew group").
Too little body.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.6, "Cleaning the brew group").

1 À propos du présent manuel d'utilisation

Le présent manuel d'utilisation contient les informations et instructions nécessaires à une utilisation sûre et efficace du produit.

- Le manuel d'utilisation doit être lu attentivement et compris avant d'utiliser le produit.
- Pour une manipulation et une utilisation sûres, il est impératif de respecter toutes les informations et instructions relatives à la sécurité contenues dans le présent manuel d'utilisation.
- Conservez le manuel d'utilisation dans un endroit facilement accessible afin de pouvoir le consulter à tout moment.
- Si vous avez des questions ou que vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation du produit, contactez votre revendeur spécialisé.

1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements

Afin d'avertir de dangers spécifiques dans le contexte d'une action ou d'une phase de vie du produit, le texte comporte des avertissements qui sont identifiés par un symbole d'avertissement associé à un terme d'avertissement. Ce terme indique le niveau de danger.

Les avertissements utilisés dans le présent manuel d'utilisation sont les suivants.



DANGER

Le terme DANGER signale un risque imminent pouvant entraîner la mort ou des blessures graves si les mesures de sécurité ne sont pas respectées.



AVERTISSEMENT

Le terme AVERTISSEMENT signale un risque potentiel de mort ou de blessures graves si les mesures de sécurité ne sont pas respectées.



ATTENTION

Le terme ATTENTION signale un risque potentiel de blessures légères ou mineures si les mesures de sécurité ne sont pas respectées.

REMARQUE

Le terme REMARQUE signale un risque potentiel de dommages matériels et environnementaux si les mesures de sécurité ne sont pas respectées.

1.2 Conventions de présentation

Mise en évidence d'informations dans le texte

Afin d'améliorer la lisibilité et la clarté du manuel d'utilisation, certains types d'informations sont mis en évidence.

1. Suivez les instructions dans l'ordre indiqué.
 - Les résultats intermédiaires décrivent l'effet obtenu après la réalisation d'une étape.
2. Suivez les instructions dans l'ordre indiqué.
 - ✓ Les résultats finaux décrivent l'effet obtenu après avoir réalisé toute une procédure.
 - Les listes non numérotées sont de simples énumérations.

Numéros de position et de figure

Le cas échéant, les textes sont illustrés par des figures. Une légende se trouve sous la figure. La relation entre le texte et la figure est établie par un numéro de position et de figure après la description.

Exemple :

1. Appuyez sur l'interrupteur principal (1, fig. 1).

Figures

Les figures contenues dans le présent manuel d'utilisation sont des représentations schématiques et sont uniquement destinées à des fins d'illustration. Les figures peuvent différer du produit livré.

Références

Les références à des passages du présent manuel d'utilisation sont indiquées entre parenthèses et la rubrique concernée figure entre guillemets.

Exemple : Respectez les consignes de sécurité (voir chapitre 3, « Sécurité »).

2 Sécurité

Les informations de sécurité ci-dessous décrivent les dangers possibles et les risques résiduels qui peuvent survenir lors de l'utilisation de la machine. Pour éviter les blessures et les dommages matériels, lisez attentivement les instructions du présent manuel et respectez-les lorsque vous utilisez la machine.

En cas de doute ou si des informations complémentaires sont nécessaires, veuillez vous adresser à votre revendeur agréé avant de mettre la machine en service.

Pour trouver un service technique agréé, utilisez notre outil de recherche de revendeurs :

<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

2.1 Consignes générales de sécurité

- Respectez scrupuleusement l'ensemble des informations de sécurité et des avertissements du présent manuel d'utilisation.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou que l'utilisation sûre de la machine leur ait été expliquée et qu'ils comprennent les dangers qui en résultent.
- La machine, ses accessoires et ses emballages ne sont pas des jouets. Ne laissez pas les enfants jouer avec ceux-ci, car ils pourraient se blesser, blesser un tiers ou endommager l'appareil. Gardez l'appareil et tous ses accessoires, pièces et emballages hors de portée des jeunes enfants.
- Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Ne branchez la machine à la tension du secteur que si cette dernière est conforme aux spécifications de la plaque signalétique.
- La fiche d'alimentation sert de dispositif de déconnexion du secteur et doit toujours être facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours sur la fiche et non sur le câble. Ne débranchez pas la fiche d'alimentation de la prise de courant avec des mains mouillées ou humides.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être réparé immédiatement par un spécialiste qualifié afin d'éviter tout danger.
- N'alimentez pas la machine via un dispositif de commutation externe, tel qu'un programmateur, et ne la connectez pas à un circuit qui est régulièrement mis sous/hors tension par un autre appareil.
- N'utilisez pas la machine dans un placard ou sur une étagère.

- Avant le nettoyage et l'entretien, débranchez toujours la machine de la prise de courant et laissez-la refroidir jusqu'à température ambiante.
- Ne plongez pas la machine dans l'eau, ne la rincez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas avec des mains mouillées.
- La fiche d'alimentation de la machine et la prise de courant doivent rester sèches.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur et ne l'exposez ni aux intempéries, ni au gel.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans eau.

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

Lors de la préparation de l'espresso, des fluides brûlants peuvent être projetés et provoquer des blessures et des brûlures.

- Maintenez le visage, les mains et les autres parties du corps éloignés des buses de sortie pendant la préparation de l'espresso.
- Lors du tirage d'eau chaude, maintenez la buse entièrement dans le récipient à remplir.
- Lors du tirage de vapeur chaude, maintenez la buse complètement immergée dans le liquide à faire mousser.

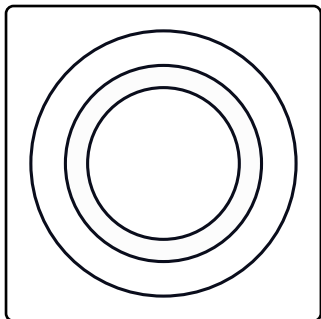
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

Les composants ou surfaces suivants deviennent brûlants pendant le fonctionnement de la machine. Ne touchez pas les surfaces brûlantes pendant le fonctionnement et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet. Laissez les composants brûlants refroidir complètement avant le nettoyage et l'entretien :

- Zone des vannes
- Lance et buse
- Groupe de percolation
- Porte-filtre installé dans le groupe de percolation
- Parties avant, supérieure et latérales du corps de la machine

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso

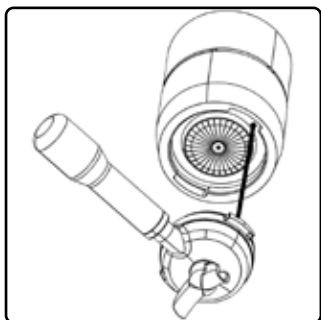
Lors de la préparation d'un expresso, toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements du présent manuel d'utilisation doivent être respectés. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée [voir chapitre 7, « Installation »] et mise en service [voir chapitre 8, « Première mise en service »].



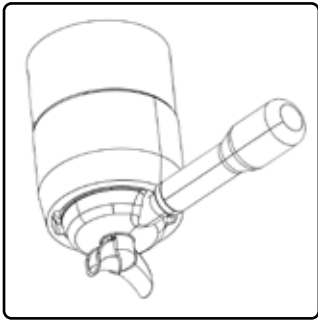
1. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
➤ L'anneau LED s'allume et le chauffe-eau se met en marche.



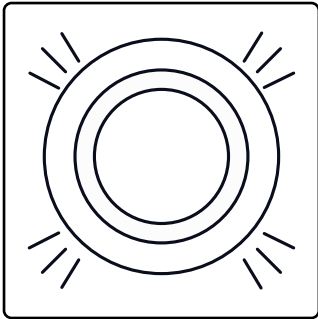
2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.



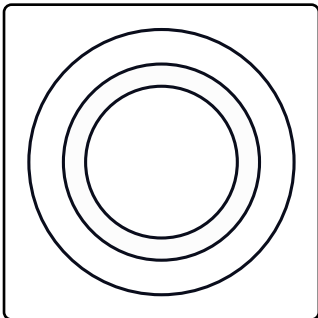
3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d'environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements du groupe de percolation.



6. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
 - Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.



7. Appuyez sur l'un des boutons de tirage.
 - La LED du bouton de tirage enfoncé clignote et le tirage de l'expresso commence.



8. Attendez que le tirage soit automatiquement terminé après la durée prédéfinie, ou appuyez sur le bouton de tirage pour arrêter le tirage manuellement une fois que la quantité souhaitée est atteinte.
 - ✓ La LED du bouton s'allume en continu, et l'eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation.

4 Utilisation conforme

La machine expresso à porte-filtre GO 2.0 ne peut être utilisée que pour préparer un espresso ou pour produire de la vapeur et de l'eau chaude.

Cette machine est destinée à un usage domestique et dans les domaines suivants :

- Cuisines des commerces, bureaux et autres environnements de travail ;
- Exploitations agricoles ;
- Hôtels, motels ou autres hébergements ;
- Chambres d'hôtes.

La machine ne peut être utilisée qu'avec les accessoires autorisés (voir chapitre 6.2, « Étendue des fournitures »). Toutes les consignes de nettoyage (voir chapitre 11, « Nettoyage ») et d'entretien (voir chapitre 12, « Entretien ») de la machine doivent être respectées et suivies.

Toute utilisation à d'autres fins n'est pas conforme.

Utilisations incorrectes prévisibles

La machine ne doit pas être utilisée à des fins autres que celles pour lesquelles elle est prévue. Les utilisations incorrectes prévisibles suivantes ne sont pas autorisées :

- Raccordement de la machine à une prise multiple.
- Utilisation de la machine dans des endroits inappropriés, comme à l'extérieur.
- Utilisation de la machine pour produire de grandes quantités d'eau chaude à des fins autres que la préparation de boissons au café.
- Modification de la machine pour augmenter ses performances.

5 Description de la machine

5.1 Structure de la machine

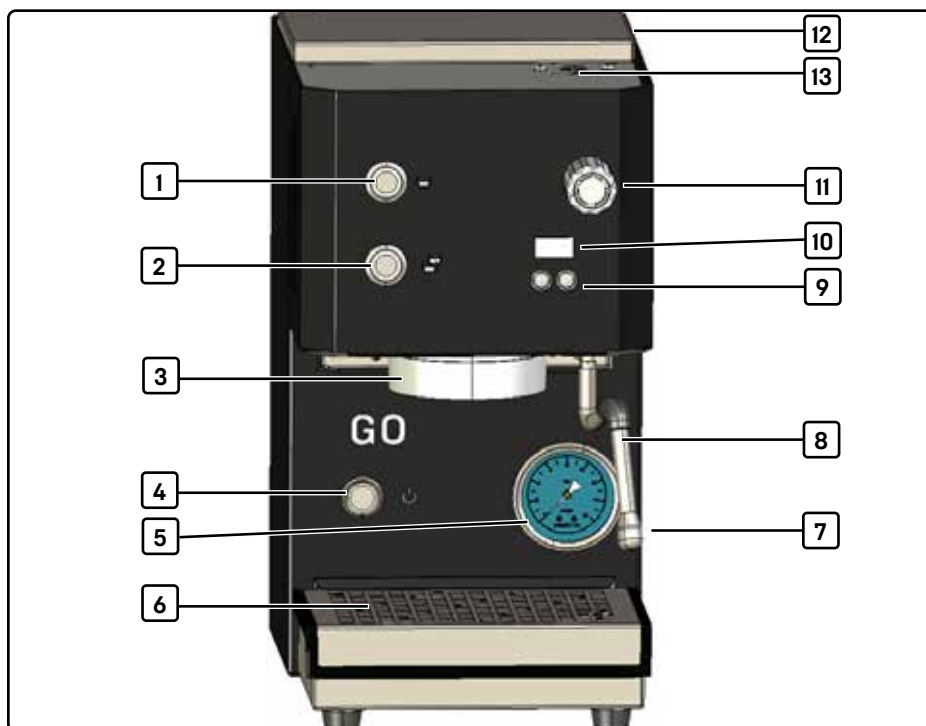


Fig.1 Structure et composants

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 | Bouton de tirage supérieur avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 8 | Lance avec poignée caoutchoutée |
| 2 | Bouton de tirage inférieur avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 9 | Boutons de l'affichage |
| 3 | Groupe de percolation | 10 | Écran pour afficher et configurer les paramètres |
| 4 | Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 11 | Vanne rotative pour le tirage de vapeur chaude et d'eau chaude |
| 5 | Manomètre de percolation | 12 | Dessus avec couvercle du réservoir d'eau ; en dessous, réservoir d'eau avec adaptateur de filtre à eau pour recevoir une cartouche de filtre à eau |
| 6 | Plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage | 13 | Vis de réglage de la pression de percolation |
| 7 | Buse pour la distribution de vapeur et d'eau chaude | | |

5.2 Éléments de commande

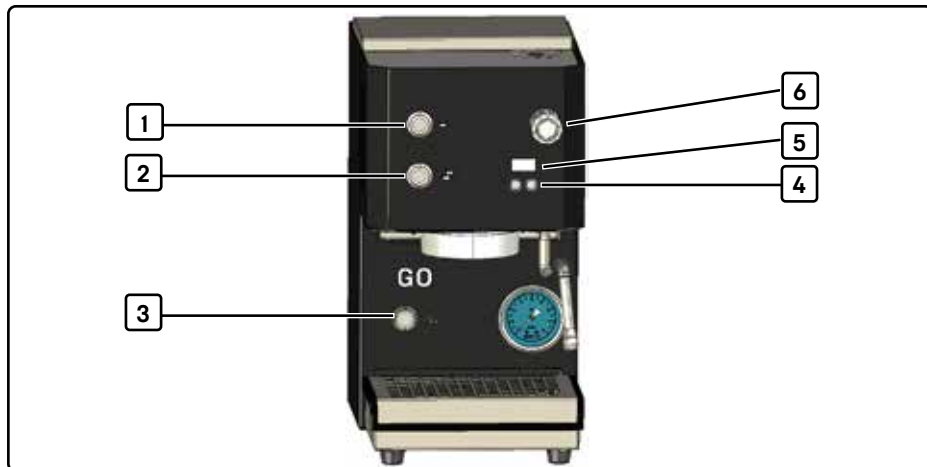
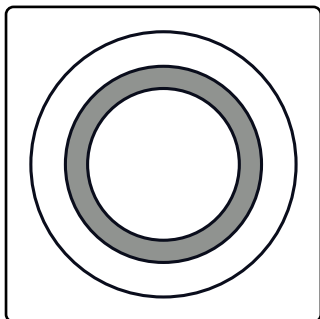


Fig. 2 Éléments de commande

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Bouton de tirage supérieur avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 4 | Boutons de l'affichage |
| 2 | Bouton de tirage inférieur avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 5 | Écran pour afficher et configurer les paramètres |
| 3 | Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 6 | Vanne rotative pour le tirage de vapeur chaude et d'eau chaude |

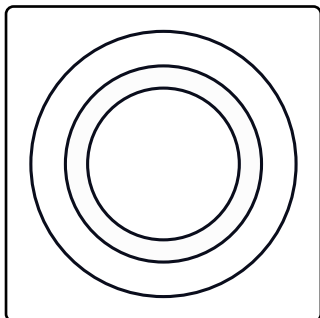
5.2.1 Bouton marche/arrêt

La machine est mise en marche et à l'arrêt à l'aide du bouton marche/arrêt (3, Fig. 2). L'anneau LED du bouton affiche les états suivants :



Éteint

- La machine est à l'arrêt.



Allumé

- La machine est en marche.
- Si l'anneau LED s'allume et que l'écran est allumé, la machine est prête à fonctionner.
- Si l'anneau LED est allumé mais que l'écran et les anneaux LED des boutons de tirage sont éteints, la machine est en mode ECO (voir chapitre 9.1.4, « Mode ECO »).

5.2.2 Boutons de l'affichage

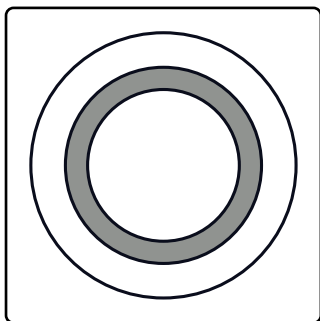
Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des deux boutons de l'affichage [4, Fig. 2] :

- Ouvrir le menu principal (voir chapitre 10.1.1 « Menus des paramètres de base (Basic Settings) » à la page 194),
- Sélectionner les sous-menus (voir chapitre 10.2.2, « Sélection et ouverture d'un sous-menu »),
- Modifier les paramètres ou les valeurs dans les sous-menus (voir chapitre 10.2.3, « Modification et validation des paramètres »).
- Fonctions de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») quand la machine est prête à fonctionner.

5.2.3 Boutons de tirage

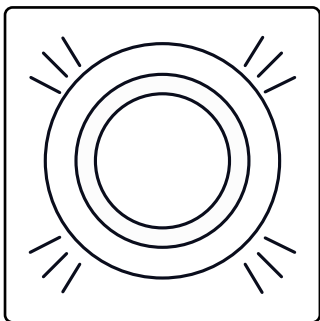
Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des boutons de tirage [1, 2, Fig. 2] :

- Démarrer le tirage
- Programmer la durée de tirage (voir chapitre 10.3.5, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »)
- Activer ou désactiver la pré-infusion (voir chapitre 10.3.5, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »)
- Confirmer les paramètres dans le menu ou quitter le menu (voir chapitre 10.2, « Navigation dans le menu »)



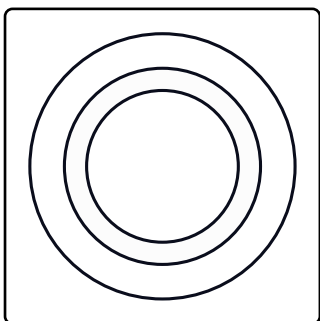
Éteint

- La machine est à l'arrêt.
- La machine chauffe.
- Le mode ECO est activé ; l'anneau LED du bouton marche/arrêt s'allume et l'écran est éteint.
- Le nettoyage automatique a été activé ; l'anneau LED du bouton marche/arrêt est allumé et l'écran est allumé.



Clignotant

- Lorsqu'un rinçage doit être effectué.
- Pendant le tirage, le bouton de tirage qui a été actionné clignote.
- Les deux boutons clignotent lentement dans un menu (sauf les paramètres de percolation « Brew Settings »).
- Si le réservoir d'eau est vide ou mal installé, les deux boutons de tirage clignotent rapidement et l'icône du réservoir d'eau apparaît à l'écran.



Allumé

- Lorsque la machine est allumée et prête à fonctionner, les deux boutons s'allument en continu.
- Lors du réglage des paramètres de percolation, le bouton de tirage pour lequel les paramètres de percolation sont programmés s'allume.

5.2.4 Vanne rotative

La vanne rotative [6, Fig. 2] ouvre ou ferme la lance de tirage de vapeur chaude ou d'eau chaude.



Ouverture de la vanne

Tournez la vanne avec précaution dans le sens anti-horaire pour ouvrir la lance et tirer de la vapeur chaude ou de l'eau chaude.



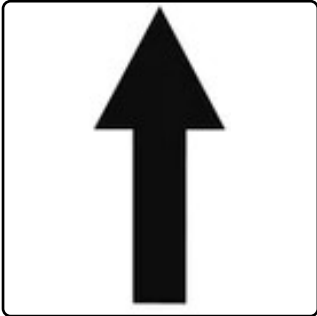


Fermeture de la vanne


Tournez la vanne avec précaution dans le sens horaire pour fermer la lance et arrêter complètement le tirage. Ne tournez pas au-delà de la butée.

6 Transport

Pour le transport de la machine, tous les marquages sur l'emballage de transport et toutes les instructions du présent manuel d'utilisation doivent être respectés.

6.1 Marquages sur l'emballage

Marquage	Signification
	Ce côté vers le haut Indique le haut du colis. La flèche doit toujours pointer vers le haut lors du transport, de la manutention et du stockage du colis.
	Fragile Indique que le contenu du colis est fragile ou sensible aux chocs. Stockez soigneusement le colis, ne le jetez pas et ne le laissez pas tomber.
	Protéger de l'humidité Indique que le contenu du colis est sensible à l'eau et à l'humidité.

Marquage	Signification
	<p>Limite d'empilement Informe sur le nombre maximum de colis pouvant être empilés les uns sur les autres.</p>

6.2 Étendue des fournitures

L'étendue des fournitures standard comprend :

- La machine expresso à porte-filtre GO 2.0
- Un manuel d'utilisation
- Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
- Un embout en silicone à sortie unique
- Un embout en silicone à double sortie (étroit)
- Un porte-filtre sans fond
- 1x crépine monotasse, 1x crépine pour deux tasses, 1x crépine pour trois tasses (21 g)
- Une crépine aveugle
- Un tasseur
- Une brosse de nettoyage
- Une cartouche du filtre à l'eau « Make Coffee Yours »
- Une bandelette de test de dureté carbonatée
- Des instructions du filtre à eau

En plus de la fourniture standard, les accessoires suivants peuvent être achetés en option :

- Moulins à expresso
- Station de tassage
- Tapis de tassage
- Tiroir à marc
- Pot à lait
- Crépine filtrante
- Tasses à expresso et à cappuccino

6.3 Enlèvement de l'emballage de transport

ATTENTION

Risque de blessures dues aux matériaux d'emballage

Les enfants peuvent se blesser en jouant avec les matériaux d'emballage.

- Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

La machine est emballée dans une housse en plastique et protégée par un rembourrage en carton. Tous les accessoires se trouvent dans une boîte séparée et sont protégés par de la mousse. La boîte de transport ainsi que la boîte contenant les accessoires disposent de poignées adaptées pour faciliter leur manipulation. Manipulez toujours les boîtes à l'aide de ces poignées. En raison du poids de la machine, il est recommandé de faire appel à une deuxième personne.

1. Assurez-vous que la boîte de transport est bien verticale (voir chapitre 6.1, « Marquages sur l'emballage »)
2. Ouvrez soigneusement la boîte de transport avec un cutter.
3. Utilisez vos deux mains pour sortir la boîte d'accessoires et la placer sur une surface plane.
4. Ouvrez la boîte et retirez tous les accessoires de leurs logements dans les inserts en mousse.
5. Utilisez vos deux mains pour sortir la machine de son emballage de transport et la placer sur un support plan et suffisamment stable.
6. Retirez le rembourrage en carton et la housse en plastique.
7. Conservez l'emballage d'origine dans un endroit sec.

6.4 Vérification de l'étendue des fournitures

À la réception de la machine, effectuez les premières vérifications suivantes :

- Intégralité de la livraison (voir chapitre 6.2, « Étendue des fournitures »)
- Intégrité des différents composants et de leur emballage

Si la machine ou l'emballage est endommagé ou si des composants sont manquants, contactez immédiatement votre revendeur spécialisé et ne mettez pas la machine en service.

6.5 Transport

REMARQUE

Dompage causé par un transport incorrect

Un transport incorrect peut endommager la machine.

- Utilisez uniquement l'emballage d'origine pour le transport.
- Transportez la machine uniquement à la verticale, si possible sur une palette.
- Ne placez pas d'autres objets lourds sur l'emballage.
- Empilez au maximum 3 colis les uns sur les autres.
- Protégez la machine des intempéries (comme la neige, la pluie, le gel et le rayonnement solaire direct).

Pour transporter la machine, suivez les étapes ci-dessous. En raison du poids de la machine, il est recommandé de la transporter à 2 personnes :

1. Éteignez la machine (voir chapitre 9.2.1, « Mise en marche et arrêt de la machine ») et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Vidangez complètement l'eau de la machine (voir chapitre 9.11, « Prélèvement d'eau chaude »).
3. Laissez la machine refroidir.
4. Videz le réservoir d'eau.
5. Nettoyez la machine et les accessoires (voir chapitre 11, « Nettoyage ») et laissez-les sécher.
6. Insérez les accessoires dans leurs logements respectifs, dans les inserts en carton d'origine.
7. Emballez la machine dans la housse en plastique d'origine.
8. Soulevez la machine par le bas à deux mains et emballez-la dans la boîte d'origine.
9. Transportez la machine à l'endroit souhaité.

7 Installation

L'installation de la machine doit être effectuée conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation.

7.1 Exigences applicables au lieu d'installation

Le lieu d'installation doit satisfaire aux conditions suivantes :

- La surface d'installation doit être stable et horizontale.
- La surface d'installation doit être résistante à l'eau.
- La surface d'installation ne doit pas être chaude.
- La surface d'installation doit être suffisamment résistante pour supporter le poids de la machine et de ses accessoires.
- Une prise de courant doit être accessible pour le branchement de la fiche d'alimentation.

7.2 Raccordement à l'alimentation électrique

DANGER

Danger de mort dû à la tension électrique

Le raccordement de la machine à une tension incorrecte constitue un risque mortel d'électrocution.

- Branchez la machine uniquement à une prise dont la tension correspond aux informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la machine, dans le support du plateau de collecte d'eau.
-
- Branchez la machine uniquement à une prise raccordée à la terre.
 - Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Évitez de le plier et de l'écraser.
 - N'utilisez pas de rallonge ni de prise multiple.

7.3 Installation des accessoires

ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives

Les bords de la plaque d'égouttage sont coupants et peuvent provoquer des blessures.

- Manipulez toujours ces éléments en faisant attention aux bords.
- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur les bords.

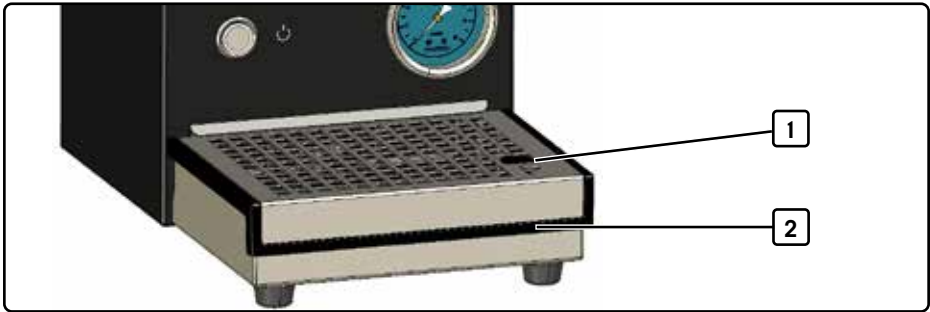


Fig. 3 Plaque d'égouttage et plateau de collecte d'eau

- 1 Plaque d'égouttage avec grille 2 Plateau de collecte d'eau

7.3.1 Installation de la plaque d'égouttage et du plateau de collecte d'eau

1. Insérez la plaque d'égouttage avec sa grille [1, Fig. 3] dans le plateau de collecte d'eau [2, Fig. 3].
2. Placez le plateau de collecte d'eau avec les évidements du fond sur le support de la machine et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

7.3.2 Installation du filtre à eau

La machine est livrée avec un kit de filtre à eau « Make Coffee Yours ». Installez-le comme décrit ci-après :

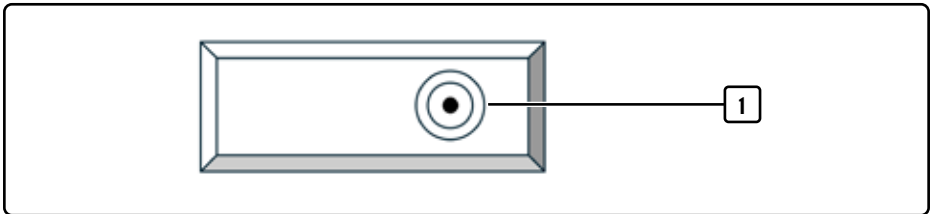


Fig. 4 Vue de dessus du réservoir d'eau

- 1 Position de l'adaptateur de filtre à eau
1. Déballez et préparez la cartouche filtrante conformément aux instructions du filtre à eau.
 2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le dessus de la machine.
 3. Insérez la cartouche filtrante dans l'adaptateur de filtre à eau [1, Fig. 4] dans le réservoir d'eau de manière à ce qu'elle s'enclenche.
 4. Installez le couvercle du réservoir d'eau.

À prendre en compte :

- Une eau très dure peut entraîner des dépôts de calcaire et un goût amer malgré la présence du filtre.
- Une dureté carbonatée très faible peut produire un goût acide.
- L'utilisation d'eau provenant d'adoucisseurs d'eau par échange d'ions (à base de sodium) n'est pas recommandée pour des raisons de goût.

8 Première mise en service

Avant la première mise en service, assurez-vous que :

- la machine est correctement installée (voir chapitre 7, « Installation »),
- la fiche d'alimentation est débranchée de l'alimentation électrique,
- le plateau de collecte d'eau est correctement inséré (voir chapitre 7.3.1, « Installation de la plaque d'égouttage et du plateau de collecte d'eau »),
et
- la vanne rotative est fermée (voir chapitre 5.2.4, « Vanne rotative »).

8.1 Première mise en service

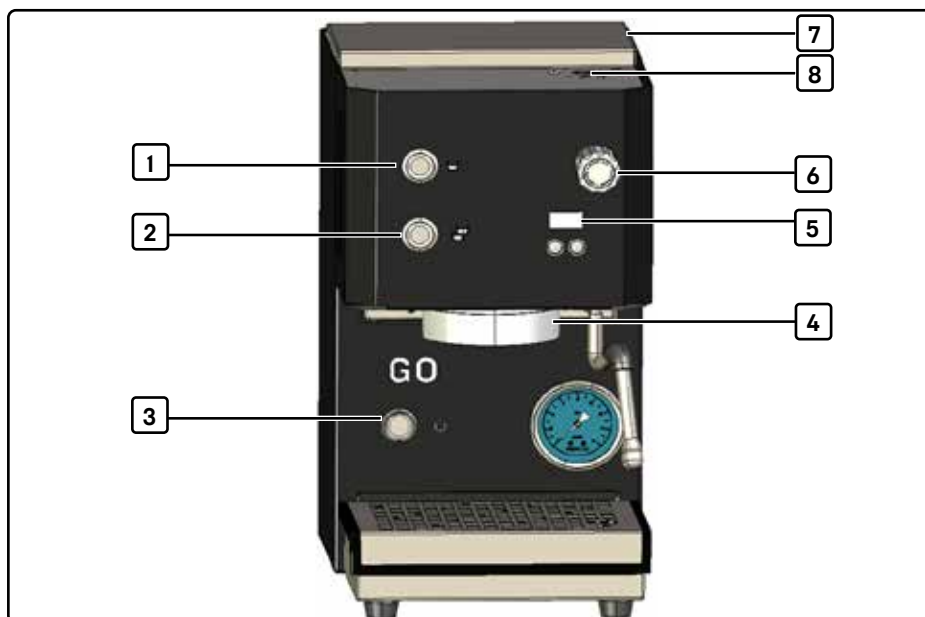


Fig. 5 Représentation sans porte-filtre

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Bouton de tirage supérieur avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 6 | Vanne rotative pour le tirage de vapeur chaude et d'eau chaude |
| 2 | Bouton de tirage inférieur avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 7 | Côté supérieur avec couvercle du réservoir d'eau ; réservoir d'eau en dessous |
| 3 | Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement (anneau LED) | 8 | Vis de réglage de la pression de percolation |
| 4 | Groupe de percolation | | |
| 5 | Écran pour afficher et configurer les paramètres | | |

8.1.1 Branchement et mise sous tension

1. Retirez le réservoir d'eau (7, Fig. 5) et nettoyez-le soigneusement (voir chapitre 11.5, « Nettoyage du réservoir d'eau »).
2. Remplissez le réservoir d'eau et réinstallez-le dans la machine (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
3. Branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (3, Fig. 5).
 - L'anneau LED du bouton marche/arrêt s'allume et le message « Fill » (Remplir) apparaît à l'écran.

8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

1. Placez le récipient sous le groupe de percolation (4, Fig. 5). L'ouverture du récipient doit être au moins aussi grande que celle du groupe de percolation.
2. Appuyez sur l'un des boutons de tirage (1, 2, Fig. 5).
 - La LED du bouton de tirage enfoncé clignote et la pompe commence à remplir le chauffe-eau.
3. Attendez au moins 30 secondes.
 - Quand de l'eau sort du groupe de percolation, cela indique que la cuve du chauffe-eau est pleine.
4. Arrêtez le tirage en appuyant sur le bouton de tirage clignotant.
 - ✓ L'indicateur de remplissage « Fill » disparaît de l'écran.
 - ✓ La machine met en marche le chauffe-eau. Le message « Heating Up » (Chauffe) apparaît à l'écran. Une fois le chauffe-eau à température, la température de percolation est affichée. La machine est prête à fonctionner.

8.1.3 Rinçage de la machine

Avant de préparer le premier expresso, rincez la machine avec 2 à 3 réservoirs d'eau :

1. Mettez la machine en marche.
 - L'anneau LED s'allume.
2. Évacuez l'eau de la machine via la lance (voir chapitre 9.11, « Prélèvement d'eau chaude »).
3. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »)
4. Répétez l'opération jusqu'à ce que 2 litres aient été prélevés.
5. Laissez la machine allumée et évacuez la quantité d'eau restante via le groupe de percolation.

8.2 Après la mise en service

Une fois la mise en service réalisée, il est conseillé de poser les tasses à expresso sur le dessus de la machine. Les tasses sont ainsi toujours préchauffées pour la préparation ultérieure d'un expresso.

9 Utilisation

9.1 Modes de fonctionnement

9.1.1 Préparation au fonctionnement

Après sa mise en marche, la machine commence à chauffer. La température actuelle du chauffe-eau est affichée à l'écran. La machine est prête à fonctionner dès que la température de consigne est affichée.

9.1.2 Fonctionnement continu

Une fois mise en marche, la machine fonctionne en continu. Ce fonctionnement continu peut être interrompu comme suit :

- Réglez le mode ECO via le menu ou activez-le via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.1.4, « Mode ECO ») ;
- Éteignez la machine (voir chapitre 9.2.1, « Mise en marche et arrêt de la machine »).

9.1.3 Mode veille de l'écran

Si la machine est allumée mais qu'aucune fonction n'est exécutée, l'écran passe en mode veille au bout de quelques minutes. Lorsque l'écran est en mode veille, la température de percolation et la température de vapeur (si la vapeur est activée) défilent alternativement sur l'écran.

9.1.4 Mode ECO

Le mode ECO offre la possibilité de programmer la machine de sorte que la fonction de chauffe se désactive après un temps déterminé. L'écran et les anneaux LED des boutons de tirage sont éteints, mais la machine reste sous tension (l'anneau LED du bouton marche/arrêt est allumé). Le compte à rebours du temps prédéfini commence après la dernière percolation ou après la dernière pression sur un bouton.

Le mode ECO peut également être activé directement via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci »). Pour activer automatiquement le mode ECO, la fonction doit être activée via le menu et un compte à rebours doit être paramétré (voir chapitre 10.3.6, « Mode ECO »).



Icône de veille

Juste avant que la machine n'active le mode ECO, l'icône de veille apparaît à l'écran pour indiquer que la machine passe en mode ECO.

Le mode ECO peut être interrompu comme suit :

- Appuyez brièvement sur l'un des boutons d'affichage ou de tirage. L'écran s'allume et la machine commence à chauffer.
- Programmez l'heure de mise en marche automatique (voir chapitre 10.4.3, „Schedule Set [Programmation horaire]”).

9.2 Mise en service de la machine

9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine

Mise en marche de la machine :

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- ✓ L'anneau LED s'allume et les messages suivants apparaissent successivement à l'écran :
 - affichage de bienvenue « MAKE COFFEE YOURS »,
 - version du logiciel,
 - la quantité de litres consommée, à condition que le rappel de filtre « Filter Reminder » soit activé (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder [Rappel de filtre] »),
 - la température de percolation.

Mise à l'arrêt de la machine :

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- ✓ L'anneau LED et l'écran s'éteignent.

9.2.2 Préparation de la machine

1. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau ») et réinstallez-le dans la machine (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
 2. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'allume et la machine se met en chauffe. Si le paramètre de chauffe rapide « Fast Heating » est activé (voir chapitre 10.4.7, « Enable Fast Heating [Chauffe rapide] »), l'écran affiche « Heating UP » [Chauffe en cours]. Autrement, la température du chauffe-eau est affichée. La chauffe prend généralement 7 minutes environ. La machine a terminé la chauffe lorsque la température réglée via le menu (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature [Température de percolation] ») ou l'indication « Flush » [Rinçage] apparaît à l'écran.
 3. Si l'écran affiche « Flush », effectuez un rinçage (voir chapitre 9.8, « Rinçage [Flush] »).
- ✓ Dès que l'écran affiche « Ready Go », la machine est prête à préparer un expresso.

9.3 Fonctions de raccourci

Toutes les fonctions de la machine sont paramétrées via le menu. Les fonctions suivantes peuvent également être paramétrées à l'aide de raccourcis sans passer par le menu.

9.3.1 Activation du mode ECO

1. Durant le fonctionnement, maintenez le bouton d'affichage gauche enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ La machine active le mode ECO.

9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion

1. Durant le fonctionnement, appuyez sur le bouton d'affichage gauche.
- ✓ En fonction du réglage précédent, la pré-infusion est activée ou désactivée.



Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion a été activée.



Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion a été désactivée.

9.3.3 Activation ou désactivation du mode vapeur

1. Durant le fonctionnement, maintenez le bouton d'affichage droit enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ En fonction du réglage précédent, le mode vapeur est activé ou désactivé.



Mode vapeur activé :
la température de la vapeur est affichée à l'écran.



Mode vapeur désactivé :
la température de percolation est affichée à l'écran.

9.3.4 Nettoyage automatique du groupe de percolation

1. Durant le fonctionnement, maintenez les deux boutons de tirage enfoncés pendant 5 secondes.
 - Au bout de 2 secondes, un compte à rebours apparaît à l'écran et le nettoyage automatique du groupe de percolation démarre.
2. Relâchez les boutons.

9.4 Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

Domage causé par un débordement d'eau

Le réservoir d'eau peut déborder et de l'eau peut alors s'écouler dans la machine.

- Ne remplissez pas le réservoir d'eau jusqu'au bord. Laissez un peu de vide.
- Lors du remplissage du réservoir, ne renversez pas d'eau sur la machine.

Pour remplir le réservoir d'eau, celui-ci peut être retiré de la machine ou rempli directement à l'aide d'un récipient. N'utilisez la machine qu'avec de l'eau potable fraîche. Idéalement, la dureté carbonatée de l'eau doit être comprise entre 2° et 6° dH (soit entre environ 3,5° et 10,5° fH)*. Si la dureté de l'eau est plus importante, l'utilisation du filtre à eau fourni est recommandée afin de réduire considérablement les dépôts de calcaire dans la machine et d'améliorer le goût du café.

Les indications suivantes signalent que de l'eau doit être ajoutée :



Le réservoir sera bientôt vide

Le tirage en cours continue.
Rajoutez de l'eau dans les meilleurs délais.



Le réservoir est vide

Le processus de pompage s'arrête, interrompant le tirage d'eau. Les deux boutons de tirage clignotent rapidement.
Rajoutez de l'eau.

Pour remplir le réservoir, procédez comme suit :

1. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le dessus de la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau.
3. Remplacez le couvercle du réservoir d'eau.

À prendre en compte :

- Une eau très dure peut entraîner des dépôts de calcaire et un goût amer malgré la présence du filtre.
- Une dureté carbonatée très faible peut produire un goût acide.
- L'utilisation d'eau provenant d'adoucisseurs d'eau par échange d'ions (à base de sodium) n'est pas recommandée pour des raisons de goût.

* °dH = degré de dureté allemand

9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu

Pour la préparation d'un espresso, il est recommandé de préparer le café moulu de manière optimale. Le tasseur inclus dans la livraison permet de tasser et de compacter le café moulu dans le porte-filtre. La compaction du café moulu garantit que l'eau ne suit pas un chemin de moindre résistance à travers la mouture (effet de canalisation) et garantit une extraction uniforme de l'espresso.

1. Remplissez le porte-filtre de café moulu. Pour déterminer la quantité optimale de café moulu, servez-vous des marquages sur la crépine.
2. Répartissez uniformément le café moulu dans la crépine en tapotant légèrement le porte-filtre avec vos doigts.
3. Placez le tasseur fourni verticalement sur le café moulu et appliquez une pression uniforme et contrôlée. N'inclinez pas le tasseur.

4. Faites tourner légèrement le tasseur pour obtenir une surface plane.
- ✓ Le café moulu est tassé et compacté.

9.6 Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre

La machine est livrée avec 1 embout en silicone, 1 crépine monotasse, 1 crépine pour deux tasses, 1 crépine pour trois tasses et 1 crépine aveugle avec les fonctions suivantes :

- Embout en silicone avec deux sorties pour un dosage précis de l'expresso
- Crépines à tasse pour la préparation d'expressos et de cappuccinos
- Crépine aveugle pour nettoyer le groupe de percolation



Fig. 6 Porte-filtre avec crépine pour deux tasses et embout en silicone

L'embout en silicone est installé en usine, mais il peut être retiré pour le nettoyage (voir chapitre 11.1, « Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines »). Installez l'embout en silicone comme suit :

1. Tenez le porte-filtre avec le logo P [4, Fig. 6] orienté vers le haut.
2. À deux mains, enfoncez l'embout en silicone [2, Fig. 6] dans le porte-filtre par le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche complètement.

Insérez les crépines comme suit :

1. Tenez le porte-filtre d'une main avec le logo P [4, Fig. 6] orienté vers le haut.
2. De l'autre main, insérez la crépine correspondante [1, Fig. 6] dans le porte-filtre.
3. Appuyez sur la crépine avec les deux pouces jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.

9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation

REMARQUE

Dommage causé par un serrage excessif du porte-filtre

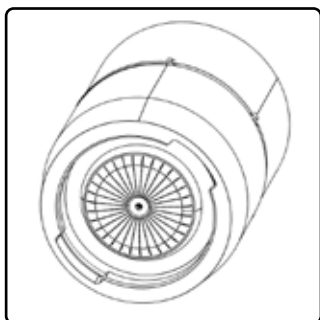
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

- Insérez le porte-filtre avec précaution.
- Serrez le porte-filtre jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, mais pas au-delà. Ne serrez pas à l'excès.

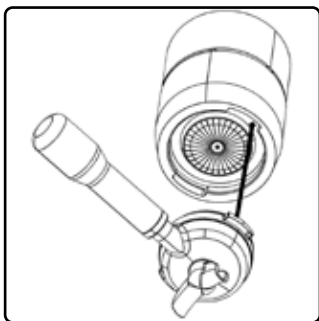
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas. Si le porte-filtre est trop froid, il peut être réchauffé par un rinçage. Dans ce cas, ne remplissez pas le porte-filtre avec du café moulu.



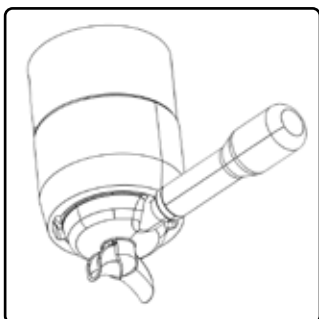
Fig. 7 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



Vue de dessous du groupe de percolation

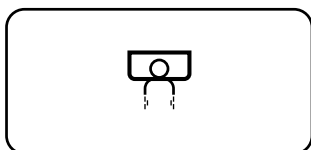


1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Positionnez le porte-filtre sous le groupe de percolation de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit orientée à un angle d'environ 45° vers la gauche.
3. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements du groupe de percolation.



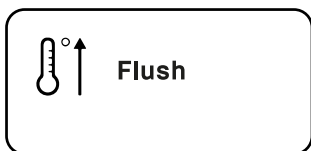
4. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
- ✓ Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.

9.8 Rinçage (Flush)



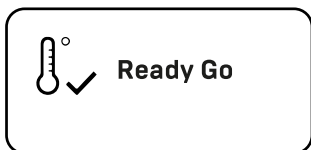
Indicateur de fonctionnement

Cette indication apparaît lorsque le tirage est démarré à l'aide de l'un des boutons de tirage.



Indicateur « Flush » (Rinçage)

Demande de rinçage (Flush)



Affichage « Ready Go » (Prêt à commencer)

Demande d'arrêt du processus de rinçage (Flush)

9.8.1 Rinçage (Flush) après une chauffe

Une fois mise en marche, la machine se met en chauffe. Si la fonction « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide] est activée, la machine sera chauffée à environ 120 °C en peu de temps afin de chauffer plus rapidement le groupe de percolation. Lorsque cette température est atteinte, l'indication « Flush » [Rinçage] apparaît à l'écran. Cet affichage indique qu'il faut effectuer un rinçage dans les 60 secondes pour réduire la température du chauffe-eau à la température de consigne normale :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Lancez le tirage avec l'un des boutons de tirage.
- ✓ La durée est affichée en secondes à l'écran. Au bout de 10 secondes, le rinçage (Flush) s'arrête automatiquement et l'écran affiche « Ready Go » [Prêt à commencer]. La machine est maintenant prête à produire un expresso.

Si le rinçage (Flush) n'est pas effectué dans les 60 secondes, la machine arrêtera la chauffe et abaissera la température de percolation. L'écran affiche alternativement « Flush » [Rinçage] et la température de percolation actuelle.

9.8.2 Rinçage (Flush) du groupe de percolation

Les conduites du groupe de percolation peuvent également être rincées pour éliminer les résidus de percolation. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Lancez le tirage avec l'un des boutons de tirage.
- La LED du bouton de tirage enfoncé clignote, l'indicateur de percolation apparaît à l'écran et les conduites sont rincées.
3. Dès que l'eau qui sort du groupe de percolation est claire et propre, appuyez sur le bouton de tirage clignotant.
- ✓ Le groupe de percolation est rincé et prêt pour la préparation d'un expresso.

9.9 Préparation d'un expresso

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides brûlants

Des fluides brûlants peuvent être projetés pendant l'extraction et provoquer des blessures ou des brûlures.

Des blessures peuvent survenir en raison de la température élevée du groupe de percolation.

- Actionnez le groupe de percolation uniquement à l'aide du levier de percolation.
- Tenez-vous (en particulier votre visage et vos mains) loin du groupe de percolation.

En fonction du nombre de tasses à préparer, sélectionnez la crépine à tasse appropriée pour le porte-filtre. Les boissons au café peuvent être préparées avec ou sans l'embout en silicone.

Lors de l'utilisation d'un embout en silicone, veuillez noter ce qui suit :

- Si vous ne préparez qu'une seule tasse d'expresso, placez-la sous le groupe de percolation de manière à ce que les deux sorties de l'embout en silicone soient dirigées dans la tasse.
- Si vous préparez deux tasses d'expresso simultanément, placez une tasse sous chaque sortie de l'embout en silicone.

Si vous n'utilisez pas d'embout en silicone, veuillez noter ce qui suit :

- L'ouverture de la tasse doit être aussi large que la crépine utilisée. Autrement, l'expresso risque de couler à côté.

Pour préparer un expresso, procédez comme suit :

1. Insérez la crépine souhaitée dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre »).
 2. Remplissez la crépine avec la quantité souhaitée de café moulu.
 3. Pressez et compactez uniformément le café moulu avec le tasseur (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
 4. Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (chapitre 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
 5. Placez une tasse vide adaptée à la crépine sous le porte-filtre.
 6. Appuyez sur l'un des boutons de tirage.
- ✓ La LED du bouton de tirage enfoncé clignote et la préparation automatique de l'expresso commence. Le minuteur de tirage se met en marche à l'écran. Si une pré-infusion a été réglée et activée pour le bouton de tirage (voir chapitres 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)

et 10.3.4, „Brew Settings (Paramètres de percolation) – Paramétrage via le menu”), le minuteur est interrompu une fois la pré-infusion active terminée et l’affichage indique « --- ». Une fois la pré-infusion passive terminée, le minuteur de tirage réapparaît à l’écran. Le tirage de l’expresso s’arrête une fois la durée de tirage programmée écoulée. L’eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d’eau résiduelle du groupe de percolation dans le plateau de collecte.

7. Le tirage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton de tirage clignotant.
- ✓ Le tirage s’arrête. Les deux boutons s’allument et, après quelques secondes, la température de percolation actuelle s’affiche à l’écran.

Si la durée de tirage programmée est insuffisante, le tirage automatique peut être prolongé manuellement. La durée maximale du tirage manuel est de 60 secondes.

1. Appuyez sur le deuxième bouton de tirage pendant le tirage automatique.
 - Ce bouton de tirage se met à clignoter tandis que la LED de l’autre bouton de tirage s’éteint. L’icône de tirage manuel apparaît à l’écran.
2. Pour arrêter le tirage, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage qui clignote.
 - ✓ Le tirage s’arrête. L’écran affiche la température de percolation et les deux boutons de tirage s’allument.



Affichage du tirage manuel

Apparaît quand le tirage automatique est prolongé manuellement.

9.10 Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides

Lorsque vous retirez le porte-filtre, de l'eau très chaude et du marc de café peuvent être projetés et provoquer des blessures ou des brûlures.

Les surfaces métalliques du porte-filtre deviennent brûlantes lorsqu'il est installé alors que la machine est en fonctionnement.

- Assurez-vous que le tirage a été arrêté automatiquement ou manuellement.
- Manipulez toujours le porte-filtre par la poignée.

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Tournez le porte-filtre vers la gauche pour desserrer la connexion.
3. Retirez prudemment le porte-filtre vers le bas.

9.11 Prélèvement d'eau chaude

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections d'eau très chaude

Les températures élevées de la lance peuvent causer des blessures lors du prélèvement d'eau chaude.

De l'eau très chaude peut être projetée et provoquer des blessures ou des brûlures.

- Veillez à toujours maintenir la buse de la lance **entièrement** à l'intérieur du récipient à remplir.

La pompe doit être activée pour pouvoir tirer de l'eau chaude.

1. Placez un récipient approprié muni d'une poignée isolante (par exemple un pichet ou une tasse) sous la lance.
2. Appuyez brièvement sur les deux boutons de tirage simultanément.
➤ La pompe est activée.
3. Ouvrez la vanne rotative dans le sens anti-horaire pour tirer de l'eau chaude.
4. Après avoir prélevé la quantité souhaitée, fermez la vanne rotative dans le sens horaire pour arrêter le tirage.
5. Appuyez sur l'un des boutons de tirage pour désactiver la pompe.

9.12 Production de vapeur chaude

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides brûlants

Lors du tirage de vapeur, des blessures peuvent survenir en raison des températures élevées des surfaces et des projections de fluides.

- Manipulez la lance uniquement à l'aide de la poignée caoutchoutée.
- Lors de l'évacuation des condensats, placez un récipient approprié sous la buse.
- Lors du tirage de vapeur, veillez à toujours maintenir la buse de la lance **entièrement** sous la surface du liquide à chauffer ou à faire mousser.
- Maintenez le visage, les mains et les autres parties du corps éloignés de la buse.

La machine vous permet de générer de la vapeur pour chauffer ou faire mousser des liquides, tels que du lait ou du vin chaud.

Pour pouvoir tirer de la vapeur chaude, le mode vapeur doit être activé (9.3.3, „Dampfmodus ein- oder ausschalten“).

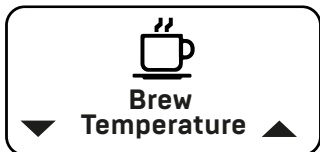
1. Placez un récipient vide sous la buse.
 2. Ouvrez la vanne rotative et refermez-la après environ 5 secondes (voir chapitre 5.2.4, « Vanne rotative »).
- Le volume d'eau dans le chauffe-eau diminue et de la vapeur est produite.
3. Répétez l'opération deux fois à environ 10 secondes d'intervalle.
 4. Attendez que la température de vapeur réglée soit atteinte.
 5. Placez un récipient contenant le liquide souhaité sous la buse.
 6. Immergez entièrement la buse dans le liquide.
 7. Ouvrez la vanne rotative jusqu'à ce que le liquide soit réchauffé ou ait suffisamment moussé.
 8. Fermez la vanne rotative et retirez le récipient du plateau de collecte.
 9. Ouvrez brièvement la vanne rotative, puis refermez-la.
- De la vapeur est libérée dans le plateau de collecte de manière à éviter un colmatage de la buse.
10. Désactivez le mode vapeur (voir chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation du mode vapeur »).
 11. Nettoyez immédiatement la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de lance »).
 12. Effectuez un rinçage (Flush) (voir chapitre 9.8, « Rinçage (Flush) ») jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe de percolation.

10 Navigation et paramètres du menu

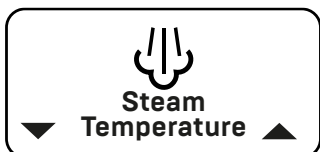
10.1 Indications à l'écran

Tous les paramètres du menu et l'état de la machine sont affichés à l'écran.

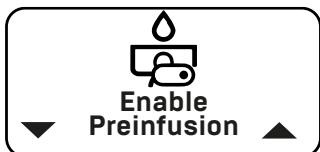
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



Menu « Brew Temperature » [Température de percolation] : réglage de la température de percolation [voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature [Température de percolation] »]



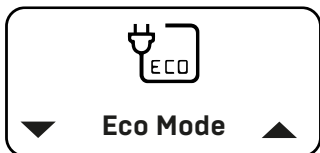
Menu « Steam Temperature » [Température de la vapeur] : réglage de la température de la vapeur [voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature [Température de la vapeur] »]



Menu « Enable Preinfusion » [Activation de la pré-infusion] : activation et désactivation de la pré-infusion [voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion [Pré-infusion] »]



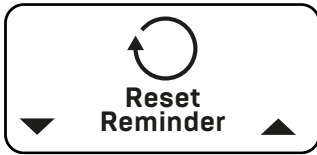
Menu « Brew Settings » [Paramètres de percolation] : réglage de la durée de tirage pour les deux boutons de tirage et configuration des paramètres de pré-infusion [voir chapitre 10.3.4, « Brew Settings [Paramètres de percolation] – Paramétrage via le menu »]



Menu « ECO Mode » [Mode ECO] : activation et désactivation du mode ECO et réglage de sa durée [voir chapitre 10.3.6, « Mode ECO »]



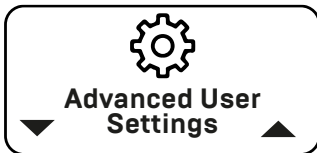
Menu « Cleaning Reminder » [Rappel de nettoyage] : configuration d'un rappel pour nettoyer le groupe de percolation [voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder [Rappel de nettoyage] »]



Menu « Reset Reminder » [Rappel de réinitialisation] : réinitialisation des fonctions de rappel pour le nettoyage « Cleaning Reminder » et le changement de filtre « Filter Reminder » [voir chapitre 10.3.8, « Reset Reminder [Rappel de réinitialisation] »]



Menu « Automated cleaning » [Nettoyage automatisé] : démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation [voir chapitre 11.6.2, « Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation »]



Menu « Advanced User Settings » [Paramètres utilisateur avancés] : affichage/masquage des paramètres avancés et optionnels [voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés [Advanced User Settings] »]

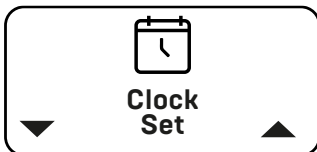
10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



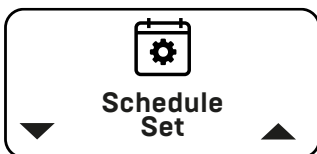
Menu « Filter Reminder » [Rappel de filtre] : programmation d'un rappel de changement de filtre [voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder [Rappel de filtre] »]



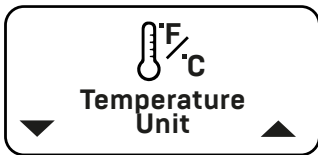
Menu « Timer Enable » [Activation du programmateur] : activation ou désactivation du programmateur d'allumage et d'extinction automatique de la machine [voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable [Activation du programmateur] »]



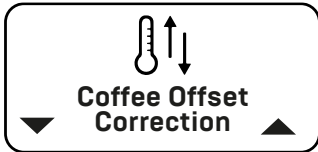
Menu « Clock Set » [Réglage de l'heure] : réglage de l'heure [voir chapitre 10.4.2, « Clock Set [Réglage de l'heure] »]



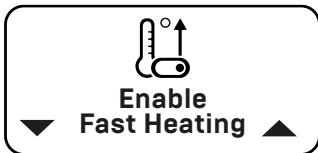
Menu « Schedule Set » [Programmation horaire] : programmation des heures d'allumage/arrêt automatique de la machine [voir chapitre 10.4.3, « Schedule Set [Programmation horaire] »]



Menu « Temperature Unit » [Unité de température] : configuration de l'affichage de la température en °C ou en °F (voir chapitre 10.4.5, « Temperature Unit [Unité de température] »)



Menu « Coffee Offset Correction » [Correction de compensation du café] : définition de la valeur de décalage entre le point de mesure de la température de la machine et la température de sortie (voir chapitre 10.4.6, « Coffee Offset Correction [Correction de compensation du café] »)



Menu « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide] : activation ou désactivation de la chauffe rapide [« Fast Heating »] de la machine (voir chapitre 10.4.7, « Enable Fast Heating [Chauffe rapide] »)



Menu « Descaling Process » [Processus de détartrage] : détartrage de la machine (voir chapitre 10.4.8, « Descaling Process [Processus de détartrage] »)

10.1.3 Autres indications affichées à l'écran

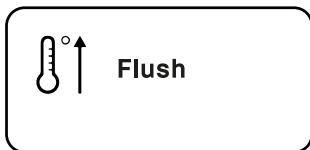
En plus des menus, d'autres indications fournissent des informations sur l'état de la machine pendant le fonctionnement ou invitent à effectuer une action.



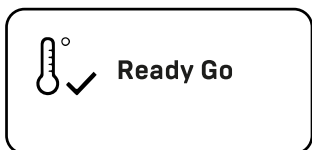
Mode de remplissage « Fill » (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



La machine chauffe (voir chapitre 8, « Première mise en service »)



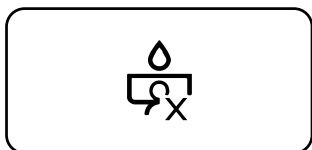
Demande de rinçage « Flush » (voir chapitre 9.8, « Rinçage [Flush] »)



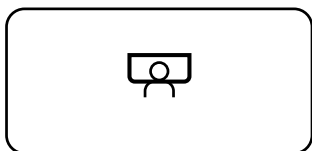
Demande d'arrêt du processus de rinçage (Flush)
(voir chapitre 9.8, « Rinçage (Flush) »)



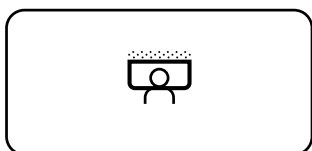
Pré-infusion activée (voir chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



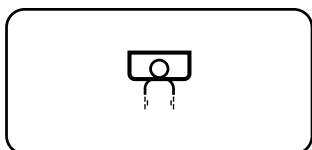
Pré-infusion désactivée (voir chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



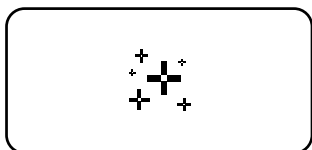
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



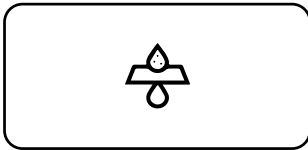
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



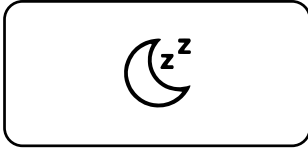
Processus de percolation (tirage) (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un espresso »)



Rappel de nettoyage de la machine (voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)



Rappel de remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)



Icône de veille pour signaler le mode ECO (voir chapitre 9.1.4, « Mode ECO »)



Icône du réservoir d'eau
Le réservoir d'eau doit être rempli (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »), ou le réservoir d'eau n'est pas installé correctement (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »)



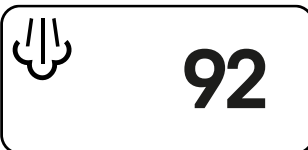
Icône de remplissage (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »)



Icône de tirage d'eau chaude (voir chapitre 9.11, « Prélèvement d'eau chaude »)



Icône de tirage manuel (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un expresso »)



Icône pour l'extraction de vapeur

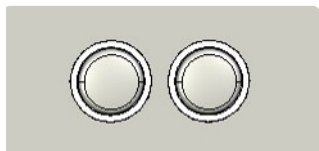


Icône pour l'arrêt de la vapeur

10.2 Navigation dans le menu

La navigation dans les paramètres et leur modification s'effectuent à l'aide des boutons d'affichage et des boutons de tirage.

Si aucune commande de menu n'est effectuée dans un délai de 30 secondes, le menu se ferme automatiquement et la température de percolation actuelle ou (si elle est activée) la température de la vapeur est affichée.



Boutons d'affichage gauche et droit

- Navigation vers le haut/bas dans un menu
- Réduction/augmentation des paramètres ou valeurs



Bouton de tirage supérieur

- Valider la sélection



Bouton de tirage inférieur

- Quitter l'affichage du menu sélectionné

10.2.1 Ouverture du menu principal

1. Appuyez simultanément sur les boutons d'affichage gauche et droit et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
- ✓ Le menu principal s'ouvre et « Brew Temperature » (Température de percolation) apparaît à l'écran.

10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu

1. Dans le menu principal, appuyez plusieurs fois sur le bouton d'affichage gauche ou droit jusqu'à ce que le sous-menu souhaité s'affiche.
 2. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
- ✓ Le sous-menu sélectionné s'ouvre et les paramètres correspondants s'affichent à l'écran.

10.2.3 Modification et validation des paramètres

1. Dans le sous-menu, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton d'affichage gauche ou droit jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
 - Le réglage sélectionné est appliqué.
3. Appuyez sur le bouton de tirage inférieur.
 - ✓ Le menu actuel est fermé et l'affichage revient au menu supérieur.

10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings)

Pour ouvrir les menus et modifier les paramètres, suivez les instructions du chapitre 10.2, „Navigation im Menü“.

10.3.1 Brew Temperature (Température de percolation)

Par défaut, la température de percolation est réglée sur 92 °C. Modifiez la température comme suit :

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew Temperature » [Température de percolation].
 - La température de percolation configurée clignote à l'écran.
3. Réglez la température de percolation.
 - ✓ La température de percolation configurée apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

10.3.2 Steam Temperature (Température de la vapeur)

La buse de vapeur permet de produire de la vapeur chaude pour chauffer et faire mousser des liquides. La température de la vapeur peut être réglée via le menu. La température de la vapeur est réglée en usine sur 128 °C. Elle peut être réglée entre 115 °C et 134 °C.

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam Temperature » [Température de la vapeur].
3. Réglez la température souhaitée et validez.

10.3.3 Preinfusion (Pré-infusion)

La pré-infusion permet d'humidifier la totalité du café moulu contenu dans le porte-filtre avant d'effectuer une extraction à haute pression.

La pré-infusion peut également être active (activation de la pompe) ou passive (sans activation de la pompe).

Fonctionnement de la pré-infusion

Au début de la préparation d'un espresso, la pompe produit **activement** une pression pendant une durée prédéfinie. Avant que la pression de la pompe n'atteigne 9 bars, la pompe s'arrête pendant une seconde durée prédéfinie. Durant cette phase **passive**, l'eau chaude imbibe complètement le café moulu. Une fois le trempage terminé, l'extraction démarre à 9 bars.

Exemple

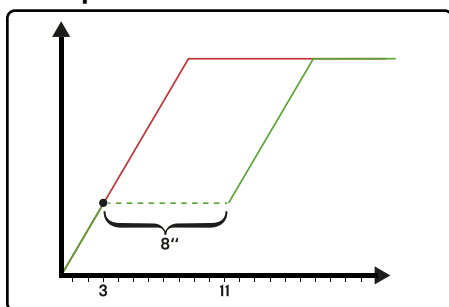


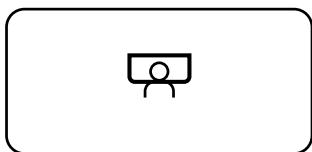
Fig. 8 Déroulement du tirage avec et sans pré-infusion

1 Vert : avec pré-infusion

2 Rouge : sans pré-infusion

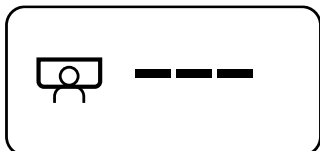
Lorsque la pré-infusion est activée, la pompe se met en marche pendant 3 secondes après le début du tirage de l'espresso. Au bout de 3 secondes, la pompe s'arrête pendant 8 secondes [PI Pause] pour humidifier le café moulu. Au bout de 8 secondes, la pompe se remet en marche et l'extraction de l'espresso commence pour la durée de tirage prédéfinie, à une pression de 9 bars.

Lorsque la pré-infusion est désactivée, l'activité de la pompe démarre dès le début du tirage. Le processus de percolation se termine à la fin de la durée de tirage prédéfinie.



Pré-infusion active

Cet affichage apparaît pendant que la pré-infusion active est en cours.



Pré-infusion passive

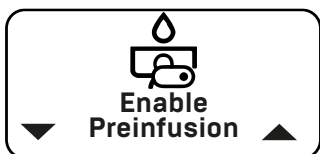
Cet affichage apparaît pendant qu'une pré-infusion passive est en cours.

Activation ou désactivation de la pré-infusion

Le menu suivant permet d'activer ou de désactiver la pré-infusion pour l'ensemble de la machine. La fonction activée n'est effective que si la pré-infusion est également activée pour les boutons de tirage respectifs (voir chapitre 10.3.5, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »).



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Enable Preinfusion » (Activation de la pré-infusion).



3. Sélectionnez le réglage « ON » (Pré-infusion activée) ou « OFF » (Pré-infusion désactivée) et validez.
➤ Le réglage est appliqué.

Programme de pré-infusion

Le réglage des différents paramètres pour la pré-infusion active et passive est expliqué au chapitre 10.3.4, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“.

10.3.4 Brew Settings (Paramètres de percolation) – Paramétrage via le menu

Les paramètres de percolation suivants peuvent être définis via le menu « Brew Settings » :

- **Brew 1 Settings** : Réglage des paramètres de percolation pour le **bouton de tirage supérieur**.
- **Brew 2 Settings** : Réglage des paramètres de percolation pour le **bouton de tirage inférieur**.
- **Shot Time** : Définit la durée totale de fonctionnement de la pompe. La durée de pré-infusion passive n'est pas incluse dans la durée de tirage (Shot Time).
- **PI Pause** : sélectionnez l'option « ON » pour activer la pré-infusion pour le bouton de tirage ; sélectionnez l'option « OFF » pour désactiver la fonction pour le bouton.
- **Start** : durée en secondes après laquelle le fonctionnement de la pompe pour la pré-infusion passive est arrêté.
- **Time** : durée de la pré-infusion passive en secondes.

La procédure de réglage est identique pour les deux boutons de tirage :



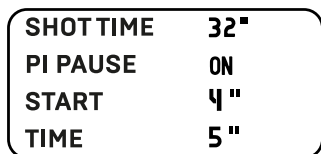
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew Settings » (Paramètres de percolation).



3. Sélectionnez et validez soit « Brew 1 Settings », soit « Brew 2 Settings ».
➤ Les paramètres de percolation s'affichent à l'écran.



4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
➤ Le paramètre de l'option « Shot Time » [Durée de tirage] clignote.
5. Réglez la durée totale de tirage souhaitée et validez-la.
6. Programmez les paramètres restants de la même manière.

10.3.5 Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage

En alternative au réglage via le menu, les paramètres de percolation peuvent également être réglés directement en appuyant sur le bouton de tirage souhaité.

Étapes préparatoires

1. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau.
2. Le tirage commence pendant le réglage. Il est donc recommandé de remplir le porte-filtre avec du café moulu et de le monter dans la machine.

Activation ou désactivation de la pré-infusion



1. Appuyez sur le bouton de tirage souhaité et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes.
- ✓ La LED du bouton de tirage clignote et l'écran affiche « ON » [pré-infusion activée pour ce bouton] ou « OFF » [pré-infusion désactivée pour ce bouton] conformément au réglage actuel.

Réglage de la durée du tirage avec la pré-infusion activée

Une fois la pré-infusion activée (« ON ») pour le bouton de tirage souhaité :

1. Appuyez brièvement sur le même bouton de tirage.
- La LED du bouton de tirage clignote et le programmeur démarre à l'écran, permettant de programmer la durée jusqu'au début de la pré-infusion.
2. Une fois la durée souhaitée écoulée, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage.
- L'affichage indique « --- » pour la pré-infusion passive.
3. Une fois la durée de pré-infusion souhaitée écoulée, appuyez une troisième fois sur le bouton de tirage.
- La LED du bouton clignote et le programmeur de la durée de tirage continue de s'écouler à l'écran.
4. Une fois la durée souhaitée écoulée, appuyez une dernière fois sur le bouton de tirage.
- ✓ Le bouton de tirage est maintenant programmé avec la durée de tirage souhaitée.

Réglage de la durée de tirage avec la pré-infusion désactivée

Une fois la pré-infusion désactivée (« OFF ») pour le bouton de tirage souhaité :

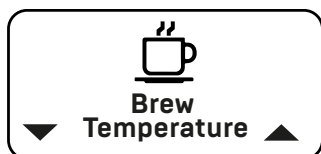
1. Appuyez brièvement sur le même bouton de tirage.
 - La LED du bouton de tirage clignote et un programmateur démarre sur l'affichage.
2. Une fois la durée de tirage souhaitée écoulée, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage.
 - ✓ La durée clignote pendant 2 secondes sur l'affichage. Le bouton de tirage est maintenant programmé avec la durée de tirage souhaitée.

10.3.6 Mode ECO

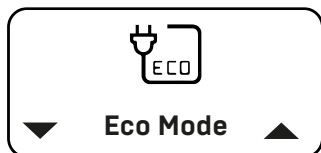
Le paramètre suivant du mode ECO est configuré par défaut :

- « 30 » : compte à rebours de 30 minutes jusqu'à ce que le mode ECO soit activé

La fonction peut être réglée sur une valeur comprise entre 30 et 600 minutes, ou désactivée (« OFF »). Le compte à rebours peut être réglé par incréments de 30 minutes (jusqu'à un maximum de 600 minutes). Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « ECO Mode ».



3. Sélectionnez et validez le réglage souhaité.

10.3.7 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)

Un rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation peut être réglé via le menu. Cette fonction de rappel est désactivée (« OFF ») en usine. Pour activer la fonction, le nombre de tasses est réglé par incréments de 10 sur une valeur comprise entre 10 et 200 tasses (« shots »).

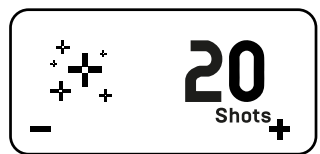
La fonction est désactivée (« OFF ») en usine. Il est recommandé de nettoyer le groupe de percolation après 90 à 140 tasses. Seul un processus de percolation de plus de 15 secondes est compté comme une dose d'expresso.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage).



3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.3.8 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation)

La machine propose deux fonctions de rappel :

- Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) : Rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)
- Filter Reminder (Rappel de filtre) : Rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)

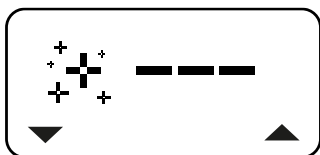
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



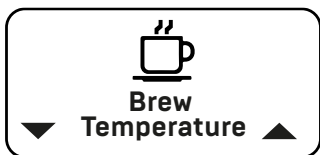
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Reset Reminder » [Rappel de réinitialisation].



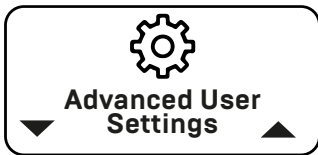
3. Utilisez le bouton d'affichage gauche ou droit pour sélectionner le réglage « Cleaning Reminder » [Rappel de nettoyage] ou « Filter Reminder » [Rappel de filtre].
4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur pour valider la sélection.
 - ✓ Lorsque « --- » apparaît à l'écran, la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.
5. Relâchez le bouton.

10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)

Outre les paramètres de base, la machine dispose d'autres paramètres qu'il est possible de régler. Ceux-ci sont masqués lors de la première mise en service. La machine peut être utilisée normalement sans régler les paramètres avancés. Pour pouvoir modifier les paramètres avancés, ceux-ci doivent être affichés via le menu « Advanced User Settings » [Paramètres utilisateur avancés]. Les paramètres avancés modifiés restent activés, même quand ils sont masqués. Les paramètres avancés peuvent être affichés ou masqués à tout moment comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Advanced User Settings » (Paramètres utilisateur avancés).

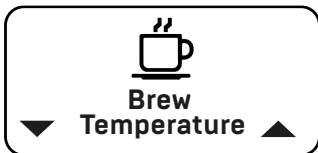


3. Sélectionnez le réglage « ON » (afficher) ou « OFF » (masquer) et validez.
- ✓ Le paramètre est appliqué et les paramètres avancés sont affichés dans le menu principal.

10.4.1 Filter Reminder (Rappel de filtre)

Un rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau peut être défini via le menu. Pour utiliser cette fonction, un filtre à eau doit être installé (voir chapitre 7.3.2, « Installation du filtre à eau »).

La configuration s'effectue soit au moyen du réglage sélectionné au fond de la cartouche du filtre à eau « MAKE COFFEE YOURS » (A, B, C), soit par paliers de 5 litres jusqu'à une valeur maximale de 200 litres. La fonction est désactivée (« OFF ») par défaut. L'intervalle auquel il convient de remplacer le filtre est spécifié dans les instructions du filtre à eau.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Filter Reminder » (Rappel de filtre).



3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.*

* Le compteur de quantité est basé sur le temps de préparation d'un espresso. La quantité d'eau réelle peut donc légèrement varier. Il enregistre la durée de fonctionnement de la pompe et non la quantité d'eau exacte distribuée.

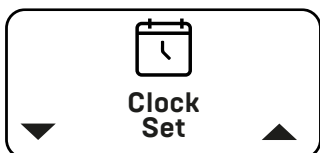
10.4.2 Clock Set (Réglage de l'heure)

L'heure peut être réglée sur une valeur comprise entre « 00:00 » et « 23:59 ». Les réglages du jour de la semaine sont « MON » [lundi], « TUE » [mardi], « WED » [mercredi], « THU » [jeudi], « FRI » [vendredi], « SAT » [samedi] et « SUN » [dimanche].

Les réglages sont modifiés en appuyant brièvement sur les boutons d'affichage. Pour une navigation plus rapide, par exemple lors du réglage de l'heure, les boutons peuvent également être maintenus enfoncés jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse à l'écran.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Clock Set » [Réglage de l'heure].



- L'affichage des heures clignote.
3. Réglez l'heure et validez.
 - L'affichage des minutes clignote.
 4. Réglez les minutes et validez.



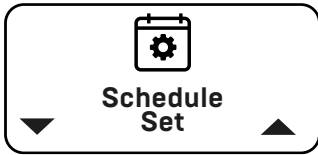
- Le jour de la semaine clignote.
5. Définissez et validez le jour de la semaine.

10.4.3 Schedule Set (Programmation horaire)

La machine offre la possibilité de définir deux mises en marche (« ON ») et à l'arrêt (« OFF ») automatiques de la machine par jour. Il n'est pas nécessaire d'attribuer une valeur à chaque heure de mise en marche / à l'arrêt. Pour supprimer une heure de mise en marche / à l'arrêt, sélectionnez « -- :-- ».



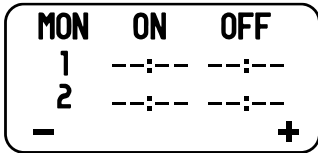
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Schedule Set » (Programmation horaire).



3. Utilisez le bouton d'affichage gauche ou droit pour sélectionner le jour de la semaine souhaité et validez avec le bouton de tirage supérieur.



4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
5. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
6. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
7. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
8. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
9. Réglez l'heure des deuxièmes mises en marche / à l'arrêt automatiques de la même manière.

10.4.4 Timer Enable (Activation du programmeur)

Afin que les mises en marche/à l'arrêt automatiques programmées s'appliquent, la fonction programmeur doit être activée [« ON »]. Si la fonction programmeur n'est pas activée [« OFF »], la machine ignore les mises en marche / à l'arrêt programmées. Dans ce cas, la machine utilise la durée réglée pour le mode ECO pour désactiver automatiquement la fonction de chauffe. Si la fonction programmeur est désactivée, les mises en marche/à l'arrêt programmées sont conservées et peuvent être réactivées à tout moment. La fonction programmeur est activée ou désactivée comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Timer Enable » (Activation du programmeur).



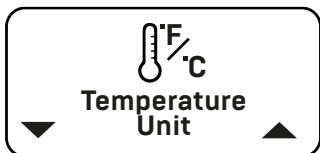
3. Sélectionnez « ON » [activation du programmeur] ou « OFF » [désactivation du programmeur] et validez.

10.4.5 Temperature Unit (Unité de température)

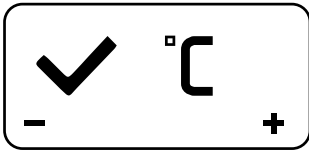
La température peut être affichée en °C ou °F. La machine est configurée en usine avec l'unité °C.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



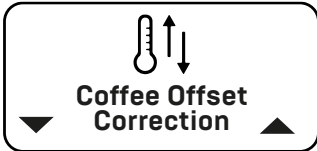
3. Sélectionnez l'unité °C ou °F et validez.

10.4.6 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)

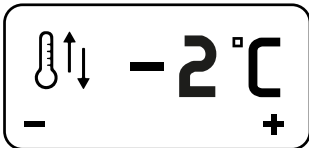
La machine est conçue pour la préparation optimale d'un espresso. En raison des conditions ambiantes, il peut y avoir une légère baisse de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour compenser cette baisse de température, il est possible de régler la compensation à une valeur comprise entre -10 °C et +10 °C via le menu. La compensation définie en usine est de 0 °C.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Coffee Offset Correction » (Correction de compensation du café).



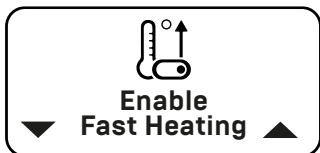
3. Sélectionnez et validez le paramètre.

10.4.7 Enable Fast Heating (Chauffe rapide)

Après sa mise en marche, la machine chauffe jusqu'à atteindre la température de percolation prédéfinie. En fonction de la température ambiante, cette étape peut prendre jusqu'à 20 minutes. La fonction « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) permet d'accélérer la chauffe afin d'amener plus rapidement le groupe de percolation à la température de percolation.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide).



3. Sélectionnez le réglage « ON » (activer) ou « OFF » (désactiver) et validez.

10.4.8 Descaling Process (Processus de détartrage)

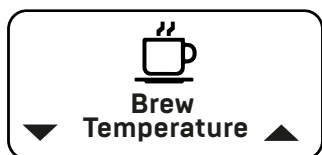
Un détartrage régulier de la machine à espresso contribue significativement à prolonger sa durée de vie ainsi qu'à assurer une qualité de café constante. Veuillez respecter les instructions suivantes :

- Utilisez uniquement le détartrant de la marque Profitec pour éviter tout dysfonctionnement ou dommage matériel.
- Le détartrage a une finalité purement préventive et ne doit pas être effectué en cas de dépôt de calcaire important. Dans ce dernier cas, contactez votre revendeur spécialisé.
- En cas de doute sur la procédure, nous vous recommandons vivement de faire effectuer le détartrage par un revendeur ou un technicien agréé.
- Le détartrage ne doit être effectué que si aucune modification structurelle n'a été apportée à la machine. Les machines modifiées peuvent être sensibles aux procédés de nettoyage et ne doivent être entretenues que par un personnel spécialisé.
- Suivez scrupuleusement les instructions affichées à l'écran de la machine et ne vous écartez pas de la procédure prévue afin de garantir une exécution sûre et efficace.

Pour le détartrage, vous aurez besoin de ce qui suit :

- Un récipient d'au moins 500 ml pouvant être placé sous le groupe de percolation
- Le détartrant Profitec
- De l'eau douce
- La crépine aveugle

Démarrage du détartrage



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Descaling Process » (Processus de détartrage).



3. Sélectionnez « START » et validez.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran.

Conseil : En cas d'interruption du processus, un rinçage complet peut être nécessaire (voir chapitre 8.1.3, « Rinçage de la machine »).

Machine trop chaude

Si la machine est trop chaude pour le détartrage, le message « too HOT » (trop chaud) s'affiche à l'écran lors du démarrage du processus de détartrage. Dans ce cas, attendez que la machine ait refroidi ou procédez comme suit :

1. Acquitez le message « too HOT ».
- L'écran affiche un message vous invitant à placer un récipient d'une capacité supérieure à 500 ml sous le groupe de percolation.
2. Placez un récipient adapté sous le groupe de percolation et validez à l'écran.
3. Démarrez le processus en appuyant sur le bouton de tirage, qui s'allume.
- ✓ Le tirage commence et l'écran affiche le message « COOLING » (refroidissement). Le bouton de tirage actionné se met à clignoter.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran pour la suite du processus.

11 Nettoyage

DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un nettoyage incorrect entraîne un risque mortel d'électrocution.

- Avant le nettoyage, mettez la machine à l'arrêt, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir jusqu'à température ambiante.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes

Les surfaces brûlantes entraînent un risque de blessure.

- Laissez la machine et les composants associés refroidir complètement avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Effectuez uniquement les opérations de nettoyage décrites dans le présent manuel d'utilisation. Un nettoyage incorrect peut endommager la machine et ses accessoires.

Pour le nettoyage :

- Utilisez uniquement un chiffon doux, humide et non abrasif.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de produits de nettoyage contenant du chlore !

11.1 Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines

Nettoyez quotidiennement le porte-filtre, l'embout en silicone et les crépines. Le porte-filtre ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

Retrait de la crépine du porte-filtre

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. De l'autre, retirez la crépine de son logement.

Conseil : Les crépines sont bien serrées dans le porte-filtre afin qu'elles ne puissent pas tomber pendant le fonctionnement. Si la crépine est difficile à retirer, nous vous recommandons de passer d'abord vos doigts sous le bord de la crépine et de la pousser pour la sortir de son logement.

Retirez l'embout en silicone du porte-filtre

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. De l'autre, retirez l'embout en silicone de son emplacement.

Nettoyage de la crépine, de l'embout en silicone et du porte-filtre

1. Retirez l'embout en silicone et la crépine du porte-filtre en suivant les explications des sections précédentes.
2. Nettoyez le porte-filtre, l'embout en silicone et la crépine avec de l'eau chaude, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
3. Laissez sécher complètement la crépine, l'embout en silicone et le porte-filtre.
4. Installez l'embout en silicone et la crépine dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre »).

11.2 Nettoyage du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage



ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives.

Les bords de la plaque d'égouttage sont coupants et peuvent provoquer des blessures.

- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur ces bords.
- Essayez les bords avec précaution.

Videz régulièrement le plateau de collecte d'eau. N'attendez pas qu'il soit plein à ras bord.

Nettoyez quotidiennement le plateau de collecte d'eau et la plaque d'égouttage. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.

1. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine en le tirant vers l'avant. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte.
2. Videz le plateau de collecte d'eau dans un évier.
3. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Laissez toutes les pièces sécher complètement.
5. Installez toutes les pièces dans l'ordre inverse.

11.3 Nettoyage de la buse de lance

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Le nettoyage de la buse constitue un risque de blessures du fait de températures élevées.

- Ne touchez pas la lance ni la buse. Manipulez-les uniquement à l'aide des poignées caoutchoutées.

11.3.1 Nettoyage de la buse après utilisation

Nettoyez la buse juste après chaque utilisation afin d'éliminer immédiatement tout liquide résiduel et d'éviter qu'il ne sèche.

1. Essuyez la buse avec un chiffon microfibre humide. Manipulez la lance à l'aide de la poignée caoutchoutée.
2. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun résidu sur la buse.

11.3.2 Nettoyage d'une buse obstruée

REMARQUE

Endommagement de la machine

Un nettoyage incorrect de la buse peut l'endommager.

- Procédez avec prudence si vous insérez des objets pointus dans la buse pour son nettoyage.
- Assurez-vous que le joint est correctement positionné entre la buse et le filetage.

Si la buse est obstruée, aucune vapeur ne peut sortir. Nettoyez l'intérieur de la buse comme suit :

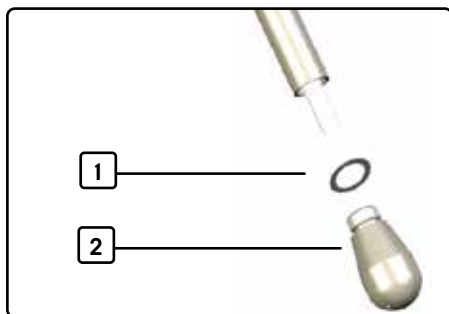


Fig. 9 Buse de lance démontée

1 Joint

2 Buse de lance

1. Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
2. Dévissez la buse [2, Fig. 9] de la lance à la main et mettez-la de côté.
3. Nettoyez soigneusement les trous de la buse avec une aiguille ou un trombone.
4. Revissez la buse avec le joint [1, Fig. 9].

11.4 Nettoyage du corps de la machine

Essuyez le corps de la machine avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éventuelles saletés. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux pour le sécher.

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

11.5.1 Orientation du réservoir d'eau

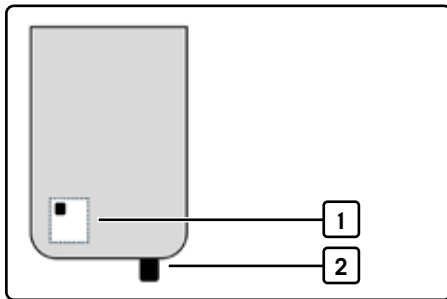


Fig. 10 Orientation du réservoir d'eau

- 1 Flotteur avec point magnétique 2 Soupape

Alignez le réservoir d'eau de manière à ce que

- le flotteur soit inséré avec le point magnétique vers le haut, et
- la vanne soit située au bas du réservoir d'eau à droite.

Seule une orientation correcte permet d'insérer le réservoir d'eau dans le corps de la machine de manière à ce que les bords du réservoir reposent complètement sur le corps.

11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle. Pour nettoyer le réservoir d'eau, procédez comme suit :

1. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le dessus de la machine.
2. À deux mains, retirez le réservoir d'eau en le tirant vers le haut.
3. Videz le réservoir d'eau dans un évier et nettoyez-le avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon sec et doux.
5. Réinsérez le réservoir d'eau.
6. Remplacez le couvercle du réservoir d'eau.

11.6 Nettoyage du groupe de percolation

Un nettoyage incorrect peut entraîner une usure prématurée du groupe de percolation. Nettoyez le groupe de percolation selon les instructions ci-dessous.

La machine dispose d'une fonction de rappel de nettoyage « Cleaning Reminder » [voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »]. Si cette fonction est activée, un rappel de nettoyage du groupe de percolation apparaît à l'écran après un nombre prédéfini d'utilisations. Nettoyez le groupe de percolation après avoir préparé environ 90 à 140 tasses d'expresso. Il est également recommandé de nettoyer le groupe de percolation si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période.

Pour nettoyer le groupe de percolation, vous aurez besoin de :

- la brosse de nettoyage incluse,
- la crépine aveugle incluse, et
- un nettoyant en poudre disponible dans le commerce, conçu pour nettoyer et dégraisser le groupe de percolation.

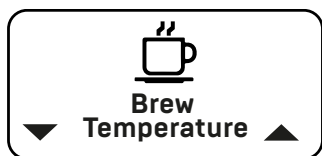
11.6.1 Étapes préparatoires au nettoyage automatique

1. Nettoyez le joint de groupe de percolation et la crépine-douche avec la brosse fournie.
2. Retirez la crépine à tasse du porte-filtre [voir chapitre 11.1, « Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines »].
3. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre [voir chapitre 9.6, « Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre »].
4. Remplissez la crépine aveugle avec 3 à 5 g de poudre de nettoyage.

5. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle et la poudre de nettoyage dans le groupe de percolation (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).

11.6.2 Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation

Le cycle de nettoyage automatique dure 135 secondes et est affiché à l'écran par un compte à rebours. Le processus de nettoyage peut être lancé via un raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou via le menu comme suit :



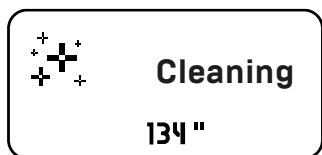
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Automated Cleaning » (Nettoyage automatique).



3. Sélectionnez l'option « Start » (Démarrer) et validez.



- Le compteur démarre à 135 secondes et la crépine aveugle se remplit d'eau. Les graisses ou huiles dissoutes sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation. Une fois le compte à rebours écoulé, le nettoyage est terminé.
4. Si l'icône de la fonction de rappel de nettoyage « Cleaning Reminder » apparaît toujours à l'écran, réinitialisez-la (voir chapitre 10.3.8, « Reset Reminder [Rappel de réinitialisation] »).
- ✓ L'icône disparaît de l'affichage et le compteur commence à compter jusqu'au prochain rappel.

Conseil :

Pour terminer le nettoyage plus tôt, appuyez sur l'un des boutons de tirage.

11.6.3 Rinçage

1. Une fois le compteur expiré, retirez le porte-filtre du groupe de percolation et rincez-le à l'eau claire.
 2. Réinsérez le porte-filtre dans le groupe de percolation.
 3. Appuyez brièvement sur l'un des boutons de tirage pour démarrer le tirage.
 4. Attendez que la pression monte et que le manomètre de la pompe indique 9 bars.
 5. Appuyez de nouveau sur le bouton de tirage clignotant.
 - La pression et l'eau résiduelle sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle.
 6. Répétez les étapes 4 à 6 jusqu'à ce que seule de l'eau claire s'écoule dans le plateau de collecte d'eau.
- ✓ Le groupe de percolation est prêt à l'emploi.

12 Entretien

DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un entretien incorrect constitue un risque mortel d'électrocution.

- Avant l'entretien, éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir jusqu'à température ambiante.

Lors de l'exécution de travaux de maintenance, toutes les consignes de sécurité et d'avertissement du présent manuel d'utilisation doivent être respectées. Les opérations de maintenance qui ne sont pas expliquées dans le présent manuel d'utilisation ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié spécialisé.

12.1 Pièces de rechange et accessoires

Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées pour les opérations de maintenance. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des revendeurs agréés. Pour trouver un service technique agréé, utilisez notre outil de recherche de revendeurs :

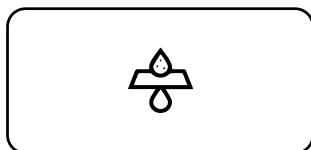
<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

Pièce de rechange	Référence
Joint du groupe de percolation	AC100078-00
Plaque de douche	EM100077-00
Support de douche	EM100379-00
Joint de tête de douche	DM100021-00
Vis à tête fraisée	NT100152-00
Crépine monotasse	ZBI00008-00
Crépine pour deux tasses	ZBI00009-00
Crépine de 21 grammes	ZBI00011-00
Crépine aveugle	ZBI00010-00
Ressort de maintien pour porte-filtre	DVI00057-00
Corps du porte-filtre	ZBI00037-00
Poignée du porte-filtre	ZBI00046-00
Embout en silicone, double sortie (étroit)	ZBI00043-00
Brosse de nettoyage	ZBI00034-00
Buse de vapeur 2 trous	ROI00154-00

Accessoire	Référence
Filtre à eau	AC100027-00
Station de tassage	AC500009-00
Tapis de tassage	AC500003-00
Tiroir à marc	AC500046-00
Pot à lait, 350 ml	AC500016-00
Pot à lait, 500 ml	AC500017-00
Crépine filtrante	AC500010-00
4x tasses Pro espresso	AC500007-00
4x tasses Pro cappuccino	AC500008-00

12.2 Remplacement du filtre à eau

Aucune fonction de rappel n'est définie sur la machine en usine. Si la fonction est réglée via le menu, une fois la quantité d'eau prédéfinie consommée, un affichage correspondant apparaît indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.



Affichage « Waterfilter Reminder » (Rappel du filtre à eau)

Les informations concernant les intervalles de remplacement du filtre ainsi que la procédure à respecter sont fournies dans les instructions du filtre à eau.

REMARQUE

Le filtre à eau ne protège pas complètement contre l'entartrage.

12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation

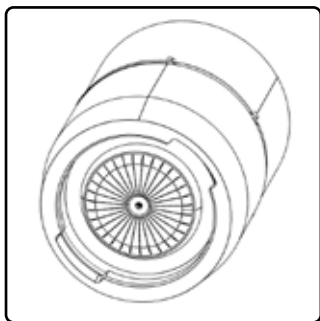
12.3.1 Outils et accessoires requis

- Brosse de nettoyage
- Un porte-filtre sans crépine
- Joint de rechange, non inclus dans la livraison
- Tournevis plat, non inclus dans la livraison
- Clé Allen de 3 mm, non incluse dans la livraison

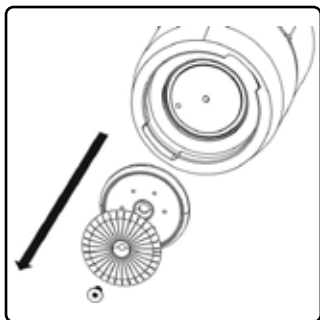
12.3.2 Avant le remplacement du joint

1. Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Laissez la machine refroidir.
3. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Nettoyage du groupe de percolation ») et nettoyez-la (voir chapitre 11, « Nettoyage »).
4. Retirez la plaque d'égouttage et le plateau de collecte.
5. Déballez et préparez les pièces de rechange.

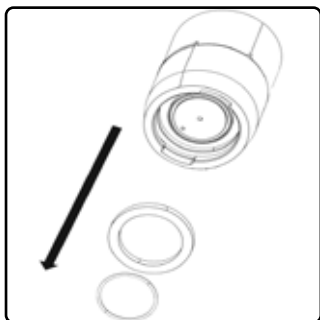
12.3.3 Remplacement du joint



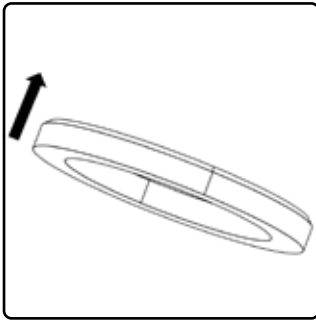
Vue de dessous du groupe de percolation



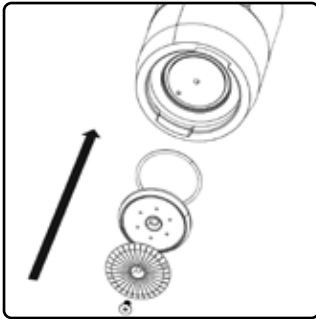
1. Utilisez une clé Allen pour desserrer la vis à tête fraisée au centre de la plaque de douche.
2. Retirez la plaque de douche et le support de douche.



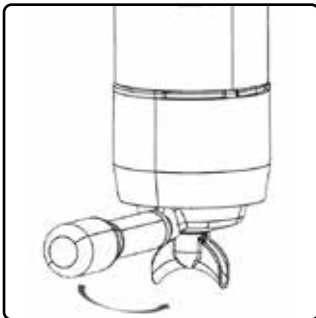
3. Retirez le joint de la plaque de douche.
 4. Utilisez un tournevis plat pour faire levier et retirer le joint du groupe de percolation.
- Le joint du groupe de percolation est abîmé au cours de l'opération.



5. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la rainure du support de douche.
6. Insérez le nouveau joint du groupe de percolation dans la rainure après l'avoir nettoyée. Alignez le joint de sorte que le côté chanfreiné soit orienté vers le haut.
7. Enfoncez le joint dans la rainure.



8. Installez le joint de la plaque de douche.
9. Vissez le support de douche et la crépine-douche en place à l'aide de la vis que vous aviez mise de côté.



10. Fixez le porte-filtre sans crépine et serrez-le lentement. De l'autre main, appliquez une contre-pression sur le groupe de percolation par le haut.
- ✓ Le groupe de percolation est à nouveau prêt à l'emploi.

12.4 Réglage manuel de la pression de percolation

La pression de percolation peut être déterminée, ajustée ou modifiée en tournant la vis de réglage située sur le côté supérieur. La pression de percolation peut être réglée à une valeur comprise entre 8,5 bars et 12 bars environ.

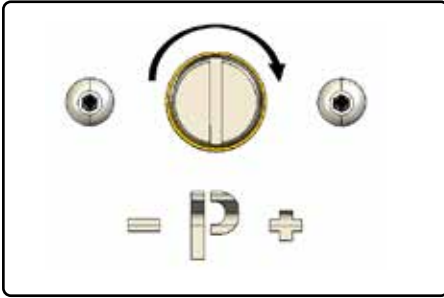


Fig. 11 Vis de réglage de la pression de percolation

Pour régler la pression de percolation, procédez comme suit :

1. Insérez le porte-filtre équipé d'une crépine aveugle (crépine sans trous) dans le groupe de percolation.
 2. Appuyez sur l'un des boutons de tirage et attendez que le manomètre de percolation se soit stabilisé.
 3. Lisez le réglage de la pression de percolation sur le manomètre de percolation. Ajustez à la valeur souhaitée en tournant la vis de réglage située sur le côté supérieur à l'aide d'un tournevis plat. Tourner la vis de réglage dans le sens anti-horaire (-) diminue la pression de percolation, la tourner dans le sens horaire (+) augmente la pression de percolation.
 4. Appuyez de nouveau sur le bouton de tirage pour terminer le processus.
- ✓ La machine est de nouveau prête à fonctionner.

13 Dépannage

Le tableau suivant contient des informations sur les pannes possibles, ainsi que des instructions pour leur résolution.

Si un dysfonctionnement survient lors de l'utilisation de la machine et que vous n'êtes pas en mesure de l'identifier clairement à partir des informations contenues dans le présent manuel d'utilisation ou de le résoudre à l'aide des mesures décrites, n'utilisez pas la machine et contactez votre revendeur.

13.1 Pannes de la machine

Panne	Cause	Solution
Lors de la première mise en service, la pompe se met en marche après avoir appuyé sur un bouton de tirage, mais aucune eau ne sort du groupe de percolation.	Temps insuffisant pour remplir le chauffe-eau.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau se remplisse et que l'eau commence à couler.
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »)
La pompe émet un bruit fort et anormal.	La cartouche du filtre à eau est sèche.	Rincez soigneusement la cartouche du filtre à l'eau. Pour ce faire, suivez les instructions du fabricant du filtre utilisé.
La machine est en marche et aspire de l'air.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 1.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
La machine ne se met pas en marche ou ne s'arrête pas automatiquement malgré le réglage du programmeur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez les fonctions de programmeur voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable (Activation du programmeur) ») et contactez votre revendeur.
De l'eau s'écoule entre le porte-filtre et le groupe de percolation.	Le porte-filtre n'est pas installé correctement.	Installez correctement le porte-filtre (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
	Joint usé.	Remplacez le joint (voir chapitre 12.3, « Remplacement du joint du groupe de percolation »).

Panne	Cause	Solution
Impossible d'insérer le réservoir d'eau en entier.	Réservoir d'eau mal aligné.	Alignez et insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
Les paramètres du menu avancé ne s'affichent pas.	Menu masqué.	Affichez le menu des paramètres avancés (voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings) »).
La machine est allumée, la vanne rotative est ouverte, mais aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Buse de vapeur bouchée.	Nettoyez la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de lance »).
	Le chauffe-eau n'atteint pas sa température de consigne.	Attendez que la température de vapeur réglée (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») soit atteinte.
	Mode vapeur désactivé.	Activez le mode vapeur (voir chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation du mode vapeur »).
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Réinitialisation de la machine »).

13.1.1 Réinitialisation de la machine

La réinitialisation supprime tous les paramètres configurés par l'utilisateur. Après la réinitialisation, une première mise en service doit être effectuée (voir chapitre 8, « Première mise en service »).

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
- L'anneau LED s'éteint.
2. Maintenez le bouton d'affichage droit enfoncé.
3. Dans le même temps, allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
4. Attendez que le message « Reset Done » (Réinitialisation terminée) s'affiche.
5. Relâchez le bouton d'affichage droit.
6. Éteignez la machine.
- ✓ La machine est réinitialisée.

14 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	210 x 338 x 381 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	210 x 410 x 381 mm
Poids	12 kg
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,8 l

Alimentation électrique	Valeur
EU, UK, NZ, AU	230 V~, 50/60 Hz
US	110 V~, 50/60 Hz
JP	110 V~, 50/60 Hz

Puissance	Valeur
EU, UK, NZ, AU	1300 W
US, JP	900 W

15 Mise hors service, démontage et stockage

15.1 Mettez la machine hors service

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'éteint.
2. Débranchez la fiche d'alimentation du secteur.

15.2 Démontage de la machine

1. Mettez la machine hors service.
2. Laissez la machine refroidir complètement.
3. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
4. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine.
5. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
6. Videz l'eau du réservoir d'eau.

15.3 Stockage

REMARQUE

Danger dû à un stockage incorrect

Un stockage incorrect peut endommager la machine et nuire à son bon fonctionnement.

- N'inclinez pas la machine dans son emballage et ne la retournez pas.
- Stockez la machine après l'avoir correctement emballée et dans un endroit sec.
- Ne stockez pas plus de trois boîtes les unes sur les autres.
- Ne placez pas d'autres objets lourds sur l'emballage.
- Stockez la machine hors gel.

Pour stocker la machine, procédez comme suit :

1. Démontez la machine.
2. Emballez la machine et ses accessoires dans leur emballage d'origine.
3. Stockez à l'endroit prévu.

16 Élimination



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit et ses accessoires (par exemple un chargeur ou un câble USB) ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères lorsqu'ils sont en fin de vie. Pour éviter qu'une élimination incorrecte des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine et pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles, séparez ces articles des autres types de déchets et recyclez-les de manière responsable.

Éliminez le produit comme suit :

- Avant sa mise au rebut, la machine doit être démontée conformément aux consignes de sécurité et aux avertissements du présent manuel d'utilisation.
- Avant de mettre le produit au rebut, évaluez les options permettant d'éviter son élimination (par exemple la revente d'un produit fonctionnel ou la réparation d'un produit défectueux).
- L'utilisateur peut déposer le produit à éliminer dans un point public de collecte ou de récupération de sa région. Les adresses des points de collecte agréés peuvent être obtenues auprès de l'administration locale.

17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso

La préparation de l'expresso parfait est influencée non seulement par des facteurs subjectifs, mais aussi par d'autres facteurs tels que le type de café, la finesse de la mouture, la quantité de café, la température, la pré-infusion, le débit d'eau, le temps d'extraction, etc.

Pour obtenir le meilleur réglage, il vous faudra tester les différents paramètres et les faire varier. Le tableau suivant résume les problèmes courants, leurs causes, et les mesures pour les résoudre.

Problème	Cause	Solution
L'expresso ne s'écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture du café trop fine.	Utilisez un café moulu plus grossièrement.
	Café trop compacté.	Tassez moins fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Excès de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
Peu ou pas de crème sur l'expresso.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu insuffisamment compacté.	Tassez plus fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.6, « Nettoyage du groupe de percolation »).

Problème	Cause	Solution
Trop peu de corps.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.6, « Nettoyage du groupe de percolation »).



HANDMADE - PROFITEC - SINCE 1985

PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

Tel.: +49 (0) 6223 9205-0

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com