

PROFITEC



SINCE 1985
HANDMADE

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 (Tampen)	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, Silikonauflauf 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

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 herausspritzen 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.

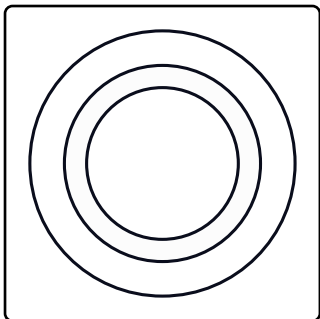
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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

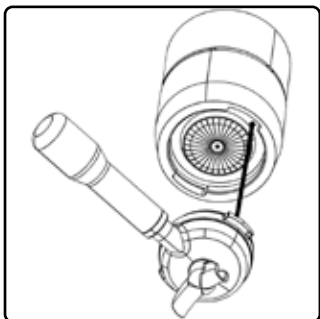
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8,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



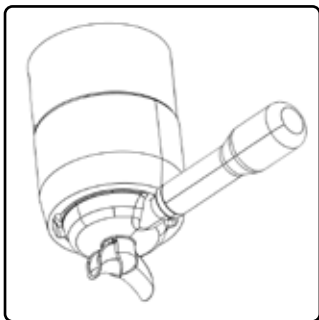
1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
➤ Der LED-Ring leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



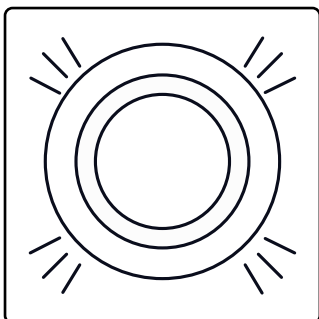
2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.



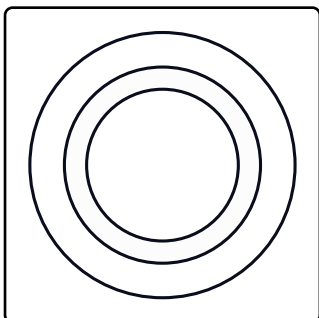
3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



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

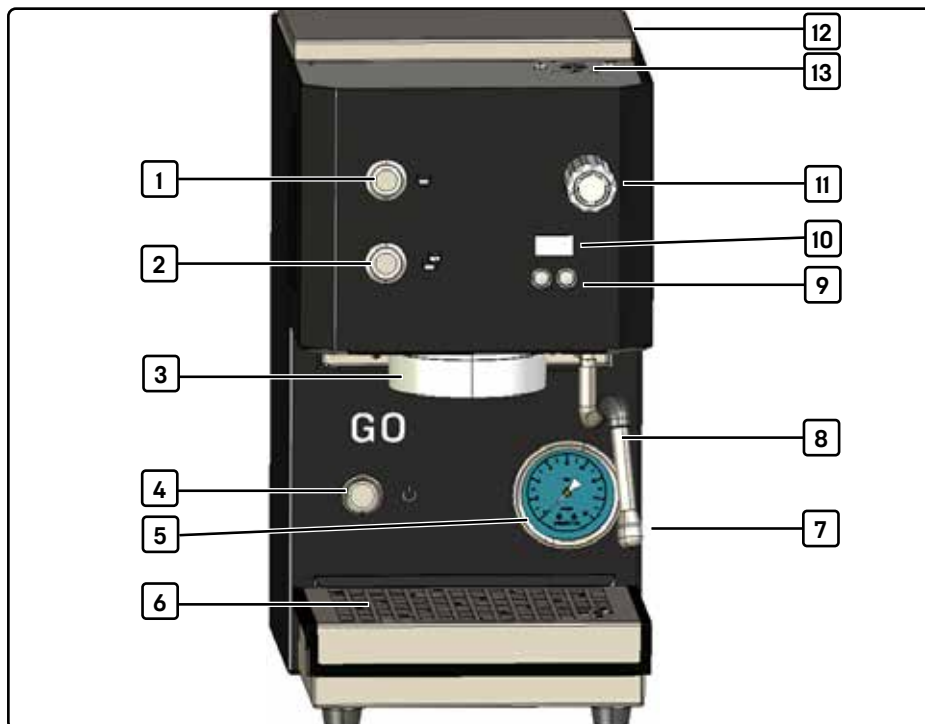


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

- | | |
|---|---|
| 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

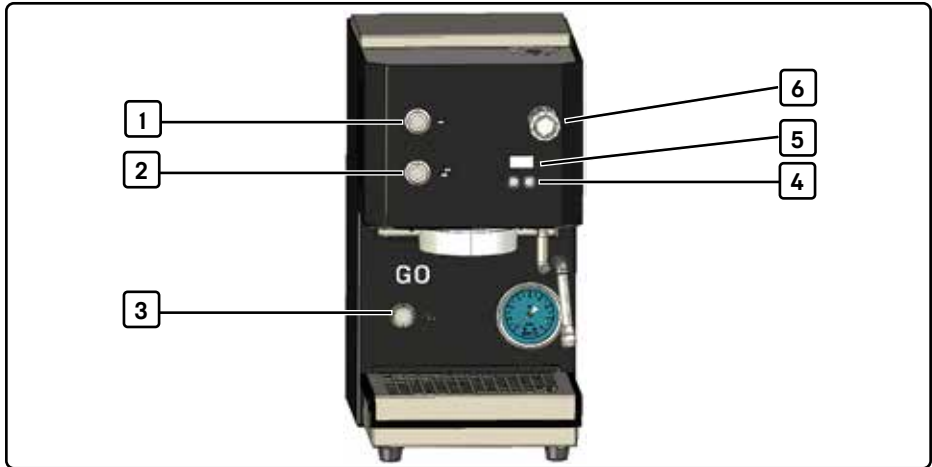
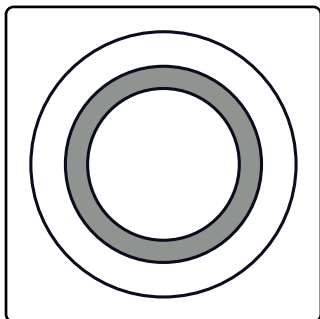


Abb. 2 Bedienelemente

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 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 |

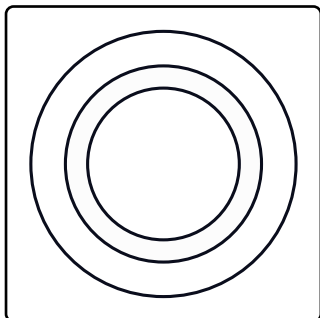
5.2.1 Ein-/Aus-Taste

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

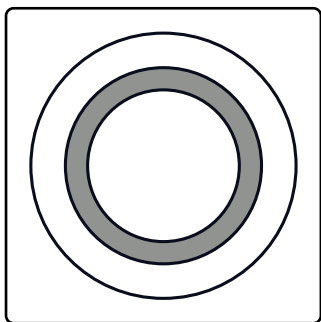
Mit den zwei Display-Tasten [4, Abb. 2] werden folgende Funktionen ausgeführt:

- 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

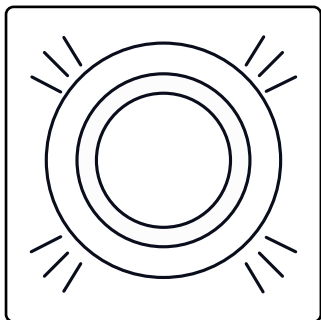
Mit den Bezugstasten [1, 2, Abb. 2] werden folgende Funktionen ausgeführt:

- 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“)



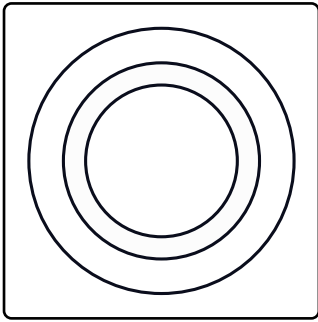
Aus

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

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
- Silikonaufsatz, 1er Auslauf
- Silikonaufsatz, 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 Zubehöerteile 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

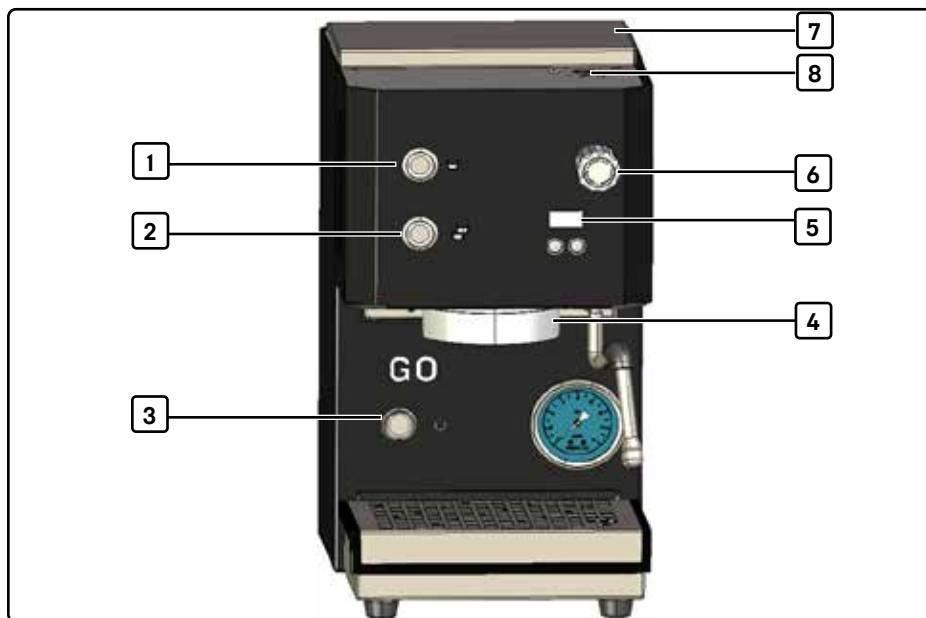


Abb. 5 Abbildung ohne installierten Filterträger

- | | |
|---|---|
| 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

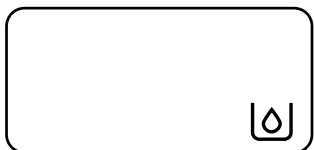
Beschädigung durch überlaufendes Wasser

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 (Tampen)

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

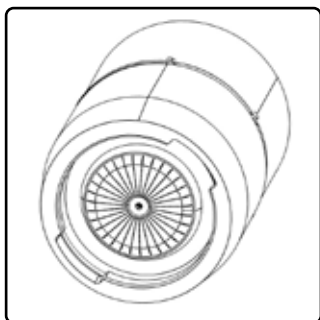
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

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

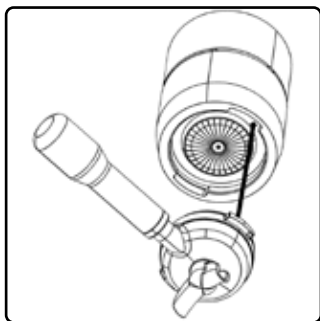
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt. Sollte der Filterträger zu kalt sein, kann dieser mit einem Flush aufgewärmt werden. Dafür den Filterträger nicht mit Kaffeepulver befüllen.



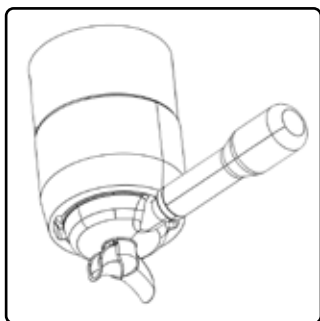
Abb. 7 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten

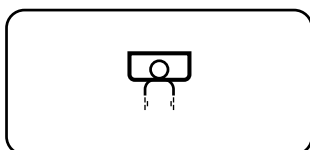


1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der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



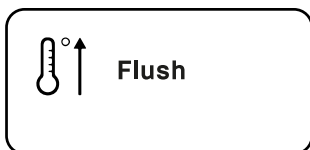
4. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.
- ✓ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.

9.8 Flush durchführen



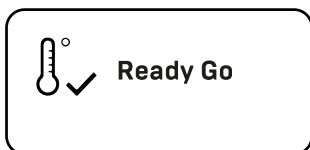
Bezugsanzeige

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 Silikonaufsatz zubereitet werden.

Bei der Verwendung mit Silikonaufsatz folgendes beachten:

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

Bei der Verwendung ohne Silikonaufsatz 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, „Silikonaufsatz 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 herausspritzen 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“).

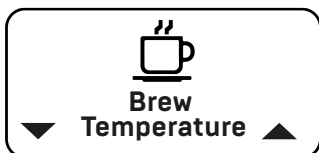
1. Ein leeres Gefäß unter die Düse stellen.
2. Das Drehventil öffnen und nach ca. 5 Sekunden wieder schließen (siehe Kapitel 5.2.4, „Drehventil“).
- Das Wasservolumen im Kessel sinkt und es entsteht Dampfvolumen.
3. Den Vorgang in Intervallen von ca. 10 Sekunden zweimal wiederholen.
4. Warten, bis die 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 Dampfdüse umgehend reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Düse der Lanze reinigen“).
12. Einen Flush durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“), bis Wasser aus der Brühguppe kommt.

10 Navigation und Einstellungen im Menü

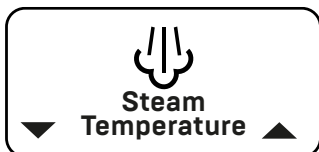
10.1 Anzeigen im Display

Im Display werden alle Menüeinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

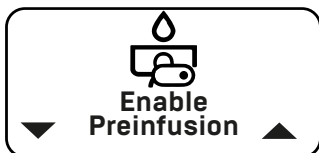
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



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



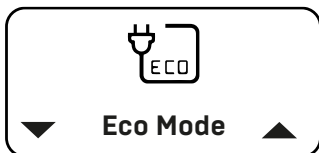
Menü „Steam Temperature“: Dampftemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Temperature“)



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



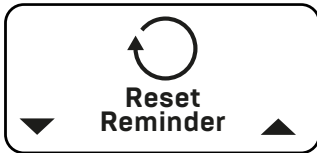
Menü „Brew Settings“: Für die beiden Bezugstasten die Bezugsdauer einstellen sowie Einstellungen der Preinfusion konfigurieren (siehe Kapitel 10.3.4, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“)



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



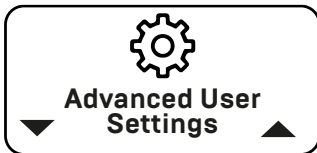
Menü „Cleaning Reminder“: Erinnerung an die Reinigung der Brühgruppe einstellen (siehe Kapitel 10.3.7, „Cleaning Reminder“)



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]“)

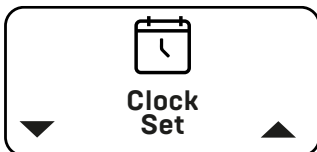
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)



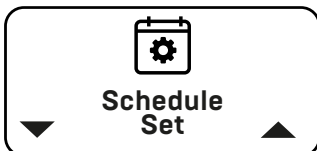
Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



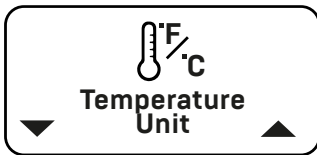
Menü „Timer Enable“: Timer für das automatische Ein- oder Ausschalten der Maschine aktivieren bzw. deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Timer Enable“)



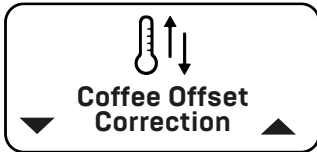
Menü „Clock Set“: Uhrzeit einstellen (siehe Kapitel 10.4.2, „Clock Set“)



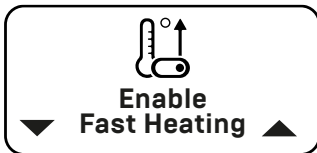
Menü „Schedule Set“: Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmieren (siehe Kapitel 10.4.3, „Schedule Set“)



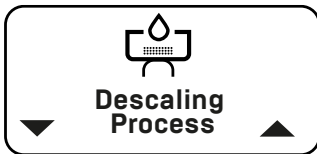
Menü „Temperature Unit“: Temperatureinheit °C oder °F einstellen (siehe Kapitel 10.4.5, „Temperature Unit“)



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

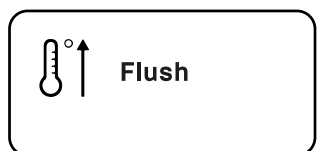
Neben den Menüs gibt es weitere Anzeigen, die während des Betriebs über einen bestimmten Status informieren oder zu einer Handlung auffordern.



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



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



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



Ready Go

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“)



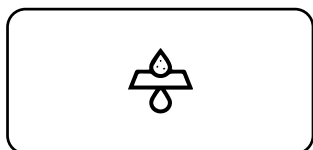
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.3, „Preinfusion“)



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“)



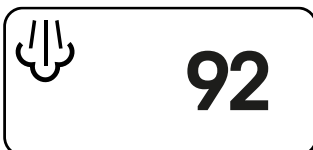
Nachfüllen-Icon (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit
Wasser füllen“)



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

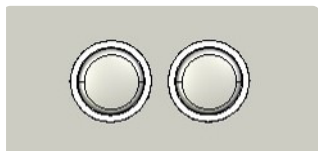


Icon für Dampfabbruch

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 Espressobezugs 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

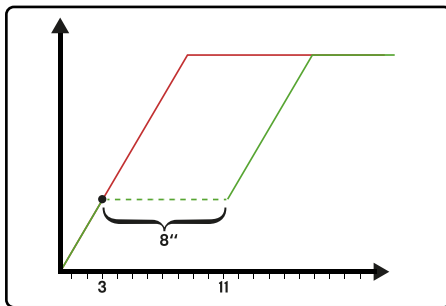


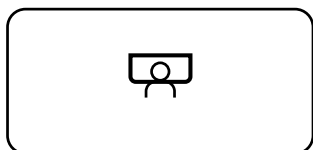
Abb. 8 Verlauf des Bezugs mit und ohne Preinfusion

1 Grün: Verlauf mit Preinfusion

2 Rot: Verlauf ohne Preinfusion

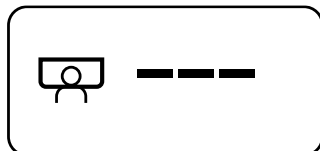
Bei aktivierter Preinfusion startet nach Beginn des Espressobezugs die Pumpenaktivität für 3 Sekunden. Nach Ablauf der 3 Sekunden wird für 8 Sekunden die Pumpenaktivität unterbrochen (PI Pause), um das Kaffeepulver zu durchfeuchten. Nach Ablauf der 8 Sekunden wird die Pumpenaktivität wieder aufgenommen und die Extraktion des espressos 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.

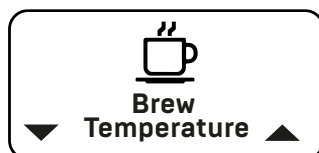


Passive Preinfusion

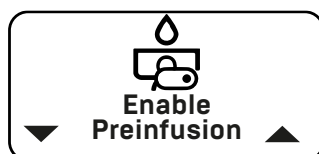
Diese Anzeige erscheint während die passive Preinfusion im Gange ist.

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.

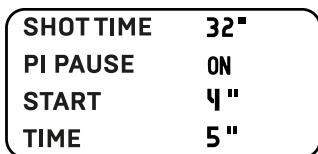


2. Untermenü „Brew Settings“ auswählen und öffnen.



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:

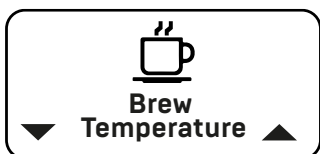
1. Dieselbe Bezugstaste kurz drücken.
- Die LED der Bezugstaste blinkt und im Display startet ein Timer.
2. Nach Ablauf der gewünschten Bezugsdauer die Bezugstaste erneut drücken.
- ✓ Der Zeitwert im Display blinkt 2 Sekunden. Die Bezugstaste ist nun mit der gewünschten Bezugsdauer programmiert.

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.



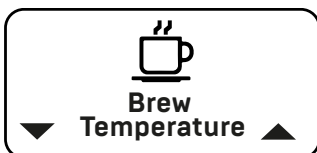
3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

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“)

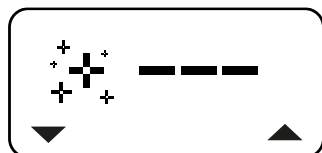
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



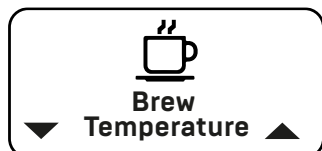
2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



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.

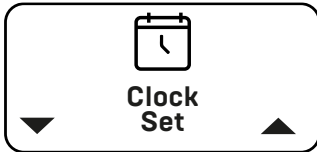
10.4.2 Clock Set

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

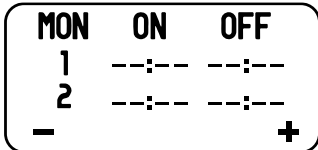
Die Maschine bietet die Möglichkeit, jeweils zwei Zeiten pro Tag für das automatische Einschalten („ON“) und Ausschalten („OFF“) der Maschine einzustellen. Es muss nicht jeder Ein- und Ausschaltzeit ein Wert zugewiesen sein. Um eine Ein- oder Ausschaltzeit zu löschen, den Wert „--:--“ auswählen.



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.



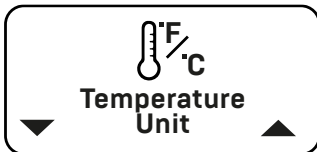
3. Einstellung „ON“ (Timer aktivieren) oder „OFF“ (Timer deaktivieren) auswählen und bestätigen.

10.4.5 Temperature Unit

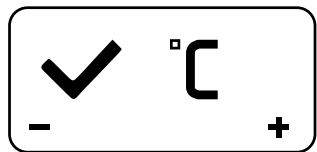
Die Temperatur kann in °C oder °F angezeigt werden. Werksseitig verwendet die Maschine die Einheit °C.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



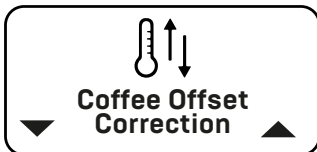
3. Einstellung °C oder °F auswählen und bestätigen.

10.4.6 Coffee Offset Correction

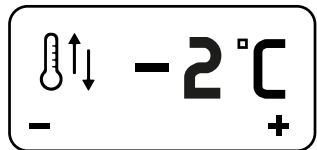
Die Maschine ist auf das optimale Zubereiten von Espresso ausgerichtet. Durch äußere Umstände kann es zu einem leichten Temperaturverlust des Wassers vom Kessel bis zur Brühgruppe kommen. Um diesen Temperaturverlust auszugleichen, besteht die Möglichkeit, über das Menü den Offset mit einem Wert zwischen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



1. Hauptmenü öffnen.



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



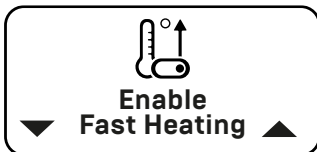
3. Einstellung auswählen und bestätigen.

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, Silikonaufsatz und Siebe reinigen

Filterträger, Silikonaufsatz 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.

Tipp: 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:

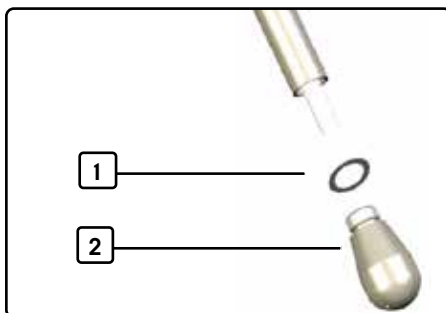


Abb. 9 Düse der Lanze, demontiert

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

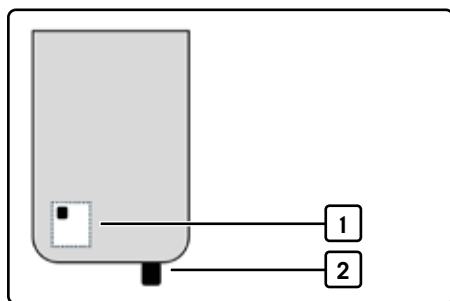


Abb. 10 Ausrichtung des Wassertanks

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------|
| 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

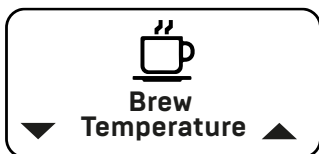
11.6.1 Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung

1. Brühgruppendichtung und das Duschensieb mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
2. Tassensieb aus dem Filterträger entfernen (siehe Kapitel 11.1, „Filterträger, Silikonaufsatz und Siebe reinigen“).
3. Blindsieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikonaufsatz 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:



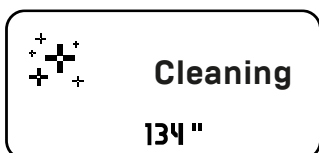
1. Hauptmenü öffnen.



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:

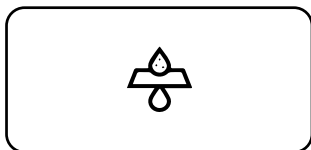
www.profittec-espresso.com/haendlersuche

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
Sudschubblade	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

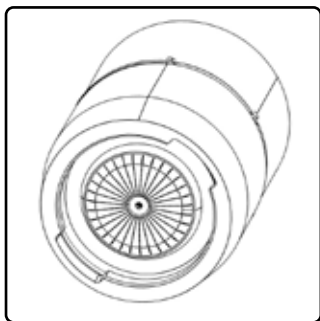
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

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

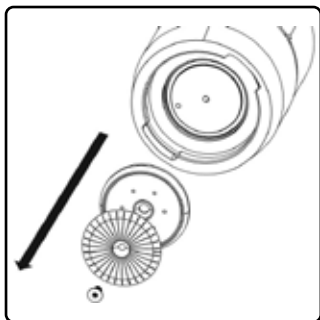
12.3.2 Vor dem Austauschen

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.

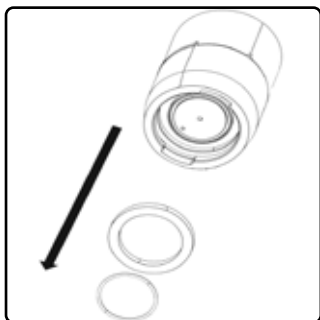
12.3.3 Dichtung austauschen



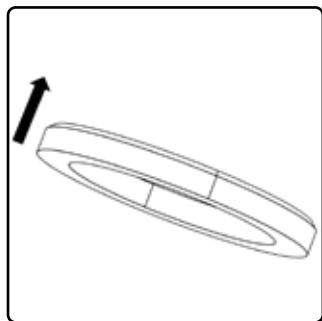
Ansicht der Brühgruppe von unten



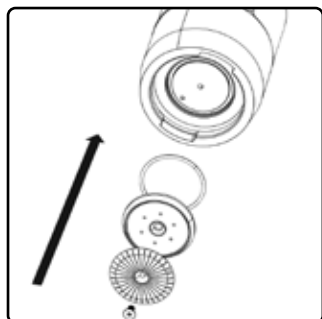
1. Mit Inbusschlüssel die Senkkopfschraube in der Mitte der Duschplatte lösen.
2. Duschplatte und Duschenhalter entfernen.



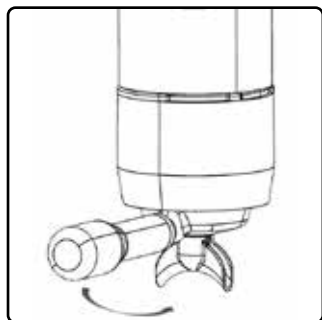
3. Dichtung der Duschplatte entfernen.
 4. Mit Schlitzschraubendreher Gruppendichtung heraushebeln.
- Die Gruppendichtung wird dabei zerstört.



5. Mit dem Reinigungspinsel Nut im Duschenhalter reinigen.
6. Neue Gruppendichtung in die gereinigte Nut einsetzen. Dabei die Dichtung so ausrichten, dass die angefastete 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 Verstellschraube 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.

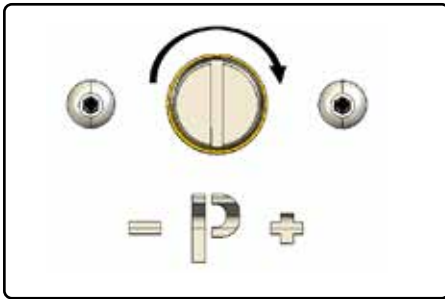


Abb. 11 Verstellschraube zum Einstellen des Brühdrucks

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 Verstellschraube an der Oberseite mithilfe eines flachen Schraubendrehers den gewünschten Wert einstellen. Durch drehen der Verstellschraube 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 Kaffeesorte, 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 gemahlenes 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 gemahlenes 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“).

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