

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

Table des matières

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

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

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

1 À propos du présent manuel d'utilisation

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

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

1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements

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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

REMARQUE

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

1.2 Conventions de présentation

Mise en évidence d'informations dans le texte

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

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

Numéros de position et de figure

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

Exemple :

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

Figures

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

Références

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

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

2 Sécurité

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

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

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

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

2.1 Consignes générales de sécurité

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

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

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

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

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

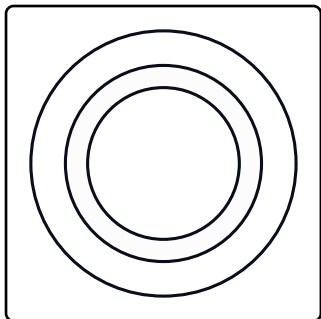
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

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

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

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso

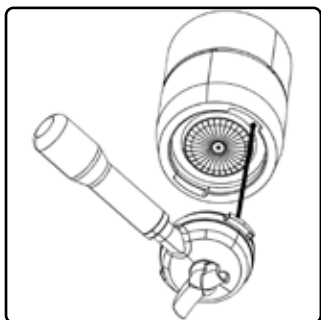
Lors de la préparation d'un expresso, toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements du présent manuel d'utilisation doivent être respectés. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée (voir chapitre 7, « Installation ») et mise en service (voir chapitre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



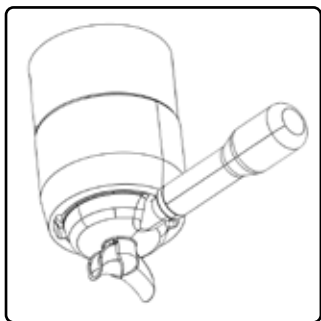
1. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
➤ L'anneau LED s'allume et le chauffe-eau se met en marche.



2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.

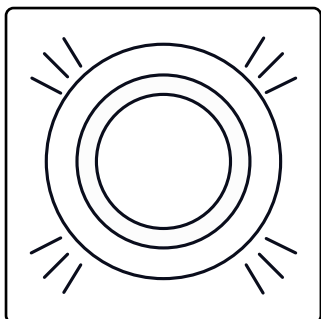


3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d'environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre s'enclenchent dans les évidements du groupe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



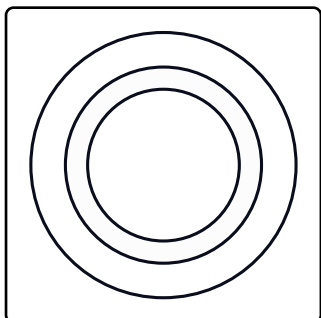
6. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.

➤ Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.



7. Appuyez sur l'un des boutons de tirage.

➤ La LED du bouton de tirage enfoncé clignote et le tirage de l'expresso commence.



8. Attendez que le tirage soit automatiquement terminé après la durée prédéfinie, ou appuyez sur le bouton de tirage pour arrêter le tirage manuellement une fois que la quantité souhaitée est atteinte.

✓ La LED du bouton s'allume en continu, et l'eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation.

4 Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Utilisations incorrectes prévisibles

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

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

5 Description de la machine

5.1 Structure de la machine

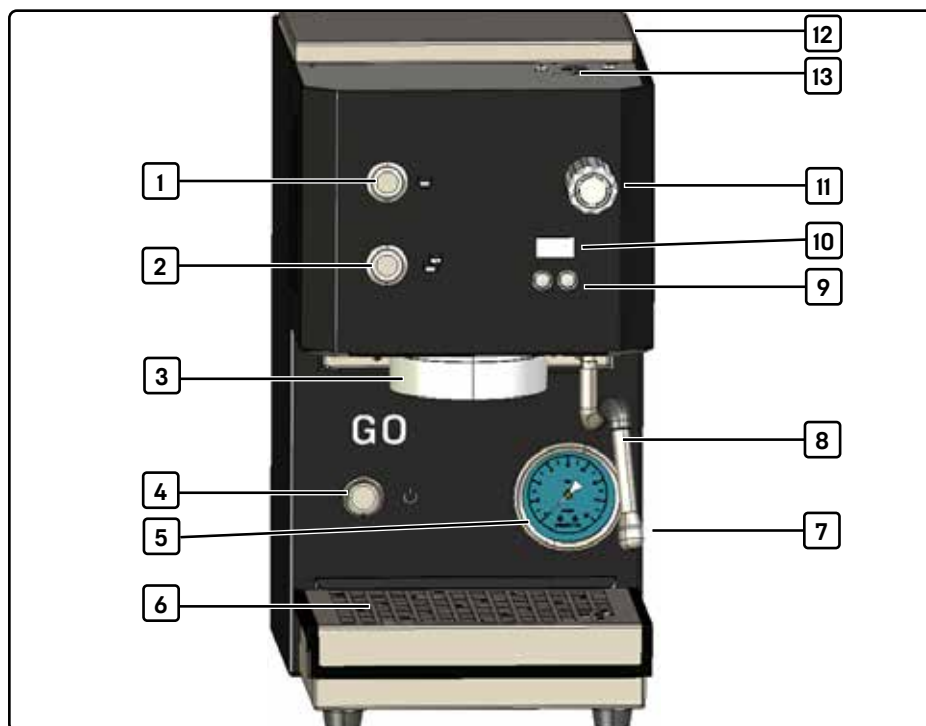


Fig. 1 Structure et composants

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

5.2 Éléments de commande

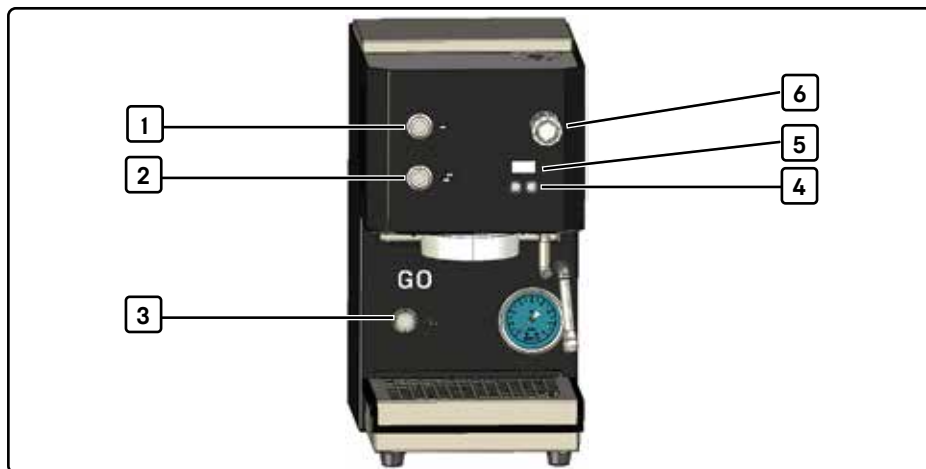
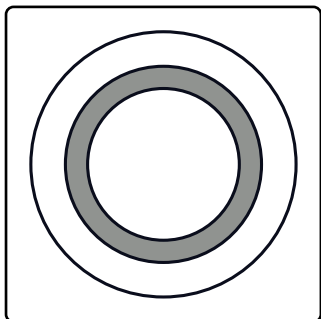


Fig. 2 Éléments de commande

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

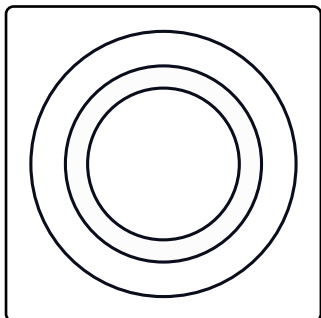
5.2.1 Bouton marche/arrêt

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



Éteint

- La machine est à l'arrêt.



Allumé

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

5.2.2 Boutons de l'affichage

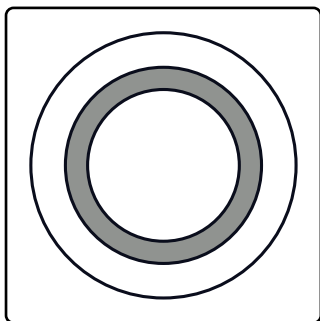
Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des deux boutons de l'affichage [4, Fig. 2] :

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

5.2.3 Boutons de tirage

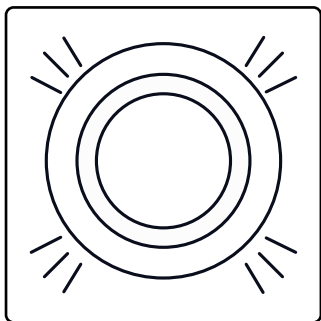
Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des boutons de tirage [1, 2, Fig. 2] :

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



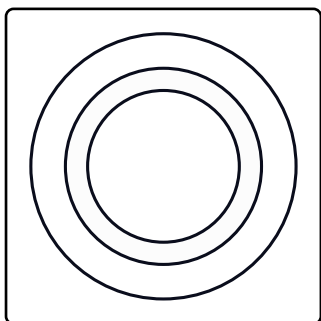
Éteint

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



Clignotant

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



Allumé

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

5.2.4 Vanne rotative

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



Ouverture de la vanne

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



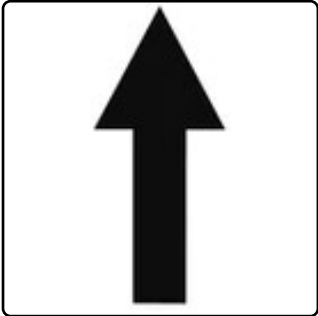
Fermeture de la vanne

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

6 Transport

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

6.1 Marquages sur l'emballage

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

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

6.2 Étendue des fournitures

L'étendue des fournitures standard comprend :

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

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

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

6.3 Enlèvement de l'emballage de transport



ATTENTION

Risque de blessures dues aux matériaux d'emballage

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

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

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

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

6.4 Vérification de l'étendue des fournitures

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

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

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

6.5 Transport

REMARQUE

Domage causé par un transport incorrect

Un transport incorrect peut endommager la machine.

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

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

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

7 Installation

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

7.1 Exigences applicables au lieu d'installation

Le lieu d'installation doit satisfaire aux conditions suivantes :

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

7.2 Raccordement à l'alimentation électrique



DANGER

Danger de mort dû à la tension électrique

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

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

7.3 Installation des accessoires



ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives

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

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

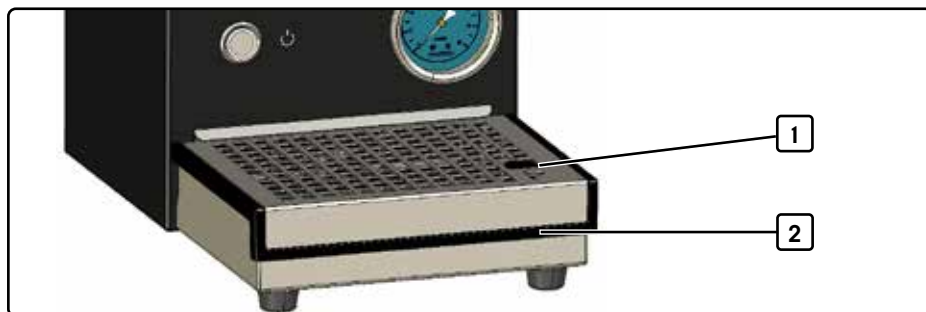


Fig. 3 Plaque d'égouttage et plateau de collecte d'eau

1 Plaque d'égouttage avec grille

2 Plateau de collecte d'eau

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

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

7.3.2 Installation du filtre à eau

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

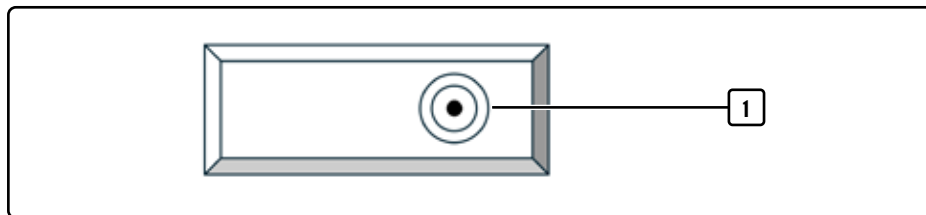


Fig. 4 Vue de dessus du réservoir d'eau

1 Position de l'adaptateur de filtre à eau

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

À prendre en compte :

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

8 Première mise en service

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

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

8.1 Première mise en service

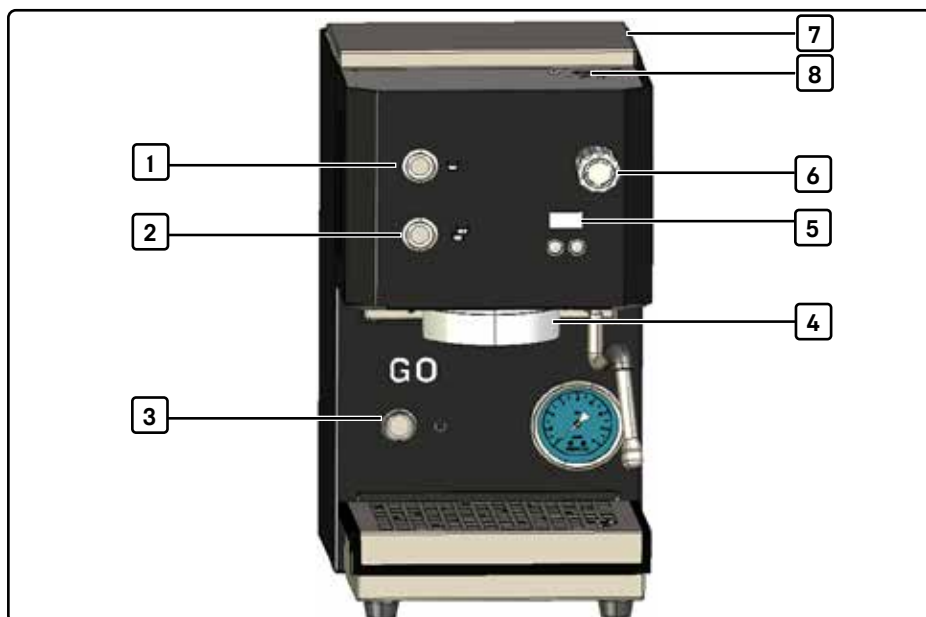


Fig. 5 Représentation sans porte-filtre

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

8.1.1 Branchement et mise sous tension

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

8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill)

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

8.1.3 Rinçage de la machine

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

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

8.2 Après la mise en service

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

9 Utilisation

9.1 Modes de fonctionnement

9.1.1 Préparation au fonctionnement

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

9.1.2 Fonctionnement continu

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

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

9.1.3 Mode veille de l'écran

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

9.1.4 Mode ECO

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

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



Icône de veille

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

Le mode ECO peut être interrompu comme suit :

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

9.2 Mise en service de la machine

9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine

Mise en marche de la machine :

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

Mise à l'arrêt de la machine :

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

9.2.2 Préparation de la machine

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

9.3 Fonctions de raccourci

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

9.3.1 Activation du mode ECO

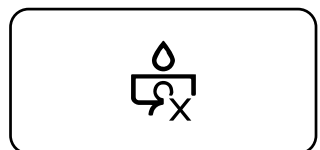
1. Durant le fonctionnement, maintenez le bouton d'affichage gauche enfoncé pendant 3 secondes.
- ✓ La machine active le mode ECO.

9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion

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



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



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

9.3.3 Activation ou désactivation du mode vapeur

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



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



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

9.3.4 Nettoyage automatique du groupe de percolation

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

9.4 Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

Domage causé par un débordement d'eau

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

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

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

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



Le réservoir sera bientôt vide

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



Le réservoir est vide

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

Pour remplir le réservoir, procédez comme suit :

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

À prendre en compte :

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

* °dH = degré de dureté allemand

9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Insérez les crépines comme suit :

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

9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation

REMARQUE

Dommage causé par un serrage excessif du porte-filtre

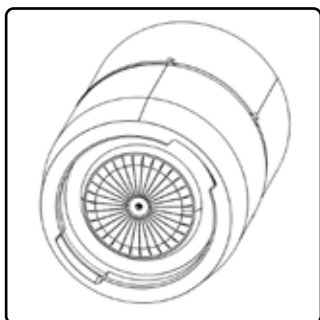
Lors de l'insertion du porte-filtre, le porte-filtre et la machine peuvent être endommagés par un serrage exagéré.

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

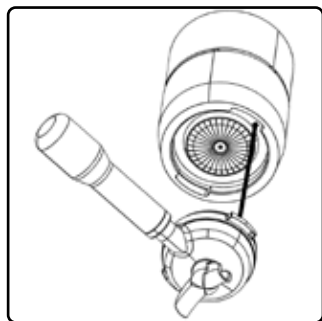
Il est recommandé de laisser le porte-filtre vissé dans le groupe de percolation afin qu'il ne refroidisse pas. Si le porte-filtre est trop froid, il peut être réchauffé par un rinçage. Dans ce cas, ne remplissez pas le porte-filtre avec du café moulu.



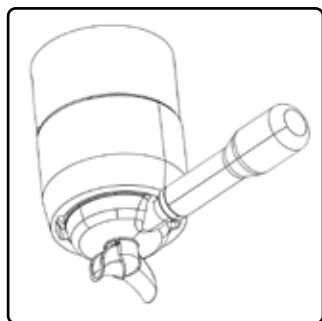
Fig. 7 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



Vue de dessous du groupe de percolation

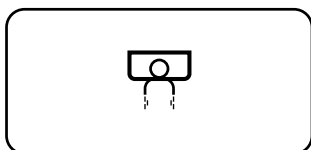


1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Positionnez le porte-filtre sous le groupe de percolation de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit orientée à un angle d'environ 45° vers la gauche.
3. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre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



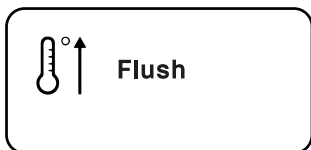
4. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
- ✓ Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.

9.8 Rinçage (Flush)



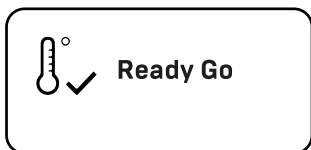
Indicateur de fonctionnement

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



Indicateur « Flush » (Rinçage)

Demande de rinçage (Flush)



Affichage « Ready Go » (Prêt à commencer)

Demande d'arrêt du processus de rinçage (Flush)

9.8.1 Rinçage (Flush) après une chauffe

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

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Lancez le tirage avec l'un des boutons de tirage.
- ✓ La durée est affichée en secondes à l'écran. Au bout de 10 secondes, le rinçage (Flush) s'arrête automatiquement et l'écran affiche « Ready Go » [Prêt à commencer]. La machine est maintenant prête à produire un expresso.

Si le rinçage (Flush) n'est pas effectué dans les 60 secondes, la machine arrêtera la chauffe et abaissera la température de percolation. L'écran affiche alternativement « Flush » [Rinçage] et la température de percolation actuelle.

9.8.2 Rinçage (Flush) du groupe de percolation

Les conduites du groupe de percolation peuvent également être rincées pour éliminer les résidus de percolation. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Placez un récipient vide sous le groupe de percolation.
2. Lancez le tirage avec l'un des boutons de tirage.
- La LED du bouton de tirage enfoncé clignote, l'indicateur de percolation apparaît à l'écran et les conduites sont rincées.
3. Dès que l'eau qui sort du groupe de percolation est claire et propre, appuyez sur le bouton de tirage clignotant.
- ✓ Le groupe de percolation est rincé et prêt pour la préparation d'un expresso.

9.9 Préparation d'un expresso



AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides brûlants

Des fluides brûlants peuvent être projetés pendant l'extraction et provoquer des blessures ou des brûlures.

Des blessures peuvent survenir en raison de la température élevée du groupe de percolation.

- Actionnez le groupe de percolation uniquement à l'aide du levier de percolation.
- Tenez-vous (en particulier votre visage et vos mains) loin du groupe de percolation.

En fonction du nombre de tasses à préparer, sélectionnez la crépine à tasse appropriée pour le porte-filtre. Les boissons au café peuvent être préparées avec ou sans l'embout en silicone.

Lors de l'utilisation d'un embout en silicone, veuillez noter ce qui suit :

- Si vous ne préparez qu'une seule tasse d'expresso, placez-la sous le groupe de percolation de manière à ce que les deux sorties de l'embout en silicone soient dirigées dans la tasse.
- Si vous préparez deux tasses d'expresso simultanément, placez une tasse sous chaque sortie de l'embout en silicone.

Si vous n'utilisez pas d'embout en silicone, veuillez noter ce qui suit :

- L'ouverture de la tasse doit être aussi large que la crépine utilisée. Autrement, l'expresso risque de couler à côté.

Pour préparer un expresso, procédez comme suit :

1. Insérez la crépine souhaitée dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre »).
 2. Remplissez la crépine avec la quantité souhaitée de café moulu.
 3. Pressez et compactez uniformément le café moulu avec le tasseur (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
 4. Insérez le porte-filtre dans le groupe de percolation (chapitre 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
 5. Placez une tasse vide adaptée à la crépine sous le porte-filtre.
 6. Appuyez sur l'un des boutons de tirage.
- ✓ La LED du bouton de tirage enfoncé clignote et la préparation automatique de l'expresso commence. Le minuteur de tirage se met en marche à l'écran. Si une pré-infusion a été réglée et activée pour le bouton de tirage (voir chapitres 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)

et 10.3.4, „Brew Settings (Paramètres de percolation) – Paramétrage via le menu”), le minuteur est interrompu une fois la pré-infusion active terminée et l’affichage indique « --- ». Une fois la pré-infusion passive terminée, le minuteur de tirage réapparaît à l’écran. Le tirage de l’expresso s’arrête une fois la durée de tirage programmée écoulée. L’eau et la pression résiduelles sont évacuées par la sortie d’eau résiduelle du groupe de percolation dans le plateau de collecte.

7. Le tirage peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton de tirage clignotant.
- ✓ Le tirage s’arrête. Les deux boutons s’allument et, après quelques secondes, la température de percolation actuelle s’affiche à l’écran.

Si la durée de tirage programmée est insuffisante, le tirage automatique peut être prolongé manuellement. La durée maximale du tirage manuel est de 60 secondes.

1. Appuyez sur le deuxième bouton de tirage pendant le tirage automatique.
 - Ce bouton de tirage se met à clignoter tandis que la LED de l’autre bouton de tirage s’éteint. L’icône de tirage manuel apparaît à l’écran.
2. Pour arrêter le tirage, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage qui clignote.
- ✓ Le tirage s’arrête. L’écran affiche la température de percolation et les deux boutons de tirage s’allument.



Affichage du tirage manuel

Apparaît quand le tirage automatique est prolongé manuellement.

9.10 Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides

Lorsque vous retirez le porte-filtre, de l'eau très chaude et du marc de café peuvent être projetés et provoquer des blessures ou des brûlures.

Les surfaces métalliques du porte-filtre deviennent brûlantes lorsqu'il est installé alors que la machine est en fonctionnement.

- Assurez-vous que le tirage a été arrêté automatiquement ou manuellement.
- Manipulez toujours le porte-filtre par la poignée.

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Tournez le porte-filtre vers la gauche pour desserrer la connexion.
3. Retirez prudemment le porte-filtre vers le bas.

9.11 Prélèvement d'eau chaude

AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections d'eau très chaude

Les températures élevées de la lance peuvent causer des blessures lors du prélèvement d'eau chaude.

De l'eau très chaude peut être projetée et provoquer des blessures ou des brûlures.

- Veillez à toujours maintenir la buse de la lance **entièrement** à l'intérieur du récipient à remplir.

La pompe doit être activée pour pouvoir tirer de l'eau chaude.

1. Placez un récipient approprié muni d'une poignée isolante (par exemple un pichet ou une tasse) sous la lance.
2. Appuyez brièvement sur les deux boutons de tirage simultanément.
➤ La pompe est activée.
3. Ouvrez la vanne rotative dans le sens anti-horaire pour tirer de l'eau chaude.
4. Après avoir prélevé la quantité souhaitée, fermez la vanne rotative dans le sens horaire pour arrêter le tirage.
5. Appuyez sur l'un des boutons de tirage pour désactiver la pompe.

9.12 Production de vapeur chaude



AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes et aux projections de fluides brûlants

Lors du tirage de vapeur, des blessures peuvent survenir en raison des températures élevées des surfaces et des projections de fluides.

- Manipulez la lance uniquement à l'aide de la poignée caoutchoutée.
- Lors de l'évacuation des condensats, placez un récipient approprié sous la buse.
- Lors du tirage de vapeur, veillez à toujours maintenir la buse de la lance **entièrement** sous la surface du liquide à chauffer ou à faire mousser.
- Maintenez le visage, les mains et les autres parties du corps éloignés de la buse.

La machine vous permet de générer de la vapeur pour chauffer ou faire mousser des liquides, tels que du lait ou du vin chaud.

Pour pouvoir tirer de la vapeur chaude, le mode vapeur doit être activé (9.3.3, „Dampfmodus ein- oder ausschalten“).

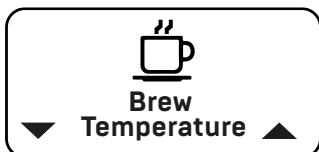
1. Placez un récipient vide sous la buse.
 2. Ouvrez la vanne rotative et refermez-la après environ 5 secondes (voir chapitre 5.2.4, « Vanne rotative »).
- Le volume d'eau dans le chauffe-eau diminue et de la vapeur est produite.
3. Répétez l'opération deux fois à environ 10 secondes d'intervalle.
 4. Attendez que la température de vapeur réglée soit atteinte.
 5. Placez un récipient contenant le liquide souhaité sous la buse.
 6. Immergez entièrement la buse dans le liquide.
 7. Ouvrez la vanne rotative jusqu'à ce que le liquide soit réchauffé ou ait suffisamment moussé.
 8. Fermez la vanne rotative et retirez le récipient du plateau de collecte.
 9. Ouvrez brièvement la vanne rotative, puis refermez-la.
- De la vapeur est libérée dans le plateau de collecte de manière à éviter un colmatage de la buse.
10. Désactivez le mode vapeur (voir chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation du mode vapeur »).
 11. Nettoyez immédiatement la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de lance »).
 12. Effectuez un rinçage (Flush) (voir chapitre 9.8, « Rinçage (Flush) ») jusqu'à ce que l'eau sorte du groupe de percolation.

10 Navigation et paramètres du menu

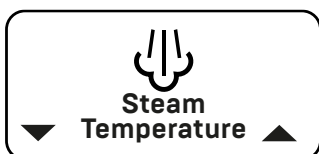
10.1 Indications à l'écran

Tous les paramètres du menu et l'état de la machine sont affichés à l'écran.

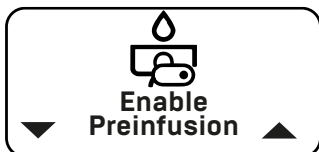
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)



Menu « Brew Temperature » [Température de percolation] : réglage de la température de percolation (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature [Température de percolation] »)



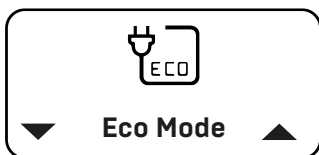
Menu « Steam Temperature » [Température de la vapeur] : réglage de la température de la vapeur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature [Température de la vapeur] »)



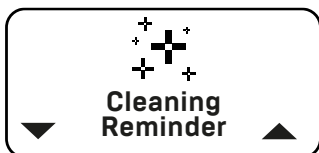
Menu « Enable Preinfusion » [Activation de la pré-infusion] : activation et désactivation de la pré-infusion (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion [Pré-infusion] »)



Menu « Brew Settings » [Paramètres de percolation] : réglage de la durée de tirage pour les deux boutons de tirage et configuration des paramètres de pré-infusion (voir chapitre 10.3.4, « Brew Settings [Paramètres de percolation] – Paramétrage via le menu »)



Menu « ECO Mode » [Mode ECO] : activation et désactivation du mode ECO et réglage de sa durée (voir chapitre 10.3.6, « Mode ECO »)



Menu « Cleaning Reminder » [Rappel de nettoyage] : configuration d'un rappel pour nettoyer le groupe de percolation (voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder [Rappel de nettoyage] »)



Menu « Reset Reminder » [Rappel de réinitialisation] : réinitialisation des fonctions de rappel pour le nettoyage « Cleaning Reminder » et le changement de filtre « Filter Reminder » [voir chapitre 10.3.8, « Reset Reminder [Rappel de réinitialisation] »]



Menu « Automated cleaning » [Nettoyage automatisé] : démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation [voir chapitre 11.6.2, « Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation »]



Menu « Advanced User Settings » [Paramètres utilisateur avancés] : affichage/masquage des paramètres avancés et optionnels [voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés [Advanced User Settings] »]

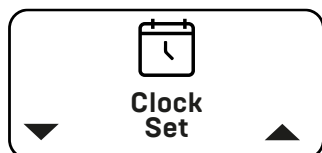
10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)



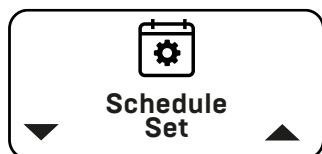
Menu « Filter Reminder » [Rappel de filtre] : programmation d'un rappel de changement de filtre [voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder [Rappel de filtre] »]



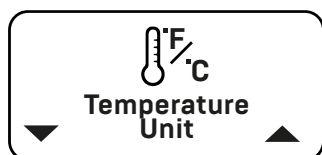
Menu « Timer Enable » [Activation du programmeur] : activation ou désactivation du programmeur d'allumage et d'extinction automatique de la machine [voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable [Activation du programmeur] »]



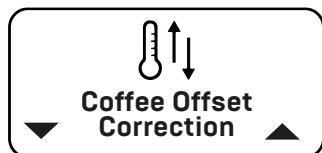
Menu « Clock Set » [Réglage de l'heure] : réglage de l'heure [voir chapitre 10.4.2, « Clock Set [Réglage de l'heure] »]



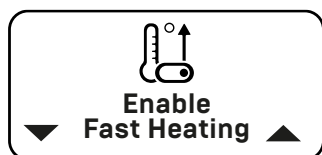
Menu « Schedule Set » [Programmation horaire] : programmation des heures d'allumage/arrêt automatique de la machine [voir chapitre 10.4.3, « Schedule Set [Programmation horaire] »]



Menu « Temperature Unit » [Unité de température] : configuration de l'affichage de la température en °C ou en °F (voir chapitre 10.4.5, « Temperature Unit [Unité de température] »)



Menu « Coffee Offset Correction » [Correction de compensation du café] : définition de la valeur de décalage entre le point de mesure de la température de la machine et la température de sortie (voir chapitre 10.4.6, « Coffee Offset Correction [Correction de compensation du café] »)



Menu « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide] : activation ou désactivation de la chauffe rapide [« Fast Heating »] de la machine (voir chapitre 10.4.7, « Enable Fast Heating [Chauffe rapide] »)



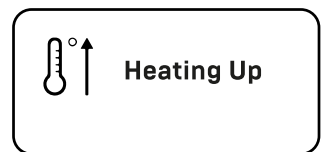
Menu « Descaling Process » [Processus de détartrage] : détartrage de la machine (voir chapitre 10.4.8, « Descaling Process [Processus de détartrage] »)

10.1.3 Autres indications affichées à l'écran

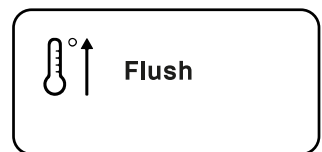
En plus des menus, d'autres indications fournissent des informations sur l'état de la machine pendant le fonctionnement ou invitent à effectuer une action.



Mode de remplissage « Fill » [voir chapitre 8, « Première mise en service »]



La machine chauffe [voir chapitre 8, « Première mise en service »]



Demande de rinçage « Flush » [voir chapitre 9.8, « Rinçage [Flush] »]



Ready Go

Demande d'arrêt du processus de rinçage (Flush)
(voir chapitre 9.8, « Rinçage (Flush) »)



Pré-infusion activée (voir chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



Pré-infusion désactivée (voir chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



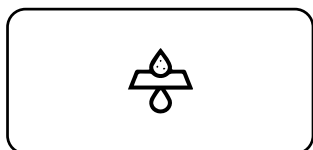
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.3, « Preinfusion (Pré-infusion) »)



Processus de percolation (tirage) (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un expresso »)



Rappel de nettoyage de la machine (voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)



Rappel de remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder [Rappel de filtre] »)



Icône de veille pour signaler le mode ECO (voir chapitre 9.1.4, « Mode ECO »)



Icône du réservoir d'eau
Le réservoir d'eau doit être rempli (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »), ou le réservoir d'eau n'est pas installé correctement (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »)



Icône de remplissage (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »)



Icône de tirage d'eau chaude (voir chapitre 9.11, « Prélèvement d'eau chaude »)



Icône de tirage manuel (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un expresso »)



Icône pour l'extraction de vapeur

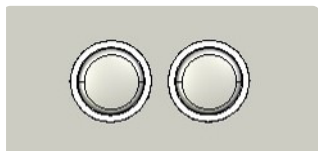


Icône pour l'arrêt de la vapeur

10.2 Navigation dans le menu

La navigation dans les paramètres et leur modification s'effectuent à l'aide des boutons d'affichage et des boutons de tirage.

Si aucune commande de menu n'est effectuée dans un délai de 30 secondes, le menu se ferme automatiquement et la température de percolation actuelle ou (si elle est activée) la température de la vapeur est affichée.



Boutons d'affichage gauche et droit

- Navigation vers le haut/bas dans un menu
- Réduction/augmentation des paramètres ou valeurs



Bouton de tirage supérieur

- Valider la sélection



Bouton de tirage inférieur

- Quitter l'affichage du menu sélectionné

10.2.1 Ouverture du menu principal

1. Appuyez simultanément sur les boutons d'affichage gauche et droit et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.
- ✓ Le menu principal s'ouvre et « Brew Temperature » (Température de percolation) apparaît à l'écran.

10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu

1. Dans le menu principal, appuyez plusieurs fois sur le bouton d'affichage gauche ou droit jusqu'à ce que le sous-menu souhaité s'affiche.
 2. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
- ✓ Le sous-menu sélectionné s'ouvre et les paramètres correspondants s'affichent à l'écran.

10.2.3 Modification et validation des paramètres

1. Dans le sous-menu, appuyez à plusieurs reprises sur le bouton d'affichage gauche ou droit jusqu'à ce que le paramètre souhaité s'affiche.
2. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
 - Le réglage sélectionné est appliqué.
3. Appuyez sur le bouton de tirage inférieur.
 - ✓ Le menu actuel est fermé et l'affichage revient au menu supérieur.

10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings)

Pour ouvrir les menus et modifier les paramètres, suivez les instructions du chapitre 10.2, „Navigation im Menü“.

10.3.1 Brew Temperature (Température de percolation)

Par défaut, la température de percolation est réglée sur 92 °C. Modifiez la température comme suit :

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew Temperature » [Température de percolation].
 - La température de percolation configurée clignote à l'écran.
3. Réglez la température de percolation.
 - ✓ La température de percolation configurée apparaît à l'écran pendant quelques secondes.

10.3.2 Steam Temperature (Température de la vapeur)

La buse de vapeur permet de produire de la vapeur chaude pour chauffer et faire mousser des liquides. La température de la vapeur peut être réglée via le menu. La température de la vapeur est réglée en usine sur 128 °C. Elle peut être réglée entre 115 °C et 134 °C.

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam Temperature » [Température de la vapeur].
3. Réglez la température souhaitée et validez.

10.3.3 Preinfusion (Pré-infusion)

La pré-infusion permet d'humidifier la totalité du café moulu contenu dans le porte-filtre avant d'effectuer une extraction à haute pression.

La pré-infusion peut également être active (activation de la pompe) ou passive (sans activation de la pompe).

Fonctionnement de la pré-infusion

Au début de la préparation d'un expresso, la pompe produit **activement** une pression pendant une durée prédéfinie. Avant que la pression de la pompe n'atteigne 9 bars, la pompe s'arrête pendant une seconde durée prédéfinie. Durant cette phase **passive**, l'eau chaude imbibe complètement le café moulu. Une fois le trempage terminé, l'extraction démarre à 9 bars.

Exemple

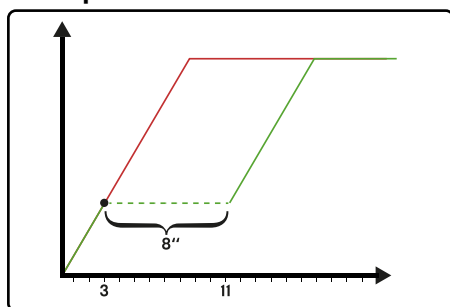


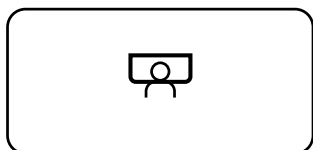
Fig. 8 Déroulement du tirage avec et sans pré-infusion

1 Vert : avec pré-infusion

2 Rouge : sans pré-infusion

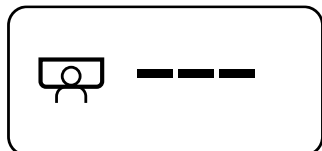
Lorsque la pré-infusion est activée, la pompe se met en marche pendant 3 secondes après le début du tirage de l'expresso. Au bout de 3 secondes, la pompe s'arrête pendant 8 secondes [PI Pause] pour humidifier le café moulu. Au bout de 8 secondes, la pompe se remet en marche et l'extraction de l'expresso commence pour la durée de tirage prédéfinie, à une pression de 9 bars.

Lorsque la pré-infusion est désactivée, l'activité de la pompe démarre dès le début du tirage. Le processus de percolation se termine à la fin de la durée de tirage prédéfinie.



Pré-infusion active

Cet affichage apparaît pendant que la pré-infusion active est en cours.

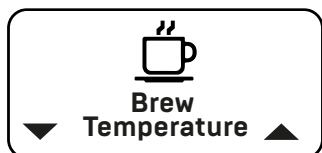


Pré-infusion passive

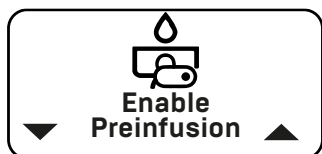
Cet affichage apparaît pendant qu'une pré-infusion passive est en cours.

Activation ou désactivation de la pré-infusion

Le menu suivant permet d'activer ou de désactiver la pré-infusion pour l'ensemble de la machine. La fonction activée n'est effective que si la pré-infusion est également activée pour les boutons de tirage respectifs (voir chapitre 10.3.5, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »).



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Enable Preinfusion » [Activation de la pré-infusion].



3. Sélectionnez le réglage « ON » [Pré-infusion activée] ou « OFF » [Pré-infusion désactivée] et validez.
➤ Le réglage est appliqué.

Programme de pré-infusion

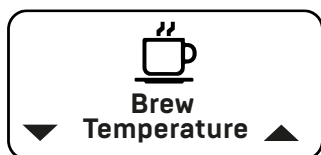
Le réglage des différents paramètres pour la pré-infusion active et passive est expliqué au chapitre 10.3.4, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“.

10.3.4 Brew Settings (Paramètres de percolation) – Paramétrage via le menu

Les paramètres de percolation suivants peuvent être définis via le menu « Brew Settings » :

- **Brew 1 Settings** : Réglage des paramètres de percolation pour le **bouton de tirage supérieur**.
- **Brew 2 Settings** : Réglage des paramètres de percolation pour le **bouton de tirage inférieur**.
- **Shot Time** : Définit la durée totale de fonctionnement de la pompe. La durée de pré-infusion passive n'est pas incluse dans la durée de tirage (Shot Time).
- **PI Pause** : sélectionnez l'option « ON » pour activer la pré-infusion pour le bouton de tirage ; sélectionnez l'option « OFF » pour désactiver la fonction pour le bouton.
- **Start** : durée en secondes après laquelle le fonctionnement de la pompe pour la pré-infusion passive est arrêté.
- **Time** : durée de la pré-infusion passive en secondes.

La procédure de réglage est identique pour les deux boutons de tirage :



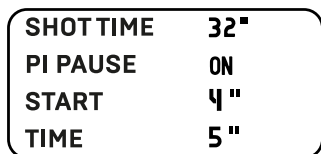
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Brew Settings » (Paramètres de percolation).



3. Sélectionnez et validez soit « Brew 1 Settings », soit « Brew 2 Settings ».
 - Les paramètres de percolation s'affichent à l'écran.



4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
 - Le paramètre de l'option « Shot Time » [Durée de tirage] clignote.
5. Réglez la durée totale de tirage souhaitée et validez-la.
6. Programmez les paramètres restants de la même manière.

10.3.5 Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage

En alternative au réglage via le menu, les paramètres de percolation peuvent également être réglés directement en appuyant sur le bouton de tirage souhaité.

Étapes préparatoires

1. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau.
2. Le tirage commence pendant le réglage. Il est donc recommandé de remplir le porte-filtre avec du café moulu et de le monter dans la machine.

Activation ou désactivation de la pré-infusion



1. Appuyez sur le bouton de tirage souhaité et maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes.
- ✓ La LED du bouton de tirage clignote et l'écran affiche « ON » [pré-infusion activée pour ce bouton] ou « OFF » [pré-infusion désactivée pour ce bouton] conformément au réglage actuel.

Réglage de la durée du tirage avec la pré-infusion activée

Une fois la pré-infusion activée (« ON ») pour le bouton de tirage souhaité :

1. Appuyez brièvement sur le même bouton de tirage.
- La LED du bouton de tirage clignote et le programmeur démarre à l'écran, permettant de programmer la durée jusqu'au début de la pré-infusion.
2. Une fois la durée souhaitée écoulée, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage.
- L'affichage indique « --- » pour la pré-infusion passive.
3. Une fois la durée de pré-infusion souhaitée écoulée, appuyez une troisième fois sur le bouton de tirage.
- La LED du bouton clignote et le programmeur de la durée de tirage continue de s'écouler à l'écran.
4. Une fois la durée souhaitée écoulée, appuyez une dernière fois sur le bouton de tirage.
- ✓ Le bouton de tirage est maintenant programmé avec la durée de tirage souhaitée.

Réglage de la durée de tirage avec la pré-infusion désactivée

Une fois la pré-infusion désactivée (« OFF ») pour le bouton de tirage souhaité :

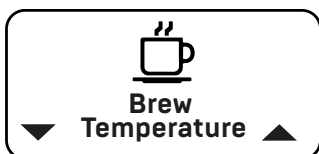
1. Appuyez brièvement sur le même bouton de tirage.
 - La LED du bouton de tirage clignote et un programmeur démarre sur l'affichage.
2. Une fois la durée de tirage souhaitée écoulee, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage.
 - ✓ La durée clignote pendant 2 secondes sur l'affichage. Le bouton de tirage est maintenant programmé avec la durée de tirage souhaitée.

10.3.6 Mode ECO

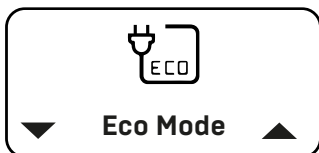
Le paramètre suivant du mode ECO est configuré par défaut :

- « 30 » : compte à rebours de 30 minutes jusqu'à ce que le mode ECO soit activé

La fonction peut être réglée sur une valeur comprise entre 30 et 600 minutes, ou désactivée (« OFF »). Le compte à rebours peut être réglé par incréments de 30 minutes (jusqu'à un maximum de 600 minutes). Procédez comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « ECO Mode ».



3. Sélectionnez et validez le réglage souhaité.

10.3.7 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)

Un rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation peut être réglé via le menu. Cette fonction de rappel est désactivée (« OFF ») en usine. Pour activer la fonction, le nombre de tasses est réglé par incréments de 10 sur une valeur comprise entre 10 et 200 tasses (« shots »).

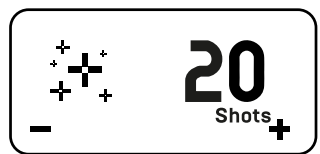
La fonction est désactivée (« OFF ») en usine. Il est recommandé de nettoyer le groupe de percolation après 90 à 140 tasses. Seul un processus de percolation de plus de 15 secondes est compté comme une dose d'expresso.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage).



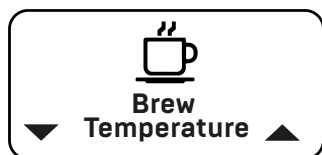
3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.3.8 Reset Reminder (Rappel de réinitialisation)

La machine propose deux fonctions de rappel :

- Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) : Rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)
- Filter Reminder (Rappel de filtre) : Rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.1, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)

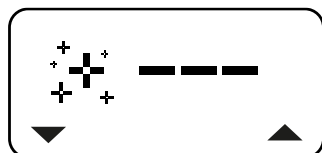
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



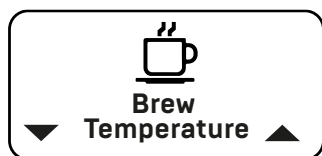
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Reset Reminder » [Rappel de réinitialisation].



3. Utilisez le bouton d'affichage gauche ou droit pour sélectionner le réglage « Cleaning Reminder » [Rappel de nettoyage] ou « Filter Reminder » [Rappel de filtre].
4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur pour valider la sélection.
- ✓ Lorsque « --- » apparaît à l'écran, la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.
5. Relâchez le bouton.

10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings)

Outre les paramètres de base, la machine dispose d'autres paramètres qu'il est possible de régler. Ceux-ci sont masqués lors de la première mise en service. La machine peut être utilisée normalement sans régler les paramètres avancés. Pour pouvoir modifier les paramètres avancés, ceux-ci doivent être affichés via le menu « Advanced User Settings » [Paramètres utilisateur avancés]. Les paramètres avancés modifiés restent activés, même quand ils sont masqués. Les paramètres avancés peuvent être affichés ou masqués à tout moment comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Advanced User Settings » [Paramètres utilisateur avancés].

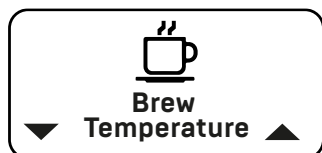


3. Sélectionnez le réglage « ON » [afficher] ou « OFF » [masquer] et validez.
- ✓ Le paramètre est appliqué et les paramètres avancés sont affichés dans le menu principal.

10.4.1 Filter Reminder (Rappel de filtre)

Un rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau peut être défini via le menu. Pour utiliser cette fonction, un filtre à eau doit être installé (voir chapitre 7.3.2, « Installation du filtre à eau »).

La configuration s'effectue soit au moyen du réglage sélectionné au fond de la cartouche du filtre à eau « MAKE COFFEE YOURS » (A, B, C), soit par paliers de 5 litres jusqu'à une valeur maximale de 200 litres. La fonction est désactivée (« OFF ») par défaut. L'intervalle auquel il convient de remplacer le filtre est spécifié dans les instructions du filtre à eau.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Filter Reminder » [Rappel de filtre].



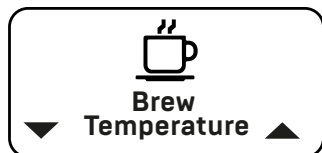
3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.*

* Le compteur de quantité est basé sur le temps de préparation d'un espresso. La quantité d'eau réelle peut donc légèrement varier. Il enregistre la durée de fonctionnement de la pompe et non la quantité d'eau exacte distribuée.

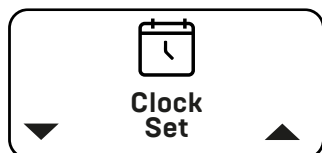
10.4.2 Clock Set (Réglage de l'heure)

L'heure peut être réglée sur une valeur comprise entre « 00:00 » et « 23:59 ». Les réglages du jour de la semaine sont « MON » [lundi], « TUE » [mardi], « WED » [mercredi], « THU » [jeudi], « FRI » [vendredi], « SAT » [samedi] et « SUN » [dimanche].

Les réglages sont modifiés en appuyant brièvement sur les boutons d'affichage. Pour une navigation plus rapide, par exemple lors du réglage de l'heure, les boutons peuvent également être maintenus enfoncés jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse à l'écran.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Clock Set » [Réglage de l'heure].



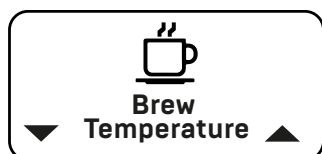
- L'affichage des heures clignote.
3. Réglez l'heure et validez.
 - L'affichage des minutes clignote.
 4. Réglez les minutes et validez.



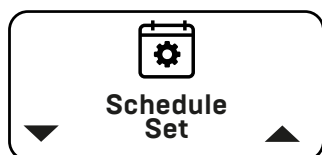
- Le jour de la semaine clignote.
5. Définissez et validez le jour de la semaine.

10.4.3 Schedule Set (Programmation horaire)

La machine offre la possibilité de définir deux mises en marche (« ON ») et à l'arrêt (« OFF ») automatiques de la machine par jour. Il n'est pas nécessaire d'attribuer une valeur à chaque heure de mise en marche / à l'arrêt. Pour supprimer une heure de mise en marche / à l'arrêt, sélectionnez « -- :-- ».



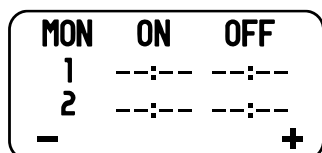
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Schedule Set » (Programmation horaire).



- L'affichage du jour de la semaine apparaît.
3. Utilisez le bouton d'affichage gauche ou droit pour sélectionner le jour de la semaine souhaité et validez avec le bouton de tirage supérieur.



- L'affichage des heures de mise en marche / à l'arrêt apparaît.
4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur.
- L'affichage de l'heure pour la première mise en marche automatique clignote.
5. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
- L'affichage des minutes pour la première mise en marche automatique clignote.
6. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
- L'affichage de l'heure pour le premier arrêt automatique clignote.
7. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
- L'affichage des minutes pour le premier arrêt automatique clignote.
8. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.
9. Réglez l'heure des deuxièmes mises en marche / à l'arrêt automatiques de la même manière.

10.4.4 Timer Enable (Activation du programmeur)

Afin que les mises en marche/à l'arrêt automatiques programmées s'appliquent, la fonction programmeur doit être activée [« ON »]. Si la fonction programmeur n'est pas activée [« OFF »], la machine ignore les mises en marche / à l'arrêt programmées. Dans ce cas, la machine utilise la durée réglée pour le mode ECO pour désactiver automatiquement la fonction de chauffe. Si la fonction programmeur est désactivée, les mises en marche/à l'arrêt programmées sont conservées et peuvent être réactivées à tout moment. La fonction programmeur est activée ou désactivée comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Timer Enable » (Activation du programmeur).



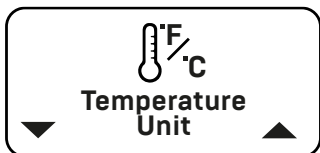
3. Sélectionnez « ON » [activation du programmeur] ou « OFF » [désactivation du programmeur] et validez.

10.4.5 Temperature Unit (Unité de température)

La température peut être affichée en °C ou °F. La machine est configurée en usine avec l'unité °C.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



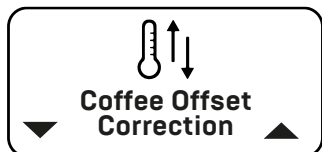
3. Sélectionnez l'unité °C ou °F et validez.

10.4.6 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)

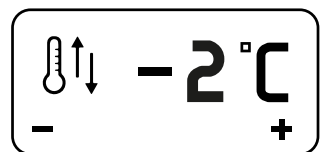
La machine est conçue pour la préparation optimale d'un espresso. En raison des conditions ambiantes, il peut y avoir une légère baisse de température de l'eau entre le chauffe-eau et le groupe de percolation. Pour compenser cette baisse de température, il est possible de régler la compensation à une valeur comprise entre -10 °C et +10 °C via le menu. La compensation définie en usine est de 0 °C.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Coffee Offset Correction » [Correction de compensation du café].



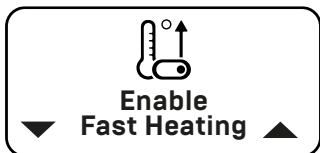
3. Sélectionnez et validez le paramètre.

10.4.7 Enable Fast Heating (Chauffe rapide)

Après sa mise en marche, la machine chauffe jusqu'à atteindre la température de percolation prédéfinie. En fonction de la température ambiante, cette étape peut prendre jusqu'à 20 minutes. La fonction « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide] permet d'accélérer la chauffe afin d'amener plus rapidement le groupe de percolation à la température de percolation.



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Enable Fast Heating » [Chauffe rapide].



3. Sélectionnez le réglage « ON » [activer] ou « OFF » [désactiver] et validez.

10.4.8 Descaling Process (Processus de détartrage)

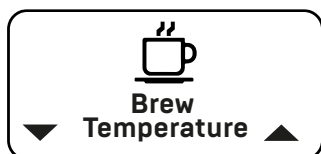
Un détartrage régulier de la machine à espresso contribue significativement à prolonger sa durée de vie ainsi qu'à assurer une qualité de café constante. Veuillez respecter les instructions suivantes :

- Utilisez uniquement le détartrant de la marque Profitec pour éviter tout dysfonctionnement ou dommage matériel.
- Le détartrage a une finalité purement préventive et ne doit pas être effectué en cas de dépôt de calcaire important. Dans ce dernier cas, contactez votre revendeur spécialisé.
- En cas de doute sur la procédure, nous vous recommandons vivement de faire effectuer le détartrage par un revendeur ou un technicien agréé.
- Le détartrage ne doit être effectué que si aucune modification structurelle n'a été apportée à la machine. Les machines modifiées peuvent être sensibles aux procédés de nettoyage et ne doivent être entretenues que par un personnel spécialisé.
- Suivez scrupuleusement les instructions affichées à l'écran de la machine et ne vous écarter pas de la procédure prévue afin de garantir une exécution sûre et efficace.

Pour le détartrage, vous aurez besoin de ce qui suit :

- Un récipient d'au moins 500 ml pouvant être placé sous le groupe de percolation
- Le détartrant Profitec
- De l'eau douce
- La crépine aveugle

Démarrage du détartrage



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Descaling Process » (Processus de détartrage).



3. Sélectionnez « START » et validez.

4. Suivez les instructions affichées à l'écran.

Conseil : En cas d'interruption du processus, un rinçage complet peut être nécessaire (voir chapitre 8.1.3, « Rinçage de la machine »).

Machine trop chaude

Si la machine est trop chaude pour le détartrage, le message « too HOT » (trop chaud) s'affiche à l'écran lors du démarrage du processus de détartrage. Dans ce cas, attendez que la machine ait refroidi ou procédez comme suit :

1. Acquitez le message « too HOT ».
- L'écran affiche un message vous invitant à placer un récipient d'une capacité supérieure à 500 ml sous le groupe de percolation.
2. Placez un récipient adapté sous le groupe de percolation et validez à l'écran.
3. Démarrez le processus en appuyant sur le bouton de tirage, qui s'allume.
- ✓ Le tirage commence et l'écran affiche le message « COOLING » (refroidissement). Le bouton de tirage actionné se met à clignoter.
4. Suivez les instructions affichées à l'écran pour la suite du processus.

11 Nettoyage



DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un nettoyage incorrect entraîne un risque mortel d'électrocution.

- Avant le nettoyage, mettez la machine à l'arrêt, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir jusqu'à température ambiante.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau.



AVERTISSEMENT

Risque de blessures dues aux surfaces brûlantes

Les surfaces brûlantes entraînent un risque de blessure.

- Laissez la machine et les composants associés refroidir complètement avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Effectuez uniquement les opérations de nettoyage décrites dans le présent manuel d'utilisation. Un nettoyage incorrect peut endommager la machine et ses accessoires.

Pour le nettoyage :

- Utilisez uniquement un chiffon doux, humide et non abrasif.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de produits de nettoyage contenant du chlore !

11.1 Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines

Nettoyez quotidiennement le porte-filtre, l'embout en silicone et les crépines. Le porte-filtre ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle.

Retrait de la crépine du porte-filtre

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. De l'autre, retirez la crépine de son logement.

Conseil : Les crépines sont bien serrées dans le porte-filtre afin qu'elles ne puissent pas tomber pendant le fonctionnement. Si la crépine est difficile à retirer, nous vous recommandons de passer d'abord vos doigts sous le bord de la crépine et de la pousser pour la sortir de son logement.

Retirez l'embout en silicone du porte-filtre

1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. De l'autre, retirez l'embout en silicone de son emplacement.

Nettoyage de la crépine, de l'embout en silicone et du porte-filtre

1. Retirez l'embout en silicone et la crépine du porte-filtre en suivant les explications des sections précédentes.
2. Nettoyez le porte-filtre, l'embout en silicone et la crépine avec de l'eau chaude, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
3. Laissez sécher complètement la crépine, l'embout en silicone et le porte-filtre.
4. Installez l'embout en silicone et la crépine dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre »).

11.2 Nettoyage du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage



ATTENTION

Risque de blessures dues aux arêtes vives.

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

- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur ces bords.
- Essuyez les bords avec précaution.

Videz régulièrement le plateau de collecte d'eau. N'attendez pas qu'il soit plein à ras bord.

Nettoyez quotidiennement le plateau de collecte d'eau et la plaque d'égouttage. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.

1. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine en le tirant vers l'avant. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte.
2. Videz le plateau de collecte d'eau dans un évier.
3. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Laissez toutes les pièces sécher complètement.
5. Installez toutes les pièces dans l'ordre inverse.

11.3 Nettoyage de la buse de lance

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Le nettoyage de la buse constitue un risque de blessures du fait de températures élevées.

- Ne touchez pas la lance ni la buse. Manipulez-les uniquement à l'aide des poignées caoutchoutées.

11.3.1 Nettoyage de la buse après utilisation

Nettoyez la buse juste après chaque utilisation afin d'éliminer immédiatement tout liquide résiduel et d'éviter qu'il ne sèche.

1. Essuyez la buse avec un chiffon microfibre humide. Manipulez la lance à l'aide de la poignée caoutchoutée.
2. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun résidu sur la buse.

11.3.2 Nettoyage d'une buse obstruée

REMARQUE

Endommagement de la machine

Un nettoyage incorrect de la buse peut l'endommager.

- Procédez avec prudence si vous insérez des objets pointus dans la buse pour son nettoyage.
- Assurez-vous que le joint est correctement positionné entre la buse et le filetage.

Si la buse est obstruée, aucune vapeur ne peut sortir. Nettoyez l'intérieur de la buse comme suit :

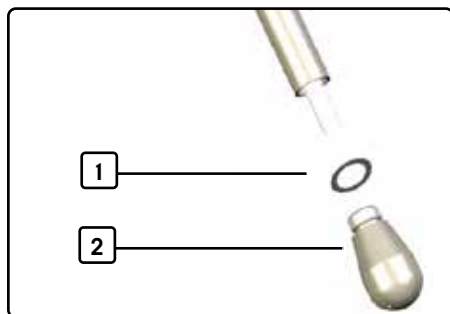


Fig. 9 Buse de lance démontée

1 Joint

2 Buse de lance

1. Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
2. Dévissez la buse [2, Fig. 9] de la lance à la main et mettez-la de côté.
3. Nettoyez soigneusement les trous de la buse avec une aiguille ou un trombone.
4. Revissez la buse avec le joint [1, Fig. 9].

11.4 Nettoyage du corps de la machine

Essuyez le corps de la machine avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éventuelles saletés. Essuyez-le ensuite avec un chiffon doux pour le sécher.

11.5 Nettoyage du réservoir d'eau

11.5.1 Orientation du réservoir d'eau

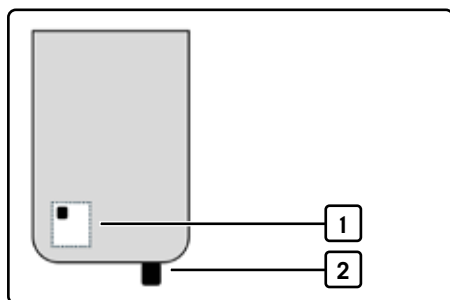


Fig. 10 Orientation du réservoir d'eau

- | | | | |
|---|--------------------------------|---|---------|
| 1 | Flotteur avec point magnétique | 2 | Soupape |
|---|--------------------------------|---|---------|

Alignez le réservoir d'eau de manière à ce que

- le flotteur soit inséré avec le point magnétique vers le haut, et
- la vanne soit située au bas du réservoir d'eau à droite.

Seule une orientation correcte permet d'insérer le réservoir d'eau dans le corps de la machine de manière à ce que les bords du réservoir reposent complètement sur le corps.

11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau quotidiennement. Le réservoir d'eau ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle. Pour nettoyer le réservoir d'eau, procédez comme suit :

1. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le dessus de la machine.
2. À deux mains, retirez le réservoir d'eau en le tirant vers le haut.
3. Videz le réservoir d'eau dans un évier et nettoyez-le avec de l'eau tiède, un détergent de qualité alimentaire et un chiffon doux.
4. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau avec un chiffon sec et doux.
5. Réinsérez le réservoir d'eau.
6. Remplacez le couvercle du réservoir d'eau.

11.6 Nettoyage du groupe de percolation

Un nettoyage incorrect peut entraîner une usure prématurée du groupe de percolation. Nettoyez le groupe de percolation selon les instructions ci-dessous.

La machine dispose d'une fonction de rappel de nettoyage « Cleaning Reminder » (voir chapitre 10.3.7, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »). Si cette fonction est activée, un rappel de nettoyage du groupe de percolation apparaît à l'écran après un nombre prédéfini d'utilisations. Nettoyez le groupe de percolation après avoir préparé environ 90 à 140 tasses d'expresso. Il est également recommandé de nettoyer le groupe de percolation si la machine n'a pas été utilisée pendant une longue période.

Pour nettoyer le groupe de percolation, vous aurez besoin de :

- la brosse de nettoyage incluse,
- la crépine aveugle incluse, et
- un nettoyant en poudre disponible dans le commerce, conçu pour nettoyer et dégraisser le groupe de percolation.

11.6.1 Étapes préparatoires au nettoyage automatique

1. Nettoyez le joint de groupe de percolation et la crépine-douche avec la brosse fournie.
2. Retirez la crépine à tasse du porte-filtre (voir chapitre 11.1, « Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines »).
3. Insérez la crépine aveugle dans le porte-filtre (voir chapitre 9.6, « Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre »).
4. Remplissez la crépine aveugle avec 3 à 5 g de poudre de nettoyage.

5. Insérez le porte-filtre avec la crépine aveugle et la poudre de nettoyage dans le groupe de percolation (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).

11.6.2 Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation

Le cycle de nettoyage automatique dure 135 secondes et est affiché à l'écran par un compte à rebours. Le processus de nettoyage peut être lancé via un raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou via le menu comme suit :



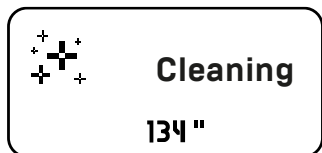
1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Automated Cleaning » (Nettoyage automatique).



3. Sélectionnez l'option « Start » (Démarrer) et validez.



- Le compteur démarre à 135 secondes et la crépine aveugle se remplit d'eau. Les graisses ou huiles dissoutes sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation. Une fois le compte à rebours écoulé, le nettoyage est terminé.
- 4. Si l'icône de la fonction de rappel de nettoyage « Cleaning Reminder » apparaît toujours à l'écran, réinitialisez-la (voir chapitre 10.3.8, « Reset Reminder [Rappel de réinitialisation] »).
- ✓ L'icône disparaît de l'affichage et le compteur commence à compter jusqu'au prochain rappel.

Conseil :

Pour terminer le nettoyage plus tôt, appuyez sur l'un des boutons de tirage.

11.6.3 Rinçage

1. Une fois le compteur expiré, retirez le porte-filtre du groupe de percolation et rincez-le à l'eau claire.
 2. Réinsérez le porte-filtre dans le groupe de percolation.
 3. Appuyez brièvement sur l'un des boutons de tirage pour démarrer le tirage.
 4. Attendez que la pression monte et que le manomètre de la pompe indique 9 bars.
 5. Appuyez de nouveau sur le bouton de tirage clignotant.
 - La pression et l'eau résiduelle sont évacuées par la sortie d'eau résiduelle.
 6. Répétez les étapes 4 à 6 jusqu'à ce que seule de l'eau claire s'écoule dans le plateau de collecte d'eau.
- ✓ Le groupe de percolation est prêt à l'emploi.

12 Entretien



DANGER

Danger dû à la tension électrique

Un entretien incorrect constitue un risque mortel d'électrocution.

- Avant l'entretien, éteignez la machine, débranchez-la de la prise de courant et laissez-la refroidir jusqu'à température ambiante.

Lors de l'exécution de travaux de maintenance, toutes les consignes de sécurité et d'avertissement du présent manuel d'utilisation doivent être respectées. Les opérations de maintenance qui ne sont pas expliquées dans le présent manuel d'utilisation ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié spécialisé.

12.1 Pièces de rechange et accessoires

Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées pour les opérations de maintenance. Les pièces de rechange sont disponibles auprès des revendeurs agréés. Pour trouver un service technique agréé, utilisez notre outil de recherche de revendeurs :

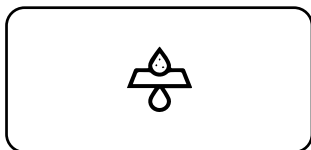
<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

Pièce de rechange	Référence
Joint du groupe de percolation	AC100078-00
Plaque de douche	EM100077-00
Support de douche	EM100379-00
Joint de tête de douche	DM100021-00
Vis à tête fraisée	NT100152-00
Crépine monotasse	ZBI00008-00
Crépine pour deux tasses	ZBI00009-00
Crépine de 21 grammes	ZBI00011-00
Crépine aveugle	ZBI00010-00
Ressort de maintien pour porte-filtre	DVI00057-00
Corps du porte-filtre	ZBI00037-00
Poignée du porte-filtre	ZBI00046-00
Embout en silicone, double sortie (étroit)	ZBI00043-00
Brosse de nettoyage	ZBI00034-00
Buse de vapeur 2 trous	ROI00154-00

Accessoire	Référence
Filtre à eau	AC100027-00
Station de tassage	AC500009-00
Tapis de tassage	AC500003-00
Tiroir à marc	AC500046-00
Pot à lait, 350 ml	AC500016-00
Pot à lait, 500 ml	AC500017-00
Crépine filtrante	AC500010-00
4x tasses Pro espresso	AC500007-00
4x tasses Pro cappuccino	AC500008-00

12.2 Remplacement du filtre à eau

Aucune fonction de rappel n'est définie sur la machine en usine. Si la fonction est réglée via le menu, une fois la quantité d'eau prédéfinie consommée, un affichage correspondant apparaît indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.



Affichage « Waterfilter Reminder » [Rappel du filtre à eau]

Les informations concernant les intervalles de remplacement du filtre ainsi que la procédure à respecter sont fournies dans les instructions du filtre à eau.

REMARQUE

Le filtre à eau ne protège pas complètement contre l'entartrage.

12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation

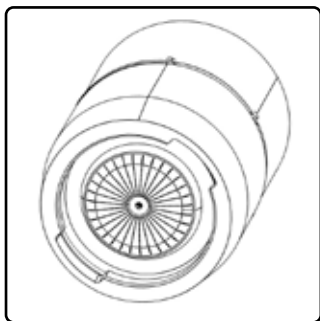
12.3.1 Outils et accessoires requis

- Brosse de nettoyage
- Un porte-filtre sans crépine
- Joint de rechange, non inclus dans la livraison
- Tournevis plat, non inclus dans la livraison
- Clé Allen de 3 mm, non incluse dans la livraison

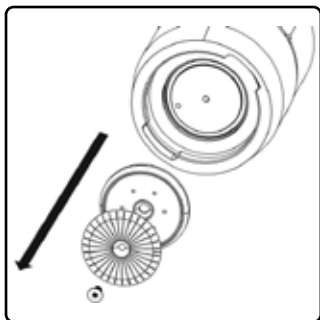
12.3.2 Avant le remplacement du joint

1. Éteignez la machine et débranchez la fiche d'alimentation du secteur.
2. Laissez la machine refroidir.
3. Videz la machine [voir chapitre 11.6, « Nettoyage du groupe de percolation »] et nettoyez-la [voir chapitre 11, « Nettoyage »].
4. Retirez la plaque d'égouttage et le plateau de collecte.
5. Déballez et préparez les pièces de rechange.

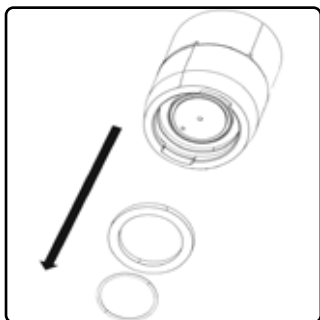
12.3.3 Remplacement du joint



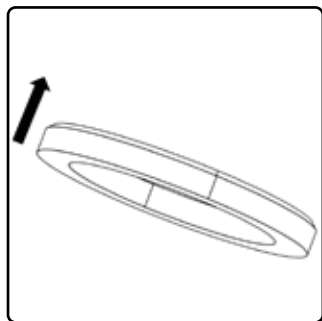
Vue de dessous du groupe de percolation



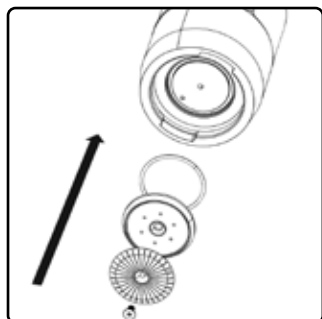
1. Utilisez une clé Allen pour desserrer la vis à tête fraisée au centre de la plaque de douche.
2. Retirez la plaque de douche et le support de douche.



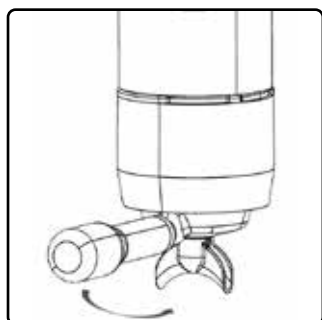
3. Retirez le joint de la plaque de douche.
 4. Utilisez un tournevis plat pour faire levier et retirer le joint du groupe de percolation.
- Le joint du groupe de percolation est abîmé au cours de l'opération.



5. Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer la rainure du support de douche.
6. Insérez le nouveau joint du groupe de percolation dans la rainure après l'avoir nettoyée. Alignez le joint de sorte que le côté chanfreiné soit orienté vers le haut.
7. Enfoncez le joint dans la rainure.



8. Installez le joint de la plaque de douche.
9. Vissez le support de douche et la crépine-douche en place à l'aide de la vis que vous aviez mise de côté.



10. Fixez le porte-filtre sans crépine et serrez-le lentement. De l'autre main, appliquez une contre-pression sur le groupe de percolation par le haut.
- ✓ Le groupe de percolation est à nouveau prêt à l'emploi.

12.4 Réglage manuel de la pression de percolation

La pression de percolation peut être déterminée, ajustée ou modifiée en tournant la vis de réglage située sur le côté supérieur. La pression de percolation peut être réglée à une valeur comprise entre 8,5 bars et 12 bars environ.

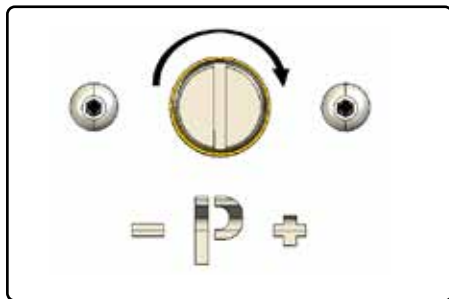


Fig. 11 Vis de réglage de la pression de percolation

Pour régler la pression de percolation, procédez comme suit :

1. Insérez le porte-filtre équipé d'une crépine aveugle (crépine sans trous) dans le groupe de percolation.
 2. Appuyez sur l'un des boutons de tirage et attendez que le manomètre de percolation se soit stabilisé.
 3. Lisez le réglage de la pression de percolation sur le manomètre de percolation. Ajustez à la valeur souhaitée en tournant la vis de réglage située sur le côté supérieur à l'aide d'un tournevis plat. Tourner la vis de réglage dans le sens anti-horaire (-) diminue la pression de percolation, la tourner dans le sens horaire (+) augmente la pression de percolation.
 4. Appuyez de nouveau sur le bouton de tirage pour terminer le processus.
- ✓ La machine est de nouveau prête à fonctionner.

13 Dépannage

Le tableau suivant contient des informations sur les pannes possibles, ainsi que des instructions pour leur résolution.

Si un dysfonctionnement survient lors de l'utilisation de la machine et que vous n'êtes pas en mesure de l'identifier clairement à partir des informations contenues dans le présent manuel d'utilisation ou de le résoudre à l'aide des mesures décrites, n'utilisez pas la machine et contactez votre revendeur.

13.1 Pannes de la machine

Panne	Cause	Solution
Lors de la première mise en service, la pompe se met en marche après avoir appuyé sur un bouton de tirage, mais aucune eau ne sort du groupe de percolation.	Temps insuffisant pour remplir le chauffe-eau.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau se remplisse et que l'eau commence à couler.
La machine est sous tension mais ne fonctionne pas.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »)
La pompe émet un bruit fort et anormal.	La cartouche du filtre à eau est sèche.	Rincez soigneusement la cartouche du filtre à l'eau. Pour ce faire, suivez les instructions du fabricant du filtre utilisé.
La machine est en marche et aspire de l'air.	Le réservoir d'eau n'est pas inséré correctement.	Insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 1.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
La machine ne se met pas en marche ou ne s'arrête pas automatiquement malgré le réglage du programmeur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez les fonctions de programmeur voir chapitre 10.4.4, « Timer Enable (Activation du programmeur) » et contactez votre revendeur.
De l'eau s'écoule entre le porte-filtre et le groupe de percolation.	Le porte-filtre n'est pas installé correctement.	Installez correctement le porte-filtre (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
	Joint usé.	Remplacez le joint (voir chapitre 12.3, « Remplacement du joint du groupe de percolation »).

Panne	Cause	Solution
Impossible d'insérer le réservoir d'eau en entier.	Réservoir d'eau mal aligné.	Alignez et insérez correctement le réservoir d'eau (voir chapitre 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
Les paramètres du menu avancé ne s'affichent pas.	Menu masqué.	Affichez le menu des paramètres avancés (voir chapitre 10.4, « Paramètres de menu avancés [Advanced User Settings] »).
La machine est allumée, la vanne rotative est ouverte, mais aucune vapeur ne sort de la buse de vapeur.	Buse de vapeur bouchée.	Nettoyez la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de lance »).
	Le chauffe-eau n'atteint pas sa température de consigne.	Attendez que la température de vapeur réglée (voir chapitre 10.3.2, « Steam Temperature [Température de la vapeur] ») soit atteinte.
	Mode vapeur désactivé.	Activez le mode vapeur (voir chapitre 9.3.3, « Activation ou désactivation du mode vapeur »).
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Réinitialisation de la machine »).

13.1.1 Réinitialisation de la machine

La réinitialisation supprime tous les paramètres configurés par l'utilisateur. Après la réinitialisation, une première mise en service doit être effectuée (voir chapitre 8, « Première mise en service »).

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
- L'anneau LED s'éteint.
2. Maintenez le bouton d'affichage droit enfoncé.
3. Dans le même temps, allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
4. Attendez que le message « Reset Done » (Réinitialisation terminée) s'affiche.
5. Relâchez le bouton d'affichage droit.
6. Éteignez la machine.
- ✓ La machine est réinitialisée.

14 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	210 x 338 x 381 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	210 x 410 x 381 mm
Poids	12 kg
Capacité du réservoir d'eau	env. 2,8 l
Alimentation électrique	Valeur
EU, UK, NZ, AU	230 V~, 50/60 Hz
US	110 V~, 50/60 Hz
JP	110 V~, 50/60 Hz
Puissance	Valeur
EU, UK, NZ, AU	1300 W
US, JP	900 W

15 Mise hors service, démontage et stockage

15.1 Mettez la machine hors service

1. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
 - L'anneau LED s'éteint.
2. Débranchez la fiche d'alimentation du secteur.

15.2 Démontage de la machine

1. Mettez la machine hors service.
2. Laissez la machine refroidir complètement.
3. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
4. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine.
5. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
6. Videz l'eau du réservoir d'eau.

15.3 Stockage

REMARQUE

Danger dû à un stockage incorrect

Un stockage incorrect peut endommager la machine et nuire à son bon fonctionnement.

- N'inclinez pas la machine dans son emballage et ne la retournez pas.
- Stockez la machine après l'avoir correctement emballée et dans un endroit sec.
- Ne stockez pas plus de trois boîtes les unes sur les autres.
- Ne placez pas d'autres objets lourds sur l'emballage.
- Stockez la machine hors gel.

Pour stocker la machine, procédez comme suit :

1. Démontez la machine.
2. Emballez la machine et ses accessoires dans leur emballage d'origine.
3. Stockez à l'endroit prévu.

16 Élimination



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit et ses accessoires (par exemple un chargeur ou un câble USB) ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères lorsqu'ils sont en fin de vie. Pour éviter qu'une élimination incorrecte des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine et pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles, séparez ces articles des autres types de déchets et recyclez-les de manière responsable.

Éliminez le produit comme suit :

- Avant sa mise au rebut, la machine doit être démontée conformément aux consignes de sécurité et aux avertissements du présent manuel d'utilisation.
- Avant de mettre le produit au rebut, évaluez les options permettant d'éviter son élimination (par exemple la revente d'un produit fonctionnel ou la réparation d'un produit défectueux).
- L'utilisateur peut déposer le produit à éliminer dans un point public de collecte ou de récupération de sa région. Les adresses des points de collecte agréés peuvent être obtenues auprès de l'administration locale.

17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso

La préparation de l'expresso parfait est influencée non seulement par des facteurs subjectifs, mais aussi par d'autres facteurs tels que le type de café, la finesse de la mouture, la quantité de café, la température, la pré-infusion, le débit d'eau, le temps d'extraction, etc.

Pour obtenir le meilleur réglage, il vous faudra tester les différents paramètres et les faire varier. Le tableau suivant résume les problèmes courants, leurs causes, et les mesures pour les résoudre.

Problème	Cause	Solution
L'expresso ne s'écoule pas correctement du porte-filtre, mais dégouline lentement.	Mouture du café trop fine.	Utilisez un café moulu plus grossièrement.
	Café trop compacté.	Tassez moins fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Excès de café moulu.	Réduisez la quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
Peu ou pas de crème sur l'expresso.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu insuffisamment compacté.	Tassez plus fermement le café moulu (voir chapitre 9.5, « Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu »).
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.6, « Nettoyage du groupe de percolation »).

Problème	Cause	Solution
Trop peu de corps.	Mouture trop grossière.	Utilisez un café moulu plus finement.
	Café moulu trop vieux.	Utilisez du café moulu frais.
	Trop peu de café moulu.	Utilisez une plus grande quantité de café moulu. Les marquages dans les crépines servent d'indication.
	Crépine-douche encrassée.	Nettoyez le groupe de percolation (voir chapitre 11.6, « Nettoyage du groupe de percolation »).

HANDMADE - PROFITEC - SINCE 1985

PROFITEC GmbH

Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland/Germany

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

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com