PROFITEC

- SINCE 1985 -
- HANDMADE -

MOVE 2.0

Art.-Nr./item no: CM500003-00
Bedienungsanleitung - User Manual -
Manuel d'utilisation - Manual del usuario

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der MOVE 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 19.

Dear coffee enthusiasts,

With the MOVE 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 94.

Chers amateurs de café,

Avec la MOVE 2.0, vous avez fait un très bon choix. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à préparer de parfaits expresso et cappuccino avec votre machine expresso à porte-filtre.

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

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

La version française du manuel d’utilisation commence au chapitre 1 « À propos du présent manuel d’utilisation » à la page 167.

¡Hola entusiasta del café!

Acabas de tomar una decisión estupenda adquiriendo la MOVE 2.0. Te lo agradecemos y te deseamos te diviertas y disfrutes mucho preparando espressos y capuchinos con tu máquina espresso portafiltros.

Por favor, lee este manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar tu máquina y ten en cuenta su contenido cuando la utilices. Si hay algo referente a su uso que no tengas muy claro o si necesitas más información, no dudes en contactar con tu distribuidor antes de ponerla en servicio.

Guarda este manual bien cuidado en un lugar seguro y accesible, para poder consultarlo rápida y fácilmente si surge algún problema.

El manual de instrucciones en español comienza a partir del capítulo 1 «Información sobre este manual de instrucciones» en la página 243.

PROFITEC

Profitec GmbH
Profi-technische Produkte
Industriestraße 57 - 61
69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland / Germany / Allemagne / Alemania
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 / Sello del distribuidor

Inhalt

1 Über diese Bedienungsanleitung 19
1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen 19
1.2 Darstellungskonventionen 20

2 Sicherheit 21
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 21
2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen 22
2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien 22
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen 22

3 Kurzanleitung für den ersten Espresso 23
4 Bestimmungsgemäße Verwendung 25
5 Beschreibung der Maschine 26
5.1 Aufbau der Maschine 26
5.2 Bedienelemente 27
5.2.1 Ein-/Aus-Taste 27
5.2.2 Display-Tasten 28
5.2.3 Bezugstasten 28
5.2.4 Bedienhebel 29

6 Transport 31
6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung 31
6.2 Lieferumfang 32
6.3 Transportverpackung entfernen 33
6.4 Lieferumfang prüfen 33
6.5 Transportieren 34

7 Installation 35
7.1 Anforderungen an den Aufstellort 35
7.2 Anschluss an die Stromversorgung 35
7.3 Zubehör installieren 36
7.3.1 Blindsieb und Wasserauffangschale installieren 36
7.3.2 Wasserfilter installieren 37

8 Erstinbetriebnahme 38
8.1 Erstinbetriebnahme 38
8.1.1 Maschine anschließen und einschalten 39
8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus) 39
8.1.3 Maschine spülen 40
8.2 Nach der Inbetriebnahme 40

9 Bedienung 41
9.1 Betriebsarten 41

9.1.1 Betriebsbereitschaft ... 41
9.1.2 Dauerbetrieb ... 41
9.1.3 Standby-Modus des Displays ... 41
9.1.4 ECO-Modus ... 41
9.2 Maschine in Betrieb nehmen ... 42
9.2.1 Maschine ein- und ausschalten ... 42
9.2.2 Maschine vorbereiten ... 42
9.3 Shortcut-Funktionen ... 43
9.3.1 ECO-Modus einschalten ... 43
9.3.2 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren ... 43
9.3.3 Dampfkessel ein- oder ausschalten ... 43
9.3.4 Automatische Reinigung der Brühgruppe ... 44
9.4 Wassertank mit Wasser füllen ... 44
9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen) ... 45
9.6 Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen ... 45
9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen ... 46
9.8 Flush durchführen ... 48
9.8.1 Flush nach dem Aufheizen ... 48
9.8.2 Flush zum Spülen der Brühgruppe ... 48
9.9 Espresso zubereiten ... 49
9.10 Espresso per App zubereiten ... 50
9.11 Filterträger aus der Brühgruppe entfernen ... 51
9.12 Heißes Wasser entnehmen ... 51
9.13 Heißen Dampf entnehmen ... 52

10 Navigation und Einstellungen im Menü ... 54
10.1 Anzeigen im Display ... 54
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings) ... 54
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings) ... 55
10.1.3 Weitere Anzeigen im Display ... 56
10.2 Navigation im Menü ... 58
10.2.1 Hauptmenü öffnen ... 59
10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen ... 59
10.2.3 Einstellungen ändern und bestätigen ... 59
10.3 Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings) ... 60
10.3.1 Brew Temperature ... 60
10.3.2 Steam Enable ... 60
10.3.3 Steam Temperature ... 60
10.3.4 Preinfusion ... 60
10.3.5 Brew Settings - Einstellung über das Menü ... 62
10.3.6 Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten ... 63
10.3.7 Eco Mode ... 64
10.3.8 Cleaning Reminder ... 65

10.3.9 Reset Reminder ... 65
10.3.10 Barista Light ... 66
10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings) ... 67
10.4.1 Bluetooth Connection ... 68
10.4.2 Filter Reminder ... 68
10.4.3 Clock Set ... 69
10.4.4 Schedule Set ... 70
10.4.5 Timer Enable ... 71
10.4.6 Temperature Unit ... 71
10.4.7 Coffee Offset Correction ... 72
10.4.8 Enable Fast Heating ... 73

11 Reinigung ... 74
11.1 Filterträger, Silikonaufsatz und Siebe reinigen ... 74
11.2 Wasserauffangschale und Tropfblech reinigen ... 75
11.3 Dampf- und Heißwasserdüse reinigen ... 76
11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen ... 76
11.3.2 Verstopfte Dampfdüse reinigen ... 76
11.4 Gehäuse der Maschine reinigen ... 77
11.5 Wassertank reinigen ... 77
11.5.1 Ausrichtung des Wassertanks ... 77
11.5.2 Wassertank reinigen ... 77
11.6 Dampfkessel entleeren ... 78
11.7 Brühgruppe reinigen ... 78
11.7.1 Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung ... 79
11.7.2 Automatische Reinigung der Brühgruppe starten ... 79
11.7.3 Nachspülen ... 80

12 Wartung ... 81
12.1 Ersatzteile und Zubehör ... 81
12.2 Wasserfilter austauschen ... 82
12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen ... 82
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör ... 82
12.3.2 Vor dem Austauschen ... 83
12.3.3 Dichtung austauschen ... 83

13 Störungsbehebung ... 85
13.1 Störungen an der Maschine ... 85
13.1.1 Maschine zurücksetzen ... 87

14 Technische Daten und EU-Konformitätserklärung ... 88
14.1 Technische Daten ... 88
14.2 EU-Konformitätserklärung ... 88

15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung ... 89

15.1 Maschine außer Betrieb nehmen ... 89
15.2 Demontage der Maschine ... 89
15.3 Lagerung ... 89

16 Entsorgung ... 90
17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso ... 91
18 Notizen ... 93

Contents

1 About these operating instructions 94
1.1 Design of safety and warning notices 94
1.2 Stylistic conventions 94

2 Safety 96
2.1 General safety instructions 96
2.2 Hazard due to high temperatures 97
2.2.1 Hazard due to hot media 97
2.2.2 Hazard due to hot surfaces 97

3 Quick guide to your first espresso 98
4 Intended use 100
5 Description of the machine 101
5.1 Machine structure 101
5.2 Control elements 102
5.2.1 On/off button 102
5.2.2 Display buttons 103
5.2.3 Brew buttons 103
5.2.4 Operating levers 104

6 Transport 106
6.1 Markings on the packaging 106
6.2 Scope of delivery 107
6.3 Removing the transport packaging 108
6.4 Checking the scope of delivery 108
6.5 Transportation 109

7 Installation 110
7.1 Requirements at the installation site 110
7.2 Connecting to the power supply 110
7.3 Installing the accessories 111
7.3.1 Installing the blind filter and drip tray 111
7.3.2 Installing the water filter 112

8 Initial start-up 113
8.1 Initial start-up 113
8.1.1 Connecting and switching on the machine 114
8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode) 114
8.1.3 Rinsing the machine 115
8.2 After initial start-up 115

9 Operation 116
9.1 Operating modes 116

9.1.1 Operational readiness 116
9.1.2 Continuous operation 116
9.1.3 Standby mode of the display 116
9.1.4 ECO mode 116
9.2 Putting the machine into operation 117
9.2.1 Switching the machine on and off 117
9.2.2 Preparing the machine 117
9.3 Shortcut functions 118
9.3.1 Switching on ECO mode 118
9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion 118
9.3.3 Switching the steam boiler on or off 118
9.3.4 Automatic cleaning of the brew group 119
9.4 Filling the water tank with water 119
9.5 Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping) 120
9.6 Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter 120
9.7 Inserting the portafilter in the brew group 121
9.8 Performing a flush 123
9.8.1 Flush after heating up 123
9.8.2 Flush to rinse the brew group 123
9.9 Preparing espressos 124
9.10 Brewing espresso using the app 125
9.11 Removing the portafilter from the brew group 126
9.12 Drawing hot water 126
9.13 Drawing hot steam 127

10 Navigation and settings in the menu 128
10.1 Icons on the display 128
10.1.1 Menus for basic settings 128
10.1.2 Menus for advanced user settings 129
10.1.3 Further icons on the display 130
10.2 Navigation in the menu 132
10.2.1 Opening the main menu 133
10.2.2 Selecting and opening submenus 133
10.2.3 Changing and confirming settings 133
10.3 Basic menu settings 134
10.3.1 Brew Temperature 134
10.3.2 Steam Enable 134
10.3.3 Steam Temperature 134
10.3.4 Pre-infusion 134
10.3.5 Brew Settings - setting via the menu 136
10.3.6 Brew Settings - setting using the brew buttons 137
10.3.7 Eco Mode 138
10.3.8 Cleaning Reminder 139

10.3.9 Reset Reminder 139
10.3.10 Barista Lights 140
10.4 Advanced menu (user) settings 141
10.4.1 Bluetooth Connection 142
10.4.2 Filter Reminder 142
10.4.3 Clock Set 143
10.4.4 Schedule Set 143
10.4.5 Timer Enable 145
10.4.6 Temperature Unit 145
10.4.7 Coffee Offset Correction 146
10.4.8 Enable Fast Heating 146

11 Cleaning 148
11.1 Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters 148
11.2 Cleaning the drip tray and grid 149
11.3 Cleaning the steam and hot water nozzles 150
11.3.1 Cleaning the steam and hot water nozzles after use 150
11.3.2 Cleaning a blocked steam nozzle 150
11.4 Cleaning the machine housing 151
11.5 Cleaning the water tank 151
11.5.1 Orientation of the water tank 151
11.5.2 Cleaning the water tank 151
11.6 Emptying the steam boiler 152
11.7 Cleaning the brew group 152
11.7.1 Preparatory steps for automatic cleaning 153
11.7.2 Starting automatic cleaning of the brew group 153
11.7.3 Post-rinsing 154

12 Servicing 155
12.1 Spare parts and accessories 155
12.2 Replacing the water filter 156
12.3 Replacing the brew group gasket 156
12.3.1 Required tools and accessories 156
12.3.2 Before replacement 156
12.3.3 Replacing the gasket 157

13 Troubleshooting 159
13.1 Machine faults 159
13.1.1 Resetting the machine 161

14 Technical data and EU declaration of conformity 162
14.1 Technical data 162
14.2 EU declaration of conformity 162

15 Shutdown, dismantling, and storage 163

15.1 Shutting down the machine 163
15.2 Dismantling the machine 163
15.3 Storage 163

16 Disposal 164
17 Recommendations for preparing the perfect espresso 165
18 Notes 166

Table des matières

1 À propos du présent manuel d'utilisation 167
1.1 Présentation des consignes de sécurité et des avertissements 167
1.2 Conventions de présentation 168

2 Sécurité 169
2.1 Consignes générales de sécurité 169
2.2 Danger dû à des températures élevées 170
2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants 170
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes 170

3 Guide d'introduction pour votre premier expresso 171
4 Utilisation conforme 173
5 Description de la machine 174
5.1 Structure de la machine 174
5.2 Éléments de commande 175
5.2.1 Bouton marche/arrêt 175
5.2.2 Boutons de l'affichage 176
5.2.3 Boutons de tirage 176
5.2.4 Leviers de commande 177

6 Transport 180
6.1 Marquages sur l'emballage 180
6.2 Étendue des fournitures 181
6.3 Enlèvement de l'emballage de transport 182
6.4 Vérification de l'étendue des fournitures 182
6.5 Transport 183

7 Installation 184
7.1 Exigences applicables au lieu d'installation 184
7.2 Raccordement à l'alimentation électrique 184
7.3 Installation des accessoires 185
7.3.1 Installation de la crépine aveugle et du plateau de collecte d'eau 185
7.3.2 Installation du filtre à eau 186

8 Première mise en service 187
8.1 Première mise en service 187
8.1.1 Branchement et mise sous tension 188
8.1.2 Remplissage du chauffe-eau (mode Fill) 188
8.1.3 Rinçage de la machine 189
8.2 Après la mise en service 189

9 Utilisation 190
9.1 Modes de fonctionnement 190

9.1.1 Préparation au fonctionnement ... 190
9.1.2 Fonctionnement continu ... 190
9.1.3 Mode veille de l'écran ... 190
9.1.4 Mode ECO ... 190
9.2 Mise en service de la machine ... 191
9.2.1 Mise en marche et arrêt de la machine ... 191
9.2.2 Préparation de la machine ... 191
9.3 Fonctions de raccourci ... 192
9.3.1 Activation du mode ECO ... 192
9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion ... 192
9.3.3 Mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur ... 192
9.3.4 Nettoyage automatique du groupe de percolation ... 193
9.4 Remplissage du réservoir d'eau ... 193
9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu ... 194
9.6 Insertion de l'embout en silicone et des crépines dans le porte-filtre ... 194
9.7 Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation ... 195
9.8 Rinçage (« Flush ») ... 197
9.8.1 Rinçage (Flush) après une chauffe ... 197
9.8.2 « Flush » (rinçage du groupe de percolation) ... 198
9.9 Préparation d'un expresso ... 198
9.10 Préparation d'un expresso via l'application ... 200
9.11 Retrait du porte-filtre hors du groupe de percolation ... 200
9.12 Prélèvement d'eau chaude ... 201
9.13 Prélèvement de vapeur chaude ... 202

10 Navigation et paramètres du menu ... 203
10.1 Indications à l'écran ... 203
10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings) ... 203
10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings) ... 204
10.1.3 Autres indications affichées à l'écran ... 205
10.2 Navigation dans le menu ... 207
10.2.1 Ouverture du menu principal ... 208
10.2.2 Sélection et ouverture d'un sous-menu ... 208
10.2.3 Modification et validation des paramètres ... 208
10.3 Paramètres du menu de base (Basic Settings) ... 209
10.3.1 Brew Temperature (Température de percolation) ... 209
10.3.2 Steam Enable (Activation de la vapeur) ... 209
10.3.3 Steam Temperature (Température de la vapeur) ... 209
10.3.4 Preinfusion (Pré-infusion) ... 209
10.3.5 Brew Settings (Paramètres de percolation) – Réglage via le menu ... 211
10.3.6 Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage ... 212
10.3.7 Mode ECO ... 213
10.3.8 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) ... 214

10.3.9 Reset Reminder (Réinitialisation des rappels) ... 215
10.3.10 Barista Light (Éclairage barista) ... 215
10.4 Paramètres de menu avancés (Advanced User Settings) ... 216
10.4.1 Bluetooth Connection (Connexion Bluetooth) ... 217
10.4.2 Filter Reminder (Rappel de filtre) ... 217
10.4.3 Clock Set (Réglage de l'heure) ... 218
10.4.4 Schedule Set (Programmation horaire) ... 219
10.4.5 Timer Enable (Activation du programmateur) ... 220
10.4.6 Temperature Unit (Unité de température) ... 220
10.4.7 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café) ... 221
10.4.8 Enable Fast Heating (Chauffe rapide) ... 222

11 Nettoyage ... 223
11.1 Nettoyage du porte-filtre, de l'embout en silicone et des crépines ... 223
11.2 Nettoyage du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage ... 224
11.3 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude ... 225
11.3.1 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation ... 225
11.3.2 Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée ... 225
11.4 Nettoyage du corps de la machine ... 226
11.5 Nettoyage du réservoir d'eau ... 226
11.5.1 Orientation du réservoir d'eau ... 226
11.5.2 Nettoyage du réservoir d'eau ... 227
11.6 Vidange du bouilleur ... 227
11.7 Nettoyage du groupe de percolation ... 228
11.7.1 Étapes préparatoires au nettoyage automatique ... 228
11.7.2 Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation ... 228
11.7.3 Rinçage ... 229

12 Entretien ... 230
12.1 Pièces de rechange et accessoires ... 230
12.2 Remplacement du filtre à eau ... 231
12.3 Remplacement du joint du groupe de percolation ... 231
12.3.1 Outils et accessoires requis ... 231
12.3.2 Avant le remplacement du joint ... 232
12.3.3 Remplacement du joint ... 232

13 Dépannage ... 234
13.1 Pannes de la machine ... 234
13.1.1 Réinitialisation de la machine ... 236

14 Données techniques et déclaration UE de conformité ... 237
14.1 Données techniques ... 237
14.2 Déclaration UE de conformité ... 237

15 Mise hors service, démontage et stockage ... 238

15.1 Mise hors service de la machine 238
15.2 Démontage de la machine 238
15.3 Stockage 238

16 Élimination 239
17 Recommandations pour une préparation optimale de l'expresso 240
18 Notes 242

Índice

1 Información sobre este manual de instrucciones 243
1.1 Diseño de las advertencias de seguridad y avisos de precaución 243
1.2 Convenciones de presentación 244

2 Seguridad 245
2.1 Indicaciones generales de seguridad 245
2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas 246
2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes 246
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes 246

3 Guía rápida para el primer espresso 247
4 Uso conforme a lo prescrito 249
5 Descripción de la máquina 250
5.1 Diseño de la máquina 250
5.2 Elementos de mando 251
5.2.1 botón de encendido/apagado 251
5.2.2 Botones de la pantalla 252
5.2.3 Botones de erogación 252
5.2.4 Palanca de operación 253

6 Transporte 256
6.1 Sellos de advertencia en el etiquetado 256
6.2 Especificación de entrega 257
6.3 Eliminación del embalaje de transporte 258
6.4 Verificación a la entrega 258
6.5 Transporte de la máquina 259

7 Instalación 260
7.1 Requisitos que debe reunir el lugar de aplicación 260
7.2 Conexión a la red eléctrica 260
7.3 Instalación de los accesorios 261
7.3.1 Instala el cacillo ciego y la bandeja recogegotas 261
7.3.2 Instalación del filtro de agua 262

8 Puesta en servicio inicial 263
8.1 Puesta en servicio inicial 263
8.1.1 Enchufar y encender la máquina 264
8.1.2 Carga de la caldera con agua (modo «Fill») 264
8.1.3 Enjuagado de la máquina 265
8.2 Tras la puesta en servicio 265

9 Operación 266
9.1 Modos operativos 266

9.1.1 Operatividad ... 266
9.1.2 Operación continua ... 266
9.1.3 Pantalla en modo de espera «Standby» ... 266
9.1.4 Modo ECO ... 266
9.2 Puesta en servicio de la máquina ... 267
9.2.1 Encendido/Apagado de la máquina ... 267
9.2.2 Preparar la máquina ... 267
9.3 Funciones rápidas ... 268
9.3.1 Activación del modo ECO ... 268
9.3.2 Activación y desactivación de la preinfusión ... 268
9.3.3 Encendido y apagado de la caldera de vapor ... 268
9.3.4 Limpieza automática del grupo de erogación ... 269
9.4 Llena el depósito de agua ... 269
9.5 Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper) ... 270
9.6 Coloca el adaptador de silicona y los cacillos en el portafiltros ... 270
9.7 Inserción del portafiltros en el grupo de erogación ... 271
9.8 Ciclo «Flush» ... 273
9.8.1 «Flush» tras el calentamiento ... 273
9.8.2 ciclo «Flush» para enjuagar el grupo de erogación ... 274
9.9 Preparación de café espresso ... 274
9.10 Preparación de café espresso mediante la aplicación ... 276
9.11 Retira el portafiltros del grupo de erogación ... 276
9.12 Extracción de agua caliente ... 277
9.13 Extracción de vapor caliente ... 278

10 Navegación y ajustes del menú ... 279
10.1 Visualizaciones en pantalla ... 279
10.1.1 Menús de los ajustes básicos (Basic Settings) ... 279
10.1.2 Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings) ... 280
10.1.3 Otras visualizaciones en pantalla ... 281
10.2 Navegación en el menú ... 283
10.2.1 Abrir el menú principal ... 284
10.2.2 Seleccionar y abrir el submenú ... 284
10.2.3 Cambiar y confirmar los ajustes ... 284
10.3 Ajustes básicos del menú (Basic Settings) ... 285
10.3.1 «Brew Temperature» (temperatura de erogación) ... 285
10.3.2 «Steam Enable» (activación de la caldera de vapor) ... 285
10.3.3 «Steam Temperature» (temperatura del vapor) ... 285
10.3.4 «Preinfusion» (preinfusión) ... 285
10.3.5 «Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante el menú ... 287
10.3.6 «Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante los botones de erogación 288
10.3.7 «ECO Mode» (modo ECO) ... 289
10.3.8 «Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza) ... 290

10.3.9 «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio) ... 291
10.3.10 «Barista Lights» (iluminación barista) ... 292
10.4 Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings) ... 292
10.4.1 «Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth) ... 293
10.4.2 «Filter Reminder» (recordatorio filtro) ... 293
10.4.3 «Clock Set» (ajuste hora) ... 294
10.4.4 «Schedule Set» (programación intervalos) ... 295
10.4.5 «Timer Enable» (activación Timer) ... 296
10.4.6 «Temperature Unit» (unidad de temperatura) ... 297
10.4.7 «Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura) ... 297
10.4.8 «Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido) ... 298

11 Limpieza ... 299
11.1 Limpia el portafiltros, el adaptador de silicona y los cacillos ... 299
11.2 Limpieza de la bandeja recogegotas y de la rejilla antigoteo ... 300
11.3 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente ... 301
11.3.1 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente tras el uso ... 301
11.3.2 Limpieza de boquillas de vapor atascadas ... 301
11.4 Limpieza de la carcasa de la máquina ... 302
11.5 Limpieza del depósito de agua ... 302
11.5.1 Alineación del depósito de agua ... 302
11.5.2 Limpieza del depósito de agua ... 302
11.6 Vaciar la caldera de vapor ... 303
11.7 Limpieza del grupo de erogación ... 303
11.7.1 Pasos previos para la limpieza automática ... 304
11.7.2 Inicia la limpieza automática del grupo de erogación ... 304
11.7.3 enjuague final ... 305

12 Mantenimiento ... 306
12.1 Recambios y accesorios ... 306
12.2 Cambio del filtro de agua ... 307
12.3 Cambio de la junta del grupo de erogación ... 307
12.3.1 Herramientas y accesorios necesarios ... 307
12.3.2 Antes de cambiar ... 308
12.3.3 Cambio de la junta ... 308

13 Subsanación de averías ... 310
13.1 Posibles averías en la máquina ... 310
13.1.1 Reinicialización de la máquina ... 312

14 Datos técnicos y declaración UE de conformidad ... 313
14.1 Ficha técnica ... 313
14.2 Declaración UE de conformidad ... 313

15 Clausura, desmontaje y almacenamiento ... 314

15.1 Puesta fuera de servicio de la máquina 314
15.2 Desmontaje de la máquina 314
15.3 Almacenamiento 314

16 Eliminación 315
17 Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso 316
18 Notas 318

1 Über diese Bedienungsanleitung

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

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

1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen

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

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.

⚠ GEFAHR

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

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

HINWEIS

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

1.2 Darstellungskonventionen

Hervorhebungen im Text

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

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

Positions- und Abbildungsnummern

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

Beispiel:

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

Abbildungen

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

Verweise

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

Beispiel: Die Sicherheitshinweise (siehe Kapitel 2, „Sicherheit“) beachten.

2 Sicherheit

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

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

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter:

https://www.profitec-espresso.com/haendlersuche

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

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

- Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Flüssigkeit darf weder auf den Netzstecker der Maschine noch auf die Steckdose gelangen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen

2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien

Während der Extraktion können heiße Medien herausspritzen und Verletzungen sowie Verbrühungen verursachen.

- Während der Extraktion Gesicht, Hände und andere Körperteile von den Austrittsdüsen fernhalten.
- Heißwasserdüse vollständig in das zu befüllende Gefäß halten.
- Dampfdüse vollständig in die aufzuschäumende Flüssigkeit halten.
- Für Espresso-Tassen Tassenerhöhungen verwenden.

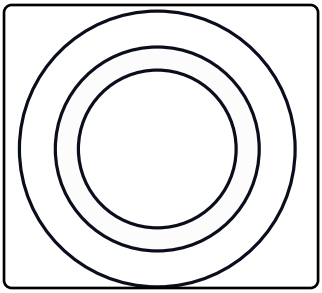
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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

- Bereich der Ventile
- Dampfrohr und Dampfdüse
- Heißwasserrohr und Heißwasserdüse
- Brühgruppe
- In der Brühgruppe installierter Filterträger
- Vorderseite, Oberseite und Seitenteile des Gehäuses

3 Kurzanleitung für den ersten Espresso

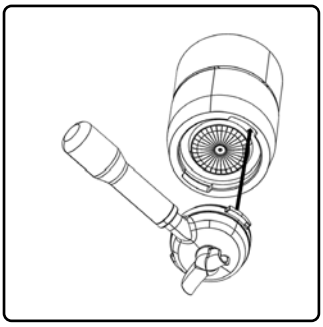
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8,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



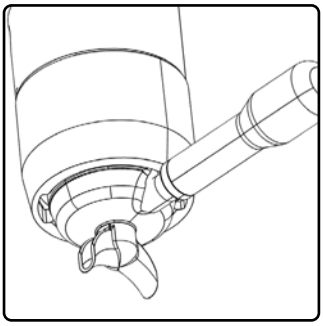
1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.

➢ Der LED-Ring leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.

2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.

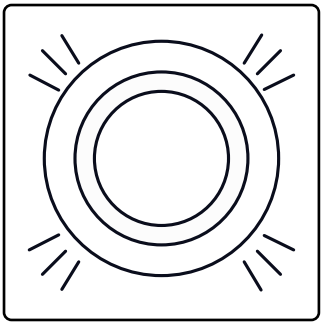


3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



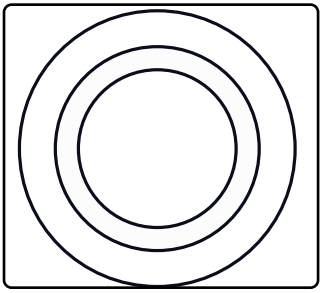
6. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.

➢ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.



7. Eine der Bezugstasten drücken.

➢ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und der Espresso-Bezug beginnt.



8. Warten, bis der Bezug nach der voreingestellten Dauer automatisch beendet wird, oder nach Erreichen der gewünschten Menge die Bezugstaste drücken, um den Bezug manuell zu beenden.

✓ Die LED der Taste leuchtet stetig und aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck aus.

4 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Jegliche Nutzung für andere Zwecke ist nicht bestimmungsgemäß.

Vorhersehbare Fehlanwendungen

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

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

5 Beschreibung der Maschine

5.1 Aufbau der Maschine

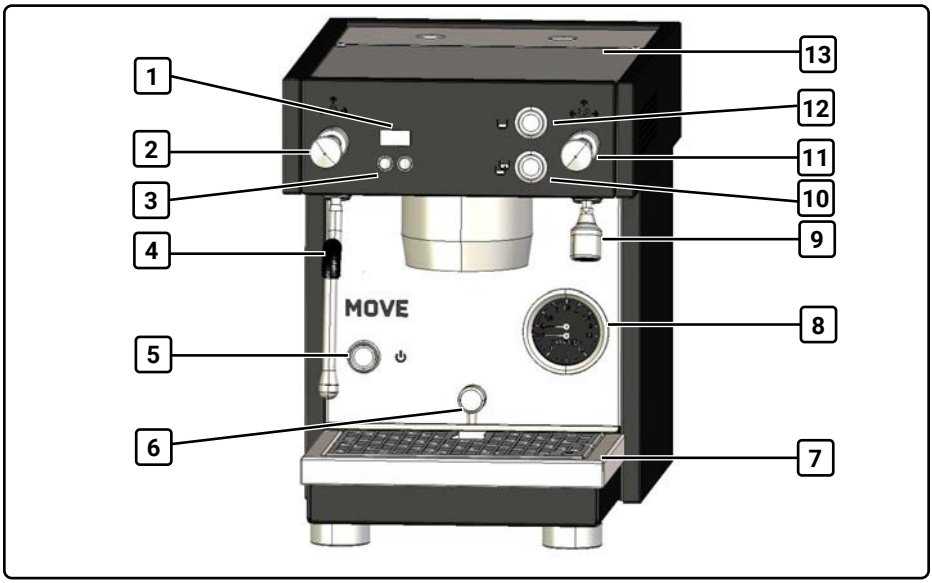


Abb. 1 Aufbau und Komponenten

1 Display zum Anzeigen und Konfigurieren von Einstellungen
2 Dampf-Kippventil für den Bezug von heißem Wasserdampf
3 Display-Tasten
4 Dampfrohr mit gummiertem Griff
5 Ein-/Aus-Taste mit Betriebsanzeige (LED-Ring)
6 Restwasserauslauf der Brühgruppe
7 Wasserauffangschale mit Tropfblech
8 Kessel- und Brühdruckmanometer
9 Wasserrohr
10 Obere Bezugstaste
11 Wasser-Kippventil für den Bezug von heißem Wasser
12 Untere Bezugstaste
13 Oberseite mit Wassertankdeckel; darunter Wassertank mit Wasserfilteradapter zur Aufnahme einer Wasserfilterkartusche

5.2 Bedienelemente

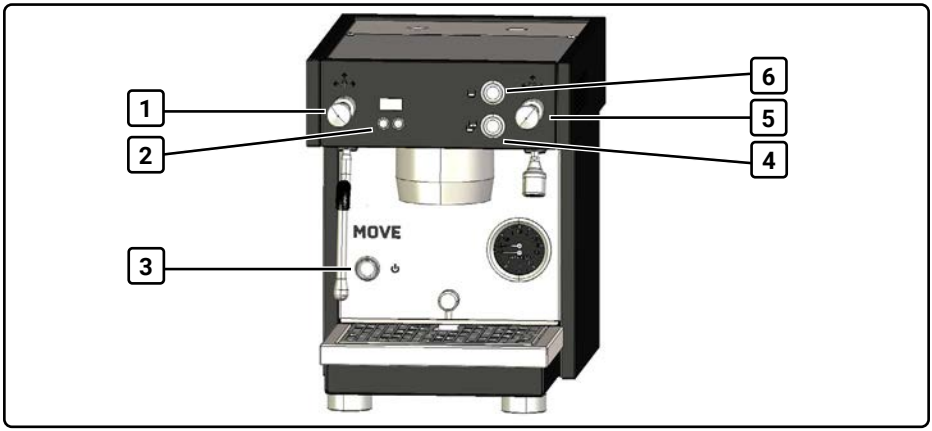
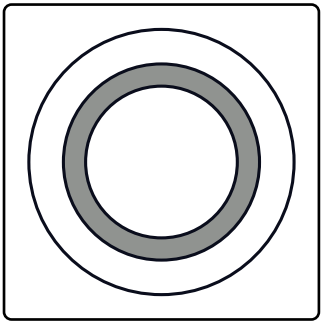


Abb. 2 Bedienelemente

1	Display-Tasten	4	Untere Bezugstaste
2	Dampf-Kippventil	5	Heißwasser-Kippventil
3	Ein-/Aus-Taste	6	Obere Bezugstaste

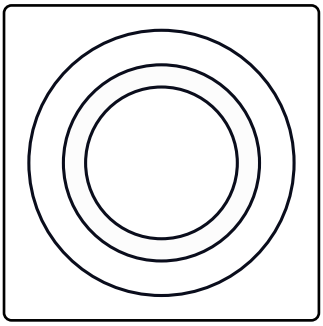
5.2.1 Ein-/Aus-Taste

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



Aus

- Die Maschine ist ausgeschaltet.



Ein

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

5.2.2 Display-Tasten

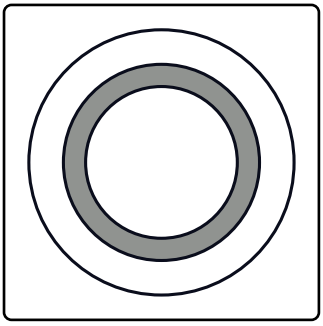
Mit den zwei Display-Tasten (1, Abb. 2) werden folgende Funktionen ausgeführt:

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

5.2.3 Bezugstasten

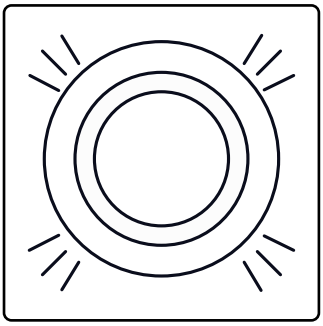
Mit den Bezugstasten (4, 6, Abb. 2) werden folgende Funktionen ausgeführt:

- Bezug starten
- Bezugsdauer programmieren (siehe Kapitel „10.3.6 Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten“)
- Preinfusion aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel „10.3.6 Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten“)
- Einstellungen im Menü bestätigen bzw. das Menü verlassen (siehe Kapitel siehe Kapitel „10.2 Navigation im Menü“)



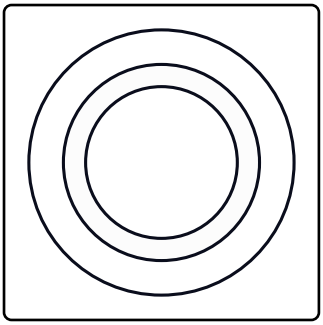
Aus

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



Blinken

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



Ein

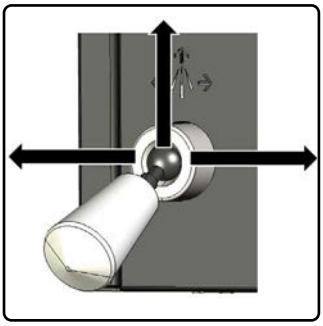
- Wenn die Maschine eingeschaltet und betriebsbereit ist, leuchten beide Tasten stetig.
- Bei der Einstellung der Brühparameter leuchtet jeweils die Bezugstaste, für die die Brühparameter programmiert werden.

5.2.4 Bedienhebel

Dampf-Kippventil

Mit dem Dampf-Kippventil (2, Abb. 2) wird das Dampfrohr für den Bezug von heißem Dampf geöffnet bzw. geschlossen.

Ausgangsstellung
Das Dampfrohr ist geschlossen.

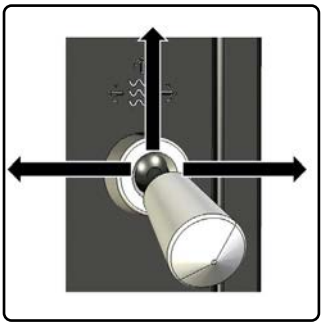


Bezugsstellungen (oben / unten / links / rechts)
Das Dampfrohr wird geöffnet und heißer Dampf wird bezogen.

Heißwasser-Kippventil

Mit dem Heißwasser-Kippventil (5, Abb. 2) wird das Heißwasserrohr für den Bezug von heißem Wasser geöffnet bzw. geschlossen.

Ausgangsstellung
Das Heißwasserrohr ist geschlossen.



Bezugsstellungen (oben / unten / links / rechts)
Das Heißwasserrohr wird geöffnet und heißes Wasser wird bezogen.

6 Transport

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

6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung

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

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

6.2 Lieferumfang

Im Standardlieferumfang sind enthalten:

- MOVE Espresso-Siebträgermaschine
- Bedienungsanleitung
- Wasserauffangschale mit Tropfblech
- Filterträger, bodenlos, inkl. Silikonaufsätzen
- je 1 x Eintassensieb, Zweitassensieb, 21-g-Sieb
- Blindsieb
- Tamper
- Reinigungspinsel
- „Make Coffee Yours“ Wasserfilterkartusche
- Karbonathärte-Teststäbchen
- Wasserfilteranleitung

Zusätzlich zum Standardlieferumfang kann folgendes Zubehör optional erworben werden:

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

6.3 Transportverpackung entfernen

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Verpackungsmaterial

Kinder können sich verletzen, wenn sie mit Verpackungsmaterial spielen.

- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

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

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

6.4 Lieferumfang prüfen

Bei Erhalt der Maschine folgende Eingangsprüfungen durchführen:

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

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

6.5 Transportieren

HINWEIS

Beschädigung durch unsachgemäßen Transport

Bei unsachgemäßem Transport kann die Maschine beschädigt werden.

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

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

1. Maschine ausschalten (siehe Kapitel 9.2.1, „Maschine ein- und ausschalten“) und Netzstecker vom Netzstrom trennen.
2. Wasser komplett aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 11.6, „Dampfkessel entleeren“)
3. Maschine abkühlen lassen.
4. Wassertank leeren.
5. Maschine und Zubehör reinigen (siehe Kapitel 11, „Reinigung“) und trocknen lassen.
6. Zubehörteile in die zugehörigen Einsparungen der Original-Einlage einsetzen.
7. Maschine mit der Original-Hülle verpacken.
8. Maschine mit beiden Händen an der Unterseite anheben und im Originalkarton verpacken.
9. Maschine an den gewünschten Ort transportieren.

7 Installation

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

7.1 Anforderungen an den Aufstellort

Am Aufstellort müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

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

7.2 Anschluss an die Stromversorgung

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung

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

- Maschine nur an eine Steckdose anschließen, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich vorn an der Maschine, in der Aufnahme für die Wasserauffangschale.

- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Netzkabel vollständig abwickeln. Nicht knicken oder quetschen.
- Keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwenden.

7.3 Zubehör installieren

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten

Die Kanten der Wasserauffangschale, des Tropfblechs und der Tassenerhöhung sind scharfkantig und können Verletzungen verursachen.

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

Abb. 3 Wasserauffangschale und Tropfblech

1 Tropfblech
2 Wasserauffangschale

7.3.1 Blindsieb und Wasserauffangschale installieren

Tipp
Das Blindsieb kann unterhalb der Wasserauffangschale aufbewahrt werden. In der Aufnahme für die Wasserauffangschale befindet sich dafür eine entsprechende Halterung.

1. Blindsieb einsetzen.
2. Tropfblech (1, Abb. 3) in die Wasserauffangschale (2, Abb. 3) einsetzen.
3. Wasserauffangschale mit den Aussparungen an der Unterseite auf die Aufnahme an der Maschine setzen und hineinschieben, bis sie einrastet.

7.3.2 Wasserfilter installieren

Der Maschine liegt ein „Make Coffee Yours“ Wasserfilterset bei. Dieses wie folgt installieren:

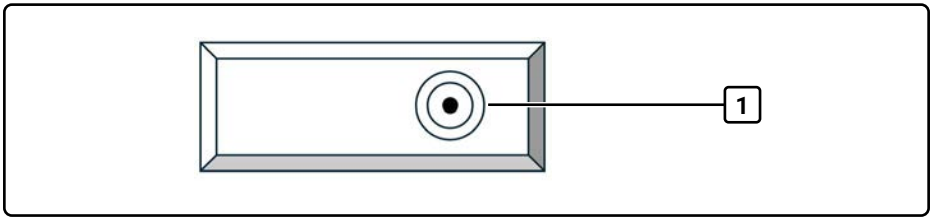


Abb. 4 Draufsicht Wassertank

1 Position Wasserfilteradapter

1. Filterkartusche gemäß der beiliegenden Wasserfilteranleitung auspacken und vorbereiten.
2. Wassertankdeckel an der Oberseite der Maschine entfernen.
3. Filterkartusche so in den Wasserfilteradapter (1, Abb. 4) im Wassertank einsetzen, dass er einrastet.
4. Wassertankdeckel installieren.

Bitte beachten:

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

8 Erstinbetriebnahme

Vor der erstmaligen Inbetriebnahme sicherstellen, dass:

- die Maschine ordnungsgemäß installiert ist (siehe Kapitel 7, „Installation“),
- der Netzstecker von der Stromversorgung getrennt ist,
- die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist (siehe Kapitel 7.3.1, „Blindsieb und Wasserauffangschale installieren“),
- das Dampf- und das Heißwasser-Kippventil geschlossen sind (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).

8.1 Erstinbetriebnahme

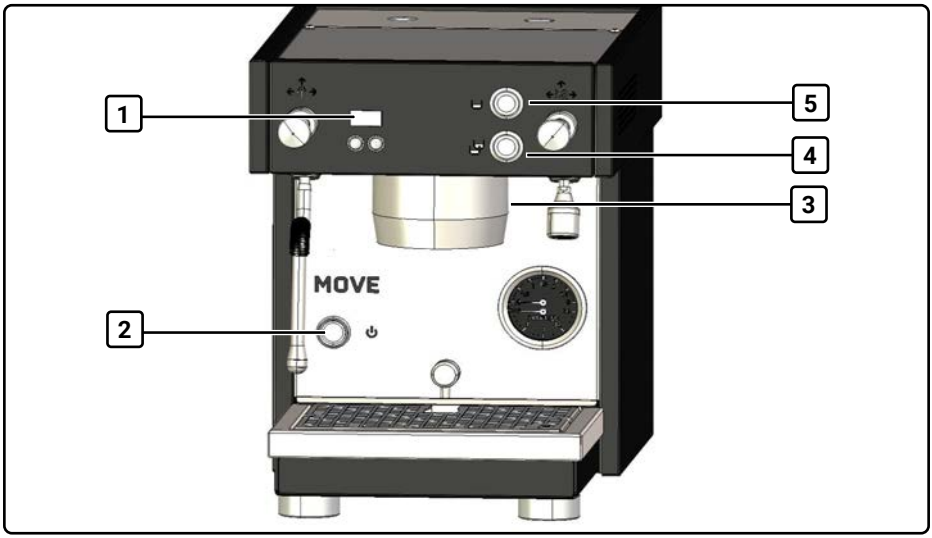


Abb. 5 Abbildung ohne installierten Filterträger

1 Display
2 Ein-/Aus-Taste mit LED-Ring
3 Brühgruppe
4 Untere Bezugstaste
5 Obere Bezugstaste

8.1.1 Maschine anschließen und einschalten

1. Wassertank entnehmen und gründlich reinigen (siehe Kapitel 11.5, „Wassertank reinigen“).
2. Wassertank mit Wasser befüllen und wieder in die Maschine einsetzen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
3. Netzstecker in die Steckdose stecken.
4. Ein-/Aus-Taste (2, Abb. 5) drücken.

✓ Der LED-Ring der Ein-/Aus-Taste leuchtet auf und im Display erscheint die Anzeige „Fill“.

8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)

1. Gefäß unter die Brühgruppe (3, Abb. 5) stellen. Die Öffnung des Gefäßes sollte mindestens so groß sein wie die Brühgruppe.
2. Eine der Bezugstasten (4, 5, Abb. 5) betätigen.

➢ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und die Pumpe beginnt, den Brühkessel zu füllen.

3. Mindestens 30 Sekunden warten.

➢ Wenn Wasser aus der Brühgruppe austritt, ist der Brühkessel gefüllt.

4. Bezug durch Betätigen der blinkenden Bezugstaste beenden.

➢ Die Anzeige „Fill“ verschwindet aus dem Display und der Dampfkessel wird befüllt.

5. Warten, bis kein Pumpengeräusch mehr zu hören ist.

✓ Der Dampfkessel ist gefüllt und die Maschine beginnt die Kessel aufzuheizen. Im Display erscheint die Anzeige „Heating Up“. Nach dem Erhitzen der Kessel wird im Display die Brühtemperatur angezeigt. Die Maschine ist betriebsbereit.

8.1.3 Maschine spülen

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

1. Aufgeheizte Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
➢ Der LED-Ring erlischt.
2. Wasser über das Heißwasserrohr aus der Maschine ablassen (siehe Kapitel 11.6, „Dampfkessel entleeren“).
3. Wassertank nachfüllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“)
4. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
➢ Der LED-Ring leuchtet auf.
5. Warten, bis im Display die Brühtemperatur angezeigt wird.
6. Vorgehensweise dreimal wiederholen.
7. Bei eingeschalteter Maschine die restliche Wassermenge über die Brühgruppe entnehmen.

8.2 Nach der Inbetriebnahme

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

9 Bedienung

9.1 Betriebsarten

9.1.1 Betriebsbereitschaft

Nach dem Einschalten beginnt die Maschine zu heizen. Im Display wird die jeweils erreichte Brühtemperatur und, sofern aktiviert, die Dampftemperatur angezeigt. Sobald im Display die eingestellten Temperaturwerte angezeigt werden, ist die Maschine betriebsbereit.

9.1.2 Dauerbetrieb

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

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

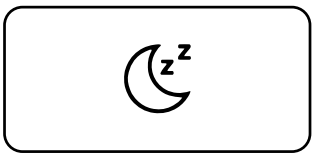
9.1.3 Standby-Modus des Displays

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

9.1.4 ECO-Modus

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

Der ECO-Modus kann auch direkt über die Shortcut-Funktion (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) aktiviert werden. Für die automatische Aktivierung des ECO-Modus müssen über das Menü die Funktion aktiviert und ein Countdown eingestellt werden (siehe Kapitel 10.3.7, „Eco Mode“).



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

Der ECO-Modus kann wie folgt beendet werden:

- Eine der Display- oder Bezugstasten einmal kurz drücken. Das Display wird eingeschaltet und die Maschine beginnt zu heizen.
- Automatische Einschaltzeit programmieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Schedule Set“).

9.2 Maschine in Betrieb nehmen

9.2.1 Maschine ein- und ausschalten

Maschine einschalten:

1. Die Ein-/Aus-Taste drücken.

✓ Der LED-Ring leuchtet auf und im Display erscheinen nacheinander folgenden Anzeigen:

- die Willkommensanzeige „MAKE COFFEE YOURS“,
- die Software-Version,
- die bisher verbrauchte Litermenge, sofern der Filter Reminder eingestellt ist (siehe Kapitel 10.4.2, „Filter Reminder“),
- die Brüh-Temperatur und, sofern aktiviert, die Dampftemperatur.

Maschine ausschalten:

1. Die Ein-/Aus-Taste drücken.

✓ Der LED-Ring erlischt und das Display wird ausgeschaltet.

9.2.2 Maschine vorbereiten

1. Wassertank mit Wasser füllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“) und in die Maschine einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
2. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.

➢ Der LED-Ring leuchtet auf und die Maschine wird aufgeheizt. Ist die Einstellung „Fast Heating“ aktiviert (siehe Kapitel 10.4.8, „Enable Fast Heating“), erscheint im Display die Anzeige „UP“. Anderenfalls wird die Kesseltemperatur angezeigt. Das Aufheizen dauert in der Regel ca. 8 - 9 Minuten. Die Maschine ist aufgeheizt, wenn im Display die über das Menü eingestellte Temperatur (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“) oder die Anzeige „Flush“ erscheint.

3. Sofern im Display die Anzeige „Flush“ erscheint, einen Flush durchführen (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“).

✓ Sobald im Display die Anzeige „Ready Go“ erscheint, ist die Maschine bereit für die Zubereitung von Espresso.

9.3 Shortcut-Funktionen

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

9.3.1 ECO-Modus einschalten

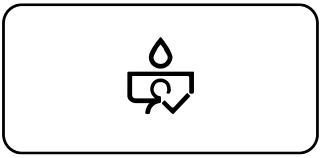
1. Während des Betriebs die linke Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.

✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

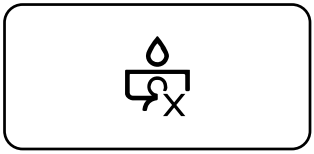
9.3.2 Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

1. Während des Betriebs die rechte Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.

✓ Je nach Einstellung wird die Preinfusion aktiviert oder deaktiviert.



Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion aktiviert wurde.

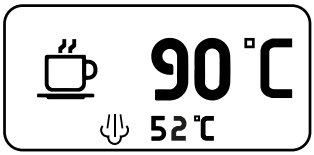


Dieses Icon erscheint, wenn die Preinfusion deaktiviert wurde.

9.3.3 Dampfkessel ein- oder ausschalten

1. Während des Betriebs einmal die rechte Display-Taste drücken.

✓ Je nach aktueller Einstellung wird der Dampfkessel ein- oder ausgeschaltet



Dampfkessel eingeschaltet:
Im Display wird unter der Brühtemperatur die Dampftemperatur angezeigt.

Dampfkessel ausgeschaltet:
Im Display wird nur die Brühtemperatur angezeigt.

9.3.4 Automatische Reinigung der Brühgruppe

1. Während des Betriebs beide Bezugstasten 2 Sekunden gedrückt halten.

➢ Nach 2 Sekunden erscheint im Display ein Countdown und die automatische Reinigung der Brühgruppe wird gestartet.

2. Tasten loslassen.

9.4 Wassertank mit Wasser füllen

HINWEIS

Beschädigung durch überlaufendes Wasser

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

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

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

* °dH = Grad deutscher Härte, KH = Karbonathärte

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

Tank läuft leer
Der aktuelle Bezug wird fortgesetzt.
Rechtzeitig Wasser nachfüllen.

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

Zum Nachfüllen wie folgt vorgehen:

1. Wassertankdeckel an der Oberseite der Maschine abnehmen.

2. Wassertank mit Wasser befüllen.
3. Wassertankdeckel wieder aufsetzen.

Bitte beachten:

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

9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)

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

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

✓ Das Kaffeepulver ist angedrückt und verdichtet.

9.6 Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen

Im Lieferumfang der Maschine sind 2x Silikonaufsätze, 1x Eintassensieb, 1x Zweitassensieb, 1x Sieb (21 g) und 1x Blindsieb mit folgenden Funktionen enthalten:

- Silikonaufsatz mit einem bzw. zwei Ausläufen für die gezielte Führung des Espressoauslaufs
- Tassensiebe für die Zubereitung von Espresso und Cappuccino
- Blindsieb für die Reinigung der Brühgruppe

Abb. 6 Filterträger mit Zweitassensieb und Silikonaufsatz

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

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

Die Siebe wie folgt einsetzen:

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

9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen

HINWEIS

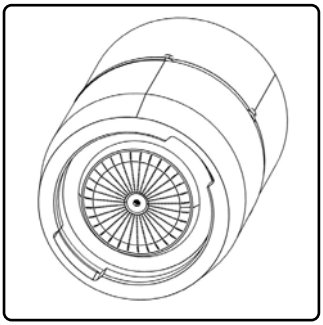
Beschädigung durch zu festes Anziehen des Filterträgers

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

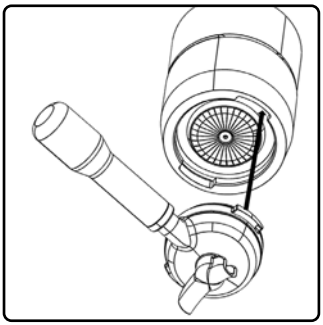
- Filterträger vorsichtig anziehen.
- Filterträger nur anziehen, bis ein Widerstand zu spüren ist. Nicht überdrehen.

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

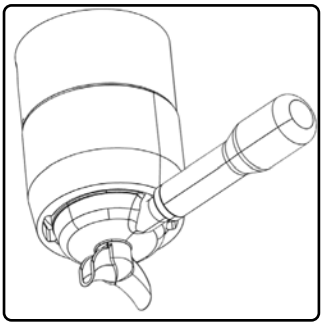
Abb. 7 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten



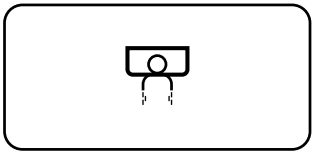
1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der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



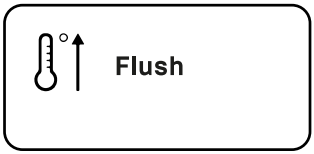
4. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.

✓ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.

9.8 Flush durchführen



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



Anzeige „Flush“
Aufforderung zum Spülen (Flush)

Anzeige „Ready Go“
Aufforderung zum Beenden des Spülvorgangs (Flush)

9.8.1 Flush nach dem Aufheizen

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

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Bezug mit einer der Bezugstasten starten.

✓ Im Display wird die Dauer in Sekunden angezeigt. Nach 10 Sekunden wird der Flush automatisch beendet und es erscheint die Anzeige „Ready Go“. Die Maschine ist bereit für die Zubereitung von Espresso.

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

9.8.2 Flush zum Spülen der Brühgruppe

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

1. Leeres Gefäß unter die Brühgruppe stellen.
2. Bezug mit einer der Bezugstasten starten.

➢ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und im Display erscheint die Bezugsanzeige und die Leitungen werden gespült.

3. Sobald das Wasser klar und sauber aus der Brühgruppe tritt, die blinkende Bezugstaste drücken.

✓ Die Brühgruppe ist gespült und bereit für die Zubereitung von Espresso.

9.9 Espresso zubereiten

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Flüssigkeiten

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

Aufgrund der hohen Temperaturen der Brühgruppe kann es zu Verletzungen kommen.

- Brühgruppe nur über die Bezugstasten bedienen.
- Gesicht, Hände und andere Körperteile von der Brühgruppe fernhalten.

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

Bei der Verwendung mit Silikonaufsatz Folgendes beachten:

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

Bei der Verwendung ohne Silikonaufsatz Folgendes beachten:

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

Für die Zubereitung von Espresso wie folgt vorgehen:

1. Gewünschtes Sieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen“).
2. Sieb mit der gewünschten Menge Kaffeepulver befüllen.
3. Kaffeepulver mit dem Tamper gleichmäßig andrücken und verdichten (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
4. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).

5. Je nach Tassensieb eine geeignete leere Tasse unter den Filterträger stellen.
6. Eine der Bezugstasten drücken.
✓ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und die automatische Espresso-Zubereitung beginnt. Im Display startet der Timer der Bezugsdauer. Sofern für die Bezugstaste eine Preinfusion eingestellt und aktiviert wurde (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“ und 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“), wird der Timer nach Ablauf der aktiven Preinfusion unterbrochen und es erscheint die Anzeige „---“. Nach Ablauf der passiven Preinfusion erscheint im Display wieder der Timer der Bezugsdauer. Nach Ablauf der eingestellten Bezugsdauer wird der Espresso-Bezug beendet. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe tritt Restwasser und Restdruck in die Auffangschale aus.
7. Der Bezug kann jederzeit durch Drücken der blinkenden Bezugstaste beendet werden.
✓ Der Bezug wird beendet. Beide Tasten leuchten und nach einigen Sekunden erscheint im Display die aktuelle Brühtemperatur.

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

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

Anzeige manueller Bezug
Erscheint, wenn der automatische Bezug manuell verlängert wird.

9.10 Espresso per App zubereiten

Diese Maschine ermöglicht es, mit der App „MAKE COFFEE YOURS“ Espresso zuzubereiten. Um diese Funktion verwenden zu können, ist eine Bluetooth-Verbindung erforderlich (siehe Kapitel 10.4.1, „Bluetooth Connection“). Die App ist sowohl für iOS als auch für Android verfügbar. Weitere Informationen zur App finden Sie auf der Produktseite der Move 2.0. Für die Bedienung der App die Herstellerinformationen innerhalb der App beachten.

Anzeige Bezug
Erscheint während des Espresso-Bezugs per App.

9.11 Filterträger aus der Brühgruppe entfernen

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes Flüssigkeiten

Beim Entfernen des Filterträgers können heißes Wasser und Kaffeesud herausspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.
Die Metallflächen des Filterträgers werden heiß, wenn der Filterträger während des Betriebs der Maschine installiert ist.

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

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

9.12 Heißes Wasser entnehmen

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes, heißes Wasser

Bei der Entnahme von Wasser kann es aufgrund der hohen Temperaturen des Wasserrohrs zu Verletzungen kommen.
Es kann heißes Wasser herausspritzen und Verletzungen oder Verbrühungen verursachen.

- Die Düse des Heißwasserrohrs immer **vollständig** in das zu befüllende Gefäß halten.

Um heißes Wasser entnehmen zu können, müssen der Dampfkessel aktiviert (siehe Kapitel 9.3.3, „Dampfkessel ein- oder ausschalten“) und die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.3, „Steam Temperature“) erreicht sein.

1. Geeignetes Gefäß mit wärmeisoliertem Griff (z. B. Kanne oder Tasse) unter das Heißwasserrohr stellen.
2. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“) .

3. Nach der Entnahme der gewünschten Menge Kippventil schließen.

➢ Das Ventil wird geschlossen und der Kessel wird automatisch mit Wasser gefüllt.

4. Heißwasserdüse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Dampf- und Heißwasserdüse reinigen“).

Tipp: Um nacheinander mehrere Tassen heißes Wasser zu entnehmen, empfiehlt es sich, die aufgeheizte Maschine auszuschalten, damit kein kaltes Wasser in den Kessel nachgepumpt wird.

9.13 Heißen Dampf entnehmen

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Medien

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

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

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

Um heißen Dampf entnehmen zu können, muss die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.3, „Steam Temperature“) erreicht sein.

1. Leeres Gefäß unter die Dampfdüse stellen.
2. Dampf-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).

➢ Kondenswasser wird abgelassen.

3. Nach ca. 3 Sekunden, wenn kein Kondenswasser mehr austritt, Dampf-Kippventil schließen.
4. Gefäß mit der gewünschten Flüssigkeit unter die Dampfdüse stellen.
5. Dampfdüse vollständig unter die Flüssigkeit tauchen.
6. Dampf-Kippventil öffnen.

➢ Die Flüssigkeit wird erwärmt bzw. aufgeschäumt.

7. Dampf-Kippventil schließen und das Gefäß von der Auffangschale nehmen.
8. Dampf-Kippventil kurz öffnen und wieder schließen

- ➢ Dampf wird in die Auffangschale abgelassen, um ein Verkleben der Düsen zu vermeiden.

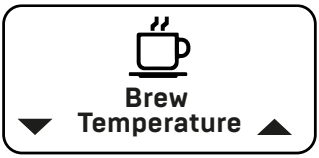
9. Dampfdüse umgehend reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Dampf- und Heißwasserdüse reinigen“).

10 Navigation und Einstellungen im Menü

10.1 Anzeigen im Display

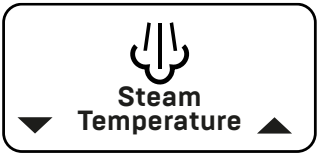
Im Display werden alle Menüeinstellungen und Status der Maschine angezeigt.

10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)

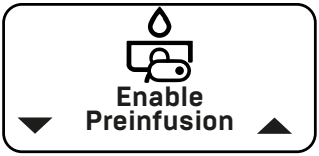


Menü „Brew Temperature“: Brühtemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“)

Menü „Steam enable“: Dampfkessel ein- oder ausschalten (siehe Kapitel 10.3.2, „Steam Enable“)

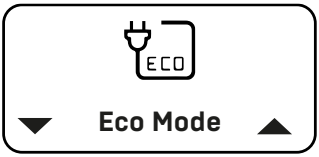


Menü „Steam Temperature“: Dampftemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.3, „Steam Temperature“)



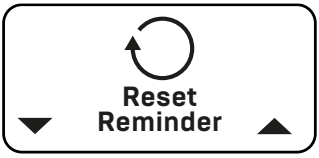
Menü „Enable Preinfusion“: Preinfusion ein- und ausschalten (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)

Menü „Brew Settings“: Für die beiden Bezugstasten die Bezugsdauer einstellen sowie Einstellungen der Preinfusion konfigurieren (siehe Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“)



Menü „ECO Mode“: ECO-Modus ein- und ausschalten sowie Dauer für den ECO-Modus einstellen (siehe Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“)

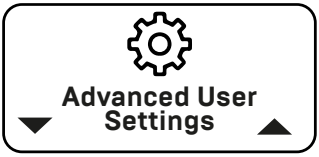
Menü „Cleaning Reminder“: Erinnerung an die Reinigung der Brühgruppe einstellen (siehe Kapitel 10.3.8, „Cleaning Reminder“)



Menü „Reset Reminder“: Erinnerungsfunktionen „Cleaning Reminder“ und „Filter Reminder“ zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.9, „Reset Reminder“)

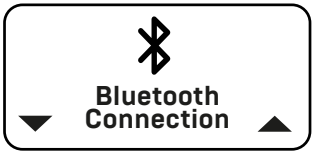
Menü „Automated cleaning“: Automatische Reinigung der Brühgruppe starten (siehe Kapitel 11.7.2, „Automatische Reinigung der Brühgruppe starten“)

Menü „Barista Lights“: Beleuchtung an der Maschine einstellen (siehe Kapitel 10.3.10, „Barista Light“)



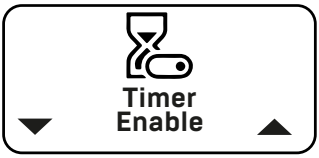
Menü „Advanced User Settings“: Erweiterte, optionale Einstellungen ein-/ ausblenden (siehe Kapitel 10.4, „Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)“)

10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)

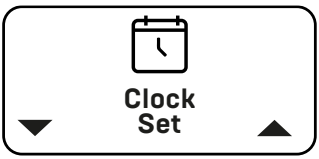


Menü „Bluetooth Connection“: Bluetooth-Verbindung aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.1, „Bluetooth Connection“)

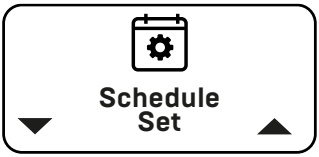
Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.4.2, „Filter Reminder“)



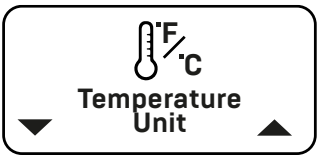
Menü „Timer Enable“: Timer für das automatische Ein- oder Ausschalten der Maschine aktivieren bzw. deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Timer Enable“)



Menü „Clock Set“: Uhrzeit einstellen (siehe Kapitel 10.4.3, „Clock Set“)

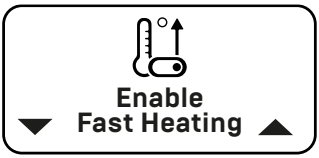


Menü „Schedule Set“: Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Schedule Set“)



Menü „Temperature Unit“: Temperatureinheit °C oder °F einstellen (siehe Kapitel 10.4.6, „Temperature Unit“)

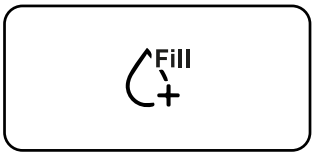
Menü „Coffee Offset Correction“: Offset-Wert zwischen Temperaturmesspunkt der Maschine und der ausgegebenen Temperatur einstellen (siehe Kapitel 10.4.7, „Coffee Offset Correction“)



Menü „Enable Fast Heating“: Schnelle Erhitzung der Maschine („Fast Heating“) aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.8, „Enable Fast Heating“)

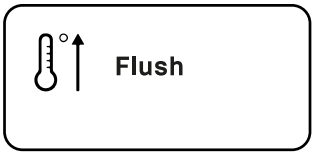
10.1.3 Weitere Anzeigen im Display

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



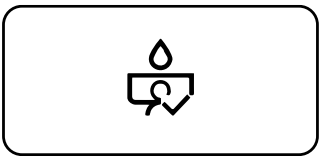
Fill-Modus (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)

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

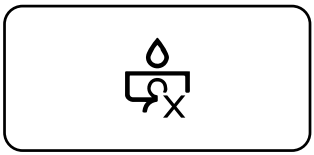


Aufforderung zum Spülen (Flush) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)

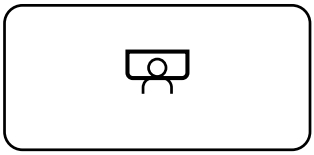
Aufforderung zum Beenden des Spülvorgangs (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



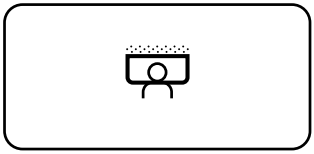
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



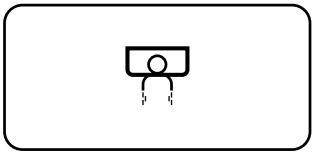
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



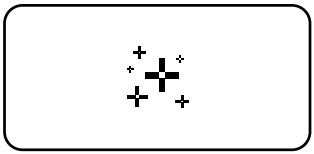
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



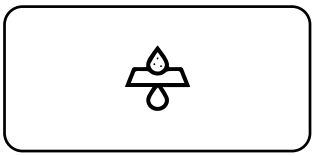
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



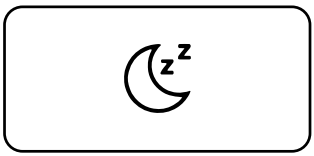
Brühvorgang (Bezug) (siehe Kapitel 9.9, „Espresso zubereiten“)



Erinnerung zum Reinigen der Maschine (siehe Kapitel 10.3.8, „Cleaning Reminder“)



Erinnerung zum Austauschen des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.4.2, „Filter Reminder“)



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

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

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

10.2 Navigation im Menü

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

Erfolgt innerhalb eines Menüs 30 Sekunden keine Eingabe, wird das Menü automatisch beendet und im Display werden die aktuelle Brühtemperatur und, sofern aktiviert, die Dampftemperatur angezeigt.

Linke und rechte Display-Taste

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

Obere Bezugstaste

- Auswahl bestätigen

Untere Bezugstaste

- Aktuelle Menüanzeige verlassen

10.2.1 Hauptmenü öffnen

1. Gleichzeitig die linke und die rechte Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.

✓ Das Hauptmenü wird geöffnet und im Display erscheint die Anzeige „Brew Temperature“.

10.2.2 Untermenü auswählen und öffnen

1. Im Hauptmenü die linke oder die rechte Display-Taste wiederholt drücken, bis das gewünschte Untermenü angezeigt wird.
2. Die obere Bezugstaste drücken.

✓ Das ausgewählte Untermenü wird geöffnet und im Display werden die entsprechenden Einstellungen des Untermenüs angezeigt.

10.2.3 Einstellungen ändern und bestätigen

1. Im Untermenü die linke oder die rechte Display-Taste wiederholt drücken, bis die gewünschte Einstellung angezeigt wird.
2. Obere Bezugstaste drücken.

➢ Die ausgewählte Einstellung wird übernommen.

3. Untere Bezugstaste drücken.

✓ Die aktuelle Menüanzeige wird beendet und das Display kehrt in die übergeordnete Menüebene zurück.

10.3 Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings)

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

10.3.1 Brew Temperature

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

1. Hauptmenü öffnen.
2. Untermenü „Brew Temperatur“ auswählen und öffnen.

➢ Im Display blinkt die aktuell eingestellte Brühtemperatur.

3. Brühtemperatur einstellen.

✓ Im Display erscheint einige Sekunden die eingestellte Brühtemperatur.

10.3.2 Steam Enable

Über die Dampfdüse der Maschine können Flüssigkeiten erhitzt und aufgeschäumt werden. Dafür wird Wasser im Dampfkessel erhitzt. Um Energie zu sparen, kann der Dampfkessel ausgeschaltet werden. Werksseitig ist der Dampfkessel aktiviert („ON“). Die Aktivierung oder Deaktivierung erfolgt über die Shortcut-Funktion (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) oder wie folgt über das Menü:

1. Hauptmenü öffnen.
2. Untermenü „Steam enable“ auswählen und öffnen.

✓ Einstellung „ON“ (Dampfkessel aktivieren) oder „OFF“ (Dampfkessel deaktivieren) auswählen.

10.3.3 Steam Temperature

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

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

10.3.4 Preinfusion

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

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

Funktionsweise der Preinfusion

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

Beispiel

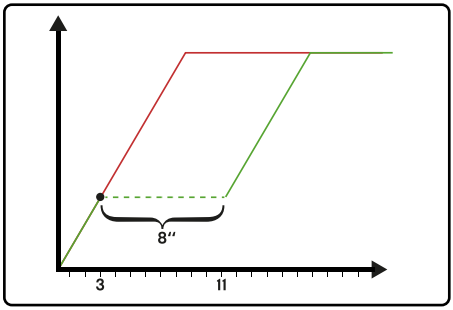


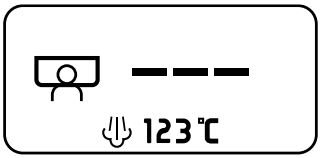
Abb. 8 Verlauf des Bezugs mit und ohne Preinfusion

1 Grün: Verlauf mit Preinfusion 2 Rot: Verlauf ohne Preinfusion

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

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

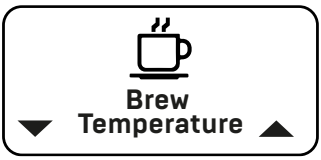
Aktive Preinfusion
Diese Anzeige erscheint, während die aktive Preinfusion im Gange ist.



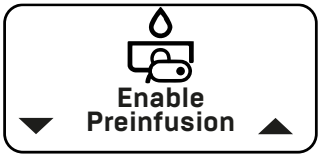
Passive Preinfusion
Diese Anzeige erscheint, während die passive Preinfusion im Gange ist.

Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

Über das nachfolgende Menü wird die Preinfusion als Funktion für die gesamte Maschine aktiviert oder deaktiviert. Die aktivierte Funktion ist nur wirksam, sofern für die jeweiligen Bezugstasten ebenfalls die Preinfusion aktiviert ist (siehe Kapitel 10.3.6, „Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten“).



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Enable Preinfusion“ auswählen und öffnen.

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

➢ Die Einstellung wird übernommen.

Preinfusion programmieren

Die Einstellung der einzelnen Parameter für die aktive und passive Preinfusion wird im Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“ erläutert.

10.3.5 Brew Settings - Einstellung über das Menü

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

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

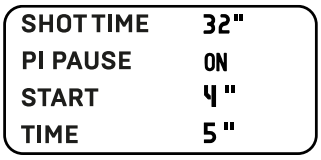
Die Vorgehensweise der Einstellung ist für beide Bezugstasten identisch:

1. Hauptmenü öffnen.

2. Untermenü „Brew Settings“ auswählen und öffnen.

3. Einstellung „Brew 1 Settings“ oder „Brew 2 Settings“ auswählen und bestätigen.

➢ Im Display erscheinen die Brüheinstellungen.



4. Die obere Bezugstaste drücken.

➢ Die Einstellung für die Option „Shot Time“ blinkt.

5. Gewünschte Gesamtdauer für den Bezug einstellen und bestätigen.
6. Die verbleibenden Einstellungen auf die gleiche Weise programmieren.

10.3.6 Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten

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

Vorbereitende Schritte

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

Preinfusion aktivieren oder deaktivieren

1. Die gewünschte Bezugstaste 4 Sekunden gedrückt halten.

✓ Die LED der Bezugstaste blinkt und im Display erscheint je nach aktueller Einstellung die Anzeige „ON“ (Preinfusion für diese Taste aktiviert) oder „OFF“ (Preinfusion für diese Taste deaktivert).

Bezugsdauer mit aktivierter Preinfusion einstellen

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

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

Bezugsdauer bei deaktivierter Preinfusion einstellen

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

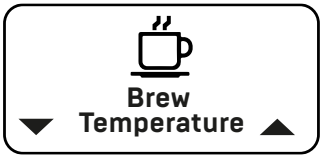
1. Dieselbe Bezugstaste kurz drücken.
➢ Die LED der Bezugstaste blinkt und im Display startet ein Timer.
2. Nach Ablauf der gewünschten Bezugsdauer die Bezugstaste erneut drücken.
✓ Der Zeitwert im Display blinkt 2 Sekunden. Die Bezugstaste ist nun mit der gewünschten Bezugsdauer programmiert.

10.3.7 Eco Mode

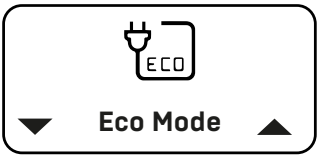
Folgende Einstellung des Eco-Modus ist standardmäßig eingestellt:

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

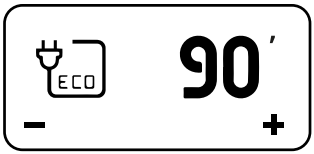
Die Funktion kann mit einem Wert zwischen 30 und 600 Minuten eingestellt oder ausgeschaltet („OFF“) werden. Der Countdown kann in Schritten von 30 Minuten mit einem Wert von bis zu 600 Minuten eingestellt werden. Wie folgt vorgehen:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Eco Mode“ auswählen und öffnen.

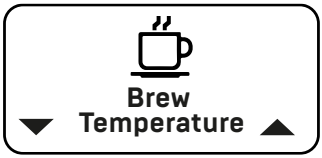


3. Die gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.3.8 Cleaning Reminder

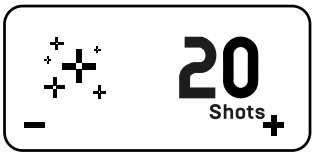
Über das Menü kann eine Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe eingestellt werden. Werksseitig ist diese Erinnerungsfunktion deaktiviert („OFF“). Zum Aktivieren der Funktion wird die Anzahl der Tassen in 10er-Schritten mit einem Wert zwischen 10 und 200 Tassen (Shots) eingestellt.

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



1. Hauptmenü öffnen.

2. Untermenü „Cleaning Reminder“ auswählen und öffnen.



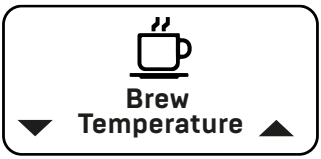
3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.3.9 Reset Reminder

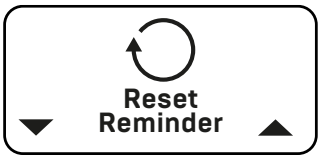
Die Maschine unterstützt zwei Erinnerungsfunktionen:

- Cleaning Reminder: Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe (siehe Kapitel 10.3.8, „Cleaning Reminder“)
- Filter Reminder: Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.4.2, „Filter Reminder“)

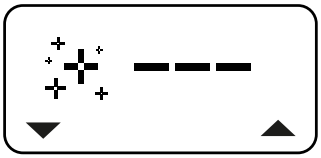
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



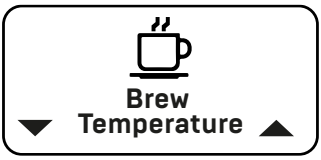
3. Mit der linken oder der rechten Display-Taste die Einstellung „Cleaning Reminder“ oder „Filter Reminder“ auswählen.
4. Obere Bezugstaste drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

✓ Wenn im Display die Anzeige „--- “ erscheint, wurde die ausgewählte Erinnerungsfunktion zurückgesetzt.

5. Taste loslassen.

10.3.10 Barista Light

An der Unterseite der Balkon-Einheit befindet sich die Beleuchtung der Maschine. Diese kann über die Optionen „ALWAYS ON“ (immer eingeschaltet), „DURING SHOT“ (während des Bezugs eingeschaltet) oder „OFF“ (immer ausgeschaltet) programmiert werden:



1. Hauptmenü öffnen.

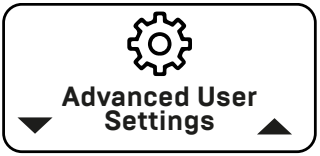
2. Untermenü „Barista Lights“ auswählen und öffnen.

3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4 Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)

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

1. Hauptmenü öffnen.



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

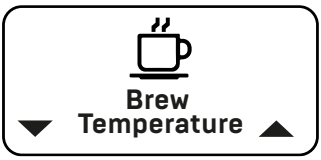
3. Einstellung „ON“ (einblenden) oder „OFF“ (ausblenden) auswählen und bestätigen.

✓ Die Einstellung wird übernommen und die erweiterten Einstellungen werden im Hauptmenü eingeblendet.

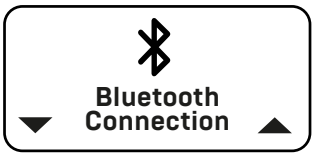
10.4.1 Bluetooth Connection

Die Maschine kann über die App „MAKE COFFEE YOURS“ bedient und verwendet werden. Dafür ist eine Bluetooth-Verbindung erforderlich. Über dieses Menü kann die Bluetooth-Verbindung aktiviert („ON“) oder deaktiviert („OFF“) werden.

Per Standardeinstellung ist die Funktion aktiviert („ON“).



1. Hauptmenü öffnen.



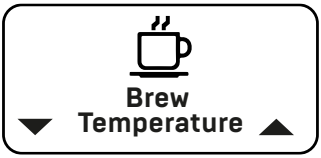
2. Untermenü „Bluetooth Connection“ auswählen und öffnen.

3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4.2 Filter Reminder

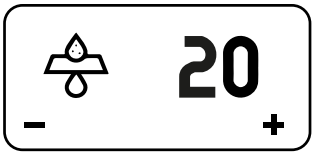
Über das Menü kann eine Erinnerung für den nächsten Austausch des Wasserfilters eingestellt werden. Um diese Funktion verwenden zu können, muss ein Wasserfilter eingesetzt sein (siehe Kapitel 7.3.2, „Wasserfilter installieren“).

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



1. Hauptmenü öffnen.

2. Untermenü „Filter Reminder“ auswählen und öffnen.



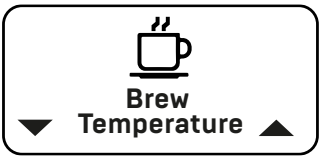
3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

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

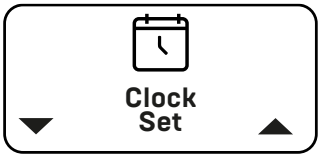
10.4.3 Clock Set

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

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

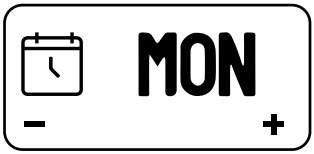


1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Clock Set“ auswählen und öffnen.

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

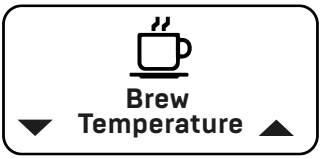


- ➢ Der Wochentag blinkt.

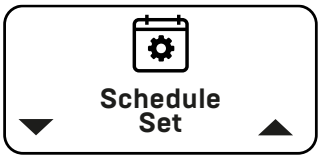
5. Wochentag einstellen und bestätigen.

10.4.4 Schedule Set

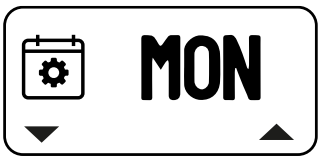
Die Maschine bietet die Möglichkeit, jeweils zwei Zeiten pro Tag für das automatische Einschalten („ON“) und Ausschalten („OFF“) der Maschine einzustellen. Es muss nicht jeder Ein- und Ausschaltzeit ein Wert zugewiesen sein. Um eine Ein- oder Ausschaltzeit zu löschen, den Wert „--:--“ auswählen.



1. Hauptmenü öffnen.

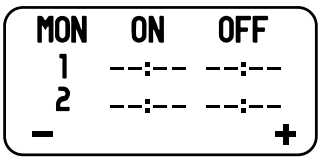


2. Untermenü „Schedule Set“ auswählen und öffnen.



- ➢ Die Anzeige des Wochentags erscheint.

3. Mit der linken oder der rechten Display-Taste den gewünschten Wochentag einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.



- ➢ Die Anzeige mit den Ein- und Ausschaltzeiten erscheint.

4. Obere Bezugstaste drücken.

- ➢ Die Stundenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.

5. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.

- ➢ Die Minutenanzeige der ersten Einschaltzeit blinkt.

6. Mit den Display-Tasten die Minuten einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.

- Die Stundenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.

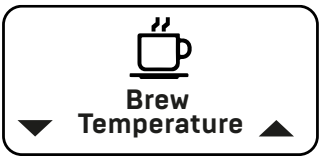
7. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.

- Die Minutenanzeige der ersten Ausschaltzeit blinkt.

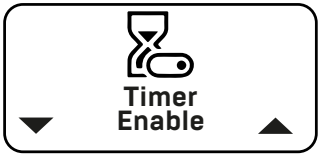
8. Mit den Display-Tasten die Stunden einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.
9. Einstellung der zweiten Ein- und Ausschaltzeit analog vornehmen.

10.4.5 Timer Enable

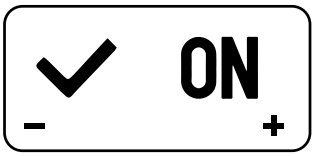
Um die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten verwenden zu können, muss die Timer-Funktion aktiviert („ON“) werden. Ist die Timer-Funktion nicht aktiviert („OFF“), ignoriert die Maschine die programmierten Ein- und Ausschaltzeiten. In solch einem Fall verwendet die Maschine die für den ECO-Modus eingestellte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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Timer Enable“ auswählen und öffnen.

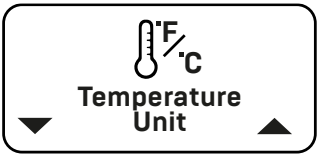


3. Einstellung „ON“ (Timer aktivieren) oder „OFF“ (Timer deaktivieren) auswählen und bestätigen.

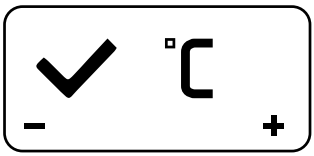
10.4.6 Temperature Unit

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

1. Hauptmenü öffnen.



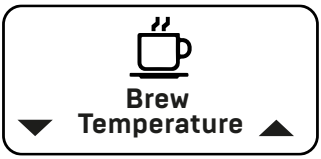
2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



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

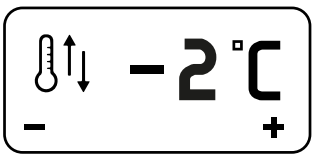
10.4.7 Coffee Offset Correction

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



1. Hauptmenü öffnen.

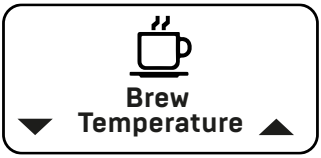
2. Untermenü „Coffee Offset Correction“ auswählen und öffnen.



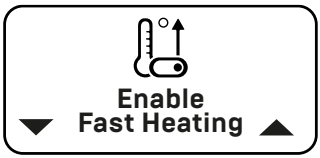
3. Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4.8 Enable Fast Heating

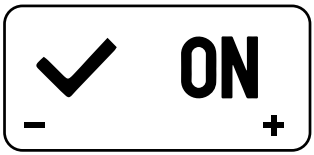
Nach dem Einschalten der Maschine heizt diese bis auf die voreingestellte Brühtemperatur auf. Dies kann je nach Umgebungstemperatur bis zu 20 Minuten dauern. Die Funktion „Enable Fast Heating“ dient dazu, die Maschine in kürzerer Zeit zu überheizen, um die Brühgruppe zu erwärmen und die Brühtemperatur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



1. Hauptmenü öffnen.



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



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

11 Reinigung

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Reinigung.

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

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

Für die Reinigung:

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

11.1 Filterträger, Silikonaufsatz und Siebe reinigen

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

Sieb aus dem Filterträger entfernen

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

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

Silikonaufsatz aus dem Filterträger entfernen

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

Sieb, Silikonaufsatz und Filterträger reinigen

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

11.2 Wasserauffangschale und Tropfblech reinigen

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten.

Die Kanten der Wasserauffangschale und des Tropfblechs sind scharf und können Verletzungen verursachen.

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

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

Wasserauffangschale und Tropfblech täglich reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

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

11.3 Dampf- und Heißwasserdüse reinigen

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr

Bei der Reinigung der Dampf- und der Heißwasserdüse besteht Verletzungsgefahr aufgrund hoher Temperaturen.

- Dampfrohr, Dampfdüse, Heißwasserrohr und Heißwasserdüse nicht berühren. Nur über den gummierten Griff handhaben.

11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen

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

1. Düsen mit einem angefeuchteten Mikrofasertuch abwischen. Dafür ggf. das Dampfrohr am gummierten Griff festhalten.
2. Sicherstellen, dass keine Rückstände auf den Düsen vorhanden sind.

11.3.2 Verstopfte Dampfdüse reinigen

HINWEIS

Beschädigungen an der Maschine

Bei unsachgemäßer Reinigung der Dampfdüse kann diese beschädigt werden.

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

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

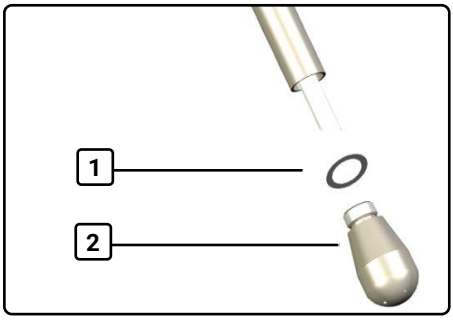


Abb. 9 Düse des Dampfrohrs, demontiert

1 Dichtung

2 Düse des Dampfrohrs

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

11.4 Gehäuse der Maschine reinigen

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

11.5 Wassertank reinigen

11.5.1 Ausrichtung des Wassertanks

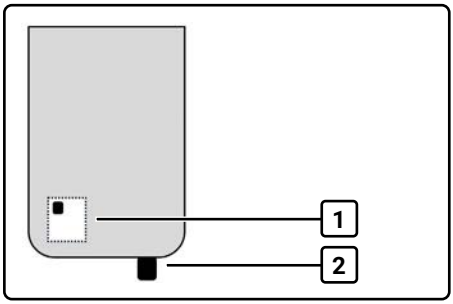


Abb. 10 Ausrichtung des Wassertanks

1 Schwimmer mit Magnetpunkt 2 Ventil

Wassertank so ausrichten, dass

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

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

11.5.2 Wassertank reinigen

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

1. Wassertankdeckel an der Oberseite der Maschine abnehmen.
2. Mit beiden Händen den Wassertank nach oben herausziehen.

3. Wassertank über einer Spüle entleeren und mit warmem Wasser, einem lebensmittelechten Spülmittel und einem weichen Lappen reinigen.
4. Außenseite des Wassertanks mit einem trockenen, weichen Lappen abtrocknen.
5. Wassertank einsetzen.
6. Wassertankdeckel wieder aufsetzen.

11.6 Dampfkessel entleeren

Wird die Maschine längere Zeit nicht benutzt, ist sie vollständig zu entleeren. Auch bei regelmäßigem Betrieb sollte das Kesselwasser alle 1–2 Wochen abgelassen und erneuert werden.

1. Maschine hochheizen lassen, bis die eingestellte Brühtemperatur und Dampftemperatur im Display angezeigt werden.
2. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.
➢ Der LED-Ring erlischt.
3. Großen Behälter unter das Heißwasserrohr stellen.
4. Heißwasser-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.4, „Bedienhebel“).
➢ Das Kesselwasser wird über das Heißwasserrohr entleert.
5. Heißwasser-Kippventil schließen.
6. Wassertank mit frischem Wasser spülen (siehe Kapitel 8.1.3, „Maschine spülen“).

11.7 Brühgruppe reinigen

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

Die Maschine verfügt über eine Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ (siehe Kapitel 10.3.8, „Cleaning Reminder“). Sofern diese Funktion aktiviert ist, erscheint nach einer voreingestellten Anzahl von Bezügen im Display eine Erinnerung zum Reinigen der Brühgruppe. Brühgruppe reinigen, nachdem ca. 90 bis 140 Tassen Espresso gebrüht wurden. Es wird auch empfohlen, die Brühgruppe nach längerer Nichtbenutzung der Maschine einmal zu reinigen.

Für die Reinigung der Brühgruppe werden benötigt:

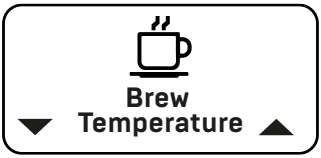
- die mitgelieferte Reinigungsbürste
- das mitgelieferte Blindsieb, und
- ein im Fachhandel erhältlicher Pulverreiniger für die Reinigung und Entfettung der Brühgruppe.

11.7.1 Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung

1. Brühgruppendichtung und das Duschensieb mit der mitgelieferten Bürste reinigen.
2. Tassensieb aus dem Filterträger entfernen (siehe Kapitel 11.1, „Filterträger, Silikonaufsatz und Siebe reinigen“).
3. Blindsieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen“).
4. Blindsieb mit 3–5 g des Reinigungspulvers befüllen.
5. Filterträger einschließlich Blindsieb und Reinigungspulver in die Brühgruppe einsetzen (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).

11.7.2 Automatische Reinigung der Brühgruppe starten

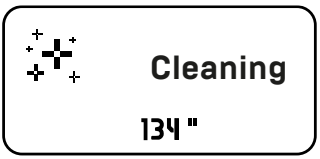
Die Dauer der automatischen Reinigung beträgt 135 Sekunden und wird über einen Countdown im Display angezeigt. Die Reinigung kann per Shortcut (siehe Kapitel 9.3, „Shortcut-Funktionen“) oder wie folgt über das Menü gestartet werden:



1. Hauptmenü öffnen.

2. Untermenü „Automated Cleaning“ auswählen und öffnen.

3. Die Option „Start“ auswählen und bestätigen.



➢ Es startet der Counter mit 135 Sekunden und das Blindsieb füllt sich mit Wasser. Aus dem Restwasserauslauf der Brühgruppe werden das gelöste Fett bzw. die gelösten Öle abgelassen. Nach Ablauf des Countdowns ist die Reinigung beendet.

4. Sofern im Display noch das Icon für die Erinnerungsfunktion „Cleaning Reminder“ erscheint, diese zurücksetzen (siehe Kapitel 10.3.9, „Reset Reminder“).

✓ Das Icon verschwindet aus dem Display und der Counter bis zur nächsten Erinnerung beginnt zu zählen.

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

11.7.3 Nachspülen

1. Nach Ablauf des Counters den Filterträger aus der Brühgruppe entfernen und mit frischem Wasser ausspülen.
2. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen.
3. Eine der Bezugstasten kurz drücken, um den Bezug zu starten.
4. Warten, bis der Druck aufgebaut ist und im Pumpendruckmanometer 9 bar angezeigt wird.
5. Blinkende Bezugstaste erneut drücken.

➢ Druck und Restwasser werden über den Restwasserauslauf abgelassen.

6. Schritte 4 bis 6 wiederholen, bis nur noch klares Wasser in die Wasserauffangschale läuft.
7. Die Brühgruppe ist einsatzbereit.

12 Wartung

GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Wartung.

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

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

12.1 Ersatzteile und Zubehör

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

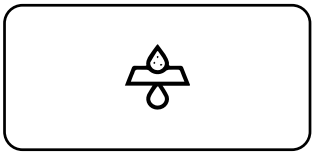
https://profitec-espresso.com/haendlersuche

Ersatzteil	Artikelnummer
Brühgruppendichtung	AC100078-00
Duschplatte	EM100077-00
Duschenhalter	EM100379-00
Dichtung Duschplatte	DM100021-00
Schraube Senkkopf M5x10	NT100152-00
Eintassensieb	ZB100008-00
Zweitassensieb	ZB100009-00
21 Gramm Sieb	ZB100011-00
Blindsieb	ZB100010-00
Haltefeder Filterträger	DV100057-00
Filterträger Korpus	ZB100037-00
Filterträgergriff	ZB100046-00
Einsatz Silikon 2er Auslauf	ZB100043-00
Reinigungspinsel Nussholz	ZB100034-00
2-Loch-Dampfdüse	RO100154-00

Zubehörteil	Artikelnummer
Wasserfilter	AC500027-00
Tamperstation	AC500009-01
Tampermatte	AC500003-00
Sudschublade	AC500046-00
Milchkännchen, 350 ml	AC500060-00
Milchkännchen, 500 ml	AC500053-00
Filter Screen	AC500010-00
4x Pro Cups Espresso	AC500007-00
4x Pro Cups Cappuccino	AC500008-00

12.2 Wasserfilter austauschen

Werkseitig ist an der Maschine keine Erinnerungsfunktion eingestellt. Wird die Funktion über das Menü eingestellt (siehe Kapitel 10.4.2, „Filter Reminder“), erscheint nach dem Verbrauch der voreingestellten Menge Wasser eine entsprechende Anzeige, die darauf hinweist, den Wasserfilter zu ersetzen.



Anzeige „Water Filter Reminder“

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

HINWEIS

Der Wasserfilter schützt nicht vollständig vor Verkalkung.

12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen

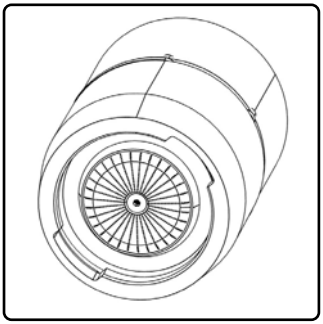
12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

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

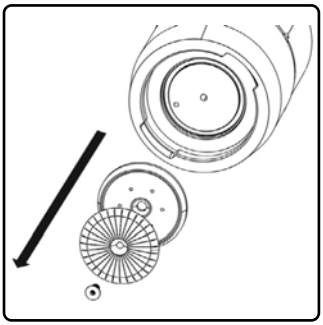
12.3.2 Vor dem Austauschen

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

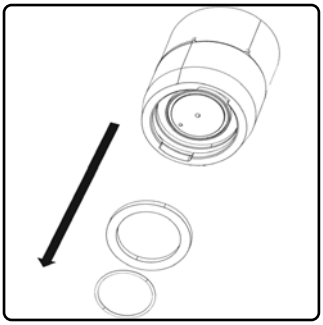
12.3.3 Dichtung austauschen



Ansicht der Brühgruppe von unten

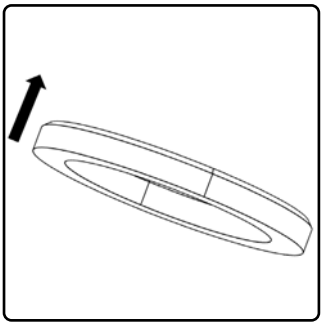


1. Mit Inbusschlüssel die Senkkopfschraube in der Mitte der Duschplatte lösen.
2. Duschplatte und Duschenhalter entfernen.

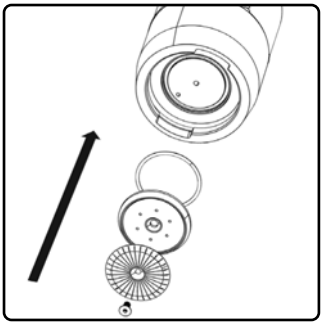


3. Dichtung der Duschplatte entfernen.
4. Mit Schlitzschraubendreher Gruppendichtung heraushebeln.

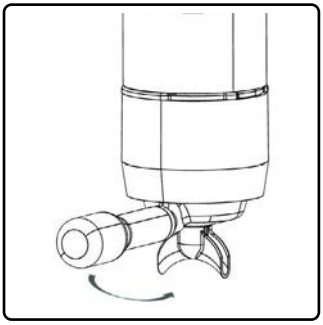
➢ Die Gruppendichtung wird dabei zerstört.



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



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



10. Filterträger ohne Sieb ansetzen und langsam festziehen. Dabei mit der anderen Hand von oben auf die Brühgruppe Gegendruck ausüben.

✓ Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit.

13 Störungsbehebung

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

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

13.1 Störungen an der Maschine

Störung	Ursache	Abhilfe
Während der Erstinbetriebnahme wird nach Betätigen einer Bezugstaste die Pumpe aktiviert, aber es tritt kein Wasser aus der Brühgruppe aus.	Unzureichende Zeit zum Befüllen des Brühkessels.	Es dauert ungefähr 30 Sekunden, bis der Brühkessel gefüllt ist und Wasser austritt.
Während der Erstbetriebnahme heizt die Maschine nicht.	Überfüllsicherung des Kessels wurde ausgelöst.	Maschine kurz ausschalten und wieder einschalten.
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf.	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“)
Abnormales, lautes Pumpengeräusch.	Wasserfilterkartusche ist trocken.	Wasserfilterkartusche ausreichend wässern. Dafür die Herstellerangaben des verwendeten Filters befolgen.
Maschine ist eingeschaltet und zieht Luft.	Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Wassertank richtig einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
Nach der Entnahme von Wasser über das Heißwasserrohr heizt die Maschine nicht wieder auf.	Überfüllsicherung des Kessels wurde ausgelöst.	Maschine kurz ausschalten und wieder einschalten. Prüfen, ob genügend Wasser im Tank ist, gegebenenfalls nachfüllen (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“).
Maschine schaltet sich trotz programmierter Timer nicht automatisch ein oder aus.	Batterie der Platine ist leer.	Timer-Funktionen deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.5, „Timer Enable“) und den Fachhändler kontaktieren.

Störung	Ursache	Abhilfe
Wasser läuft zwischen Filterträger und Brühgruppe heraus.	Filterträger nicht richtig installiert.	Filterträger richtig installieren (siehe Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
	Dichtung verschlissen.	Dichtung austauschen (siehe Kapitel 12.3, „Dichtung der Brühgruppe austauschen“).
Wassertank lässt sich nicht vollständig einsetzen.	Wassertank falsch ausgerichtet.	Wassertank korrekt ausrichten und einsetzen (siehe Kapitel 11.5.1, „Ausrichtung des Wassertanks“).
Erweiterte Menü-Einstellungen werden nicht angezeigt.	Menü ausgeblendet.	Menü der erweiterten Einstellungen einblenden (siehe Kapitel 10.4, „Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)“).
Maschine ist eingeschaltet, das Dampf-Kippventil ist geöffnet, aber es tritt kein Dampf aus der Dampfdüse aus.	Dampfdüse verstopft.	Dampfdüse reinigen (siehe Kapitel 11.3, „Dampf- und Heißwasserdüse reinigen“).
	Kesseltemperatur nicht erreicht.	Warten, bis die eingestellte Dampftemperatur (siehe Kapitel 10.3.3, „Steam Temperature“) erreicht ist.
	Dampfkessel ausgeschaltet.	Dampfkessel einschalten (siehe Kapitel 9.3.3, „Dampfkessel ein- oder ausschalten“).
Maschine reagiert nicht auf Eingaben.	Einstellungen wurden geändert oder andere unbekannte Ursachen.	Maschine zurücksetzen (siehe Kapitel 13.1.1, „Maschine zurücksetzen“).
Die Maschine verbindet sich nicht mit der App.	Bluetooth ist deaktiviert.	Bluetooth aktivieren (siehe Kapitel 10.4.1, „Bluetooth Connection“).

13.1.1 Maschine zurücksetzen

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

1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste ausschalten.

➢ Der LED-Ring erlischt.

2. Rechte Display-Taste gedrückt halten.
3. Währenddessen die Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
4. Warten, bis im Display die Anzeige „Reset Done“ erscheint.
5. Rechte Display-Taste loslassen.
6. Maschine ausschalten.

✓ Die Maschine ist zurückgesetzt.

14 Technische Daten und EU-Konformitätserklärung

14.1 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Abmessungen Maschine (B x T x H)	270 x 445 x 352 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	270 x 495 x 352 mm
Gewicht	18,8 kg
Wasserdruck	min. 1 bar, max. 2 bar
Kapazität Wassertank	ca. 2,8 l

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

Leistung	Wert
EU, UK, NZ, AU	1750 W
US, JP	1550 W

Frequenzband	Wert
Frequenzband	2400 MHz – 2483,5 MHz
max. Sendeleistung	+8 dBm (6,3 mW)

14.2 EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Profitec, dass der Funkanlagentyp MOVE 2.0 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: https://www.profitec-espresso.com/produkte/move-2-0.

Hier finden Sie unter „Downloads“ die vollständige Konformitätserklärung.

15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung

15.1 Maschine außer Betrieb nehmen

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

15.2 Demontage der Maschine

1. Maschine leeren (siehe Kapitel 11.6, „Dampfkessel entleeren“).
2. Maschine außer Betrieb nehmen.
3. Maschine vollständig abkühlen lassen.
4. Tropfblech von der Wasserauffangschale entfernen.
5. Wasserauffangschale aus dem Gerät ziehen.
6. Blindsieb aus der Aufnahme der Wasserauffangschale entfernen.
7. Wasser aus dem Wassertank entfernen.

15.3 Lagerung

HINWEIS

Gefahr durch unsachgemäße Lagerung

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

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

Für die Lagerung der Maschine wie folgt vorgehen:

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

16 Entsorgung

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

Produkt wie folgt entsorgen:

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

17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso

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

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

Problem	Ursache	Abhilfe
Espresso läuft nicht aus dem Filterträger, sondern tröpfelt nur.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu fein.	Gröber gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu sehr verdichtet.	Kaffeepulver weniger fest andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Zu viel Kaffeepulver.	Weniger Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
Wenig oder keine Crema auf dem Espresso.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver nicht ausreichend verdichtet.	Kaffeepulver fester andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Duschensieb verschmutzt.	Brühgruppe reinigen (siehe Kapitel 11.7, „Brühgruppe reinigen“).

Problem	Ursache	Abhilfe
Zu wenig Körper.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Duschensieb verschmutzt.	Brühgruppe reinigen (siehe Kapitel 11.7, „Brühgruppe reinigen“).

18 Notizen

Um die Wiederholbarkeit bei der Zubereitung von Espresso sicherzustellen, können nachfolgend die bevorzugten Einstellungen notiert werden.

Einstellung	Getränk	Getränk	Getränk
Kaffeesorte			
Mahlgrad			
Menge Kaffee-pulver			
Brühtemperatur			
Dampftemperatur			
Dauer aktive Prein-fusion			
Dauer passive Preinfusion			
Dauer Extraktion			
Ausgangstempera-tur Milch			
Bemerkungen			

1 About these operating instructions

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

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

1.1 Design of safety and warning notices

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

The following warnings are used in these operating instructions.

⚠ DANGER

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE

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

1.2 Stylistic conventions

Highlighting in the text

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

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

Item and figure numbers

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

Example:

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

Figures

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

References

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

Example: Follow the safety instructions (see Chapter 2, “Safety”).

2 Safety

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

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

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

https://www.profitec-espresso.com/en/storelocator

2.1 General safety instructions

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

- Do not operate the machine without water.

2.2 Hazard due to high temperatures

2.2.1 Hazard due to hot media

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

- During the extraction process, keep your face, hands, and other body parts away from the outlet nozzles.
- Hold the hot water nozzle fully in the receptacle to be filled.
- Hold the steam nozzle fully in the liquid to be foamed.
- Use cup raisers for espresso cups.

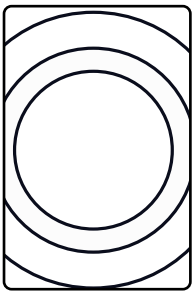
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

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

- Valve region
- Steam wand and steam nozzle
- Hot water wand and hot water nozzle
- Brew group
- Portafilter installed in the brew group
- Front, top, and side panels of the housing

3 Quick guide to your first espresso

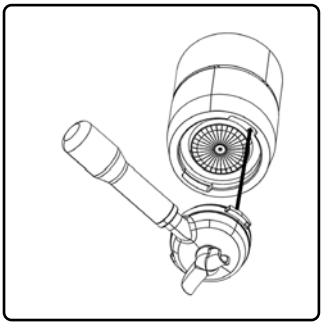
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, “Installation”) and started up (see Chapter 8, “Initial start-up”) correctly.



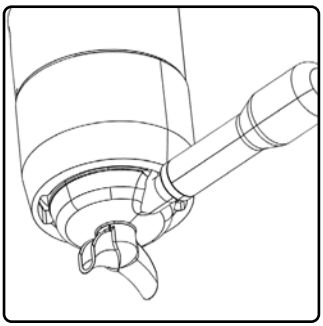
1. Switch on the machine using the on/off button.

➢ The LED ring will light up and the brew boiler will start to heat up.

2. Wait until the brew temperature has been reached.

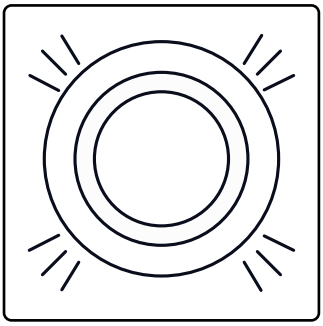


3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage with the recesses on the brew group.



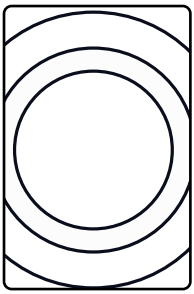
6. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.

➢ The portafilter is now installed in the brew group.



7. Press one of the brew buttons.

➢ The LED of the brew button that was pressed will start to flash and the espresso brewing process will begin.



8. Wait until this process has automatically ended after the preset period or press the brew button again to manually end the process once you have got the desired amount of coffee.

✓ The button LED lights up continuously and residual water will be drained and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

4 Intended use

The MOVE 2.0 portafilter espresso machine may be used only to prepare espresso and to dispense hot water and steam.

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

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

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

Any use for other purposes is not permitted.

Foreseeable misuse

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

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

5 Description of the machine

5.1 Machine structure

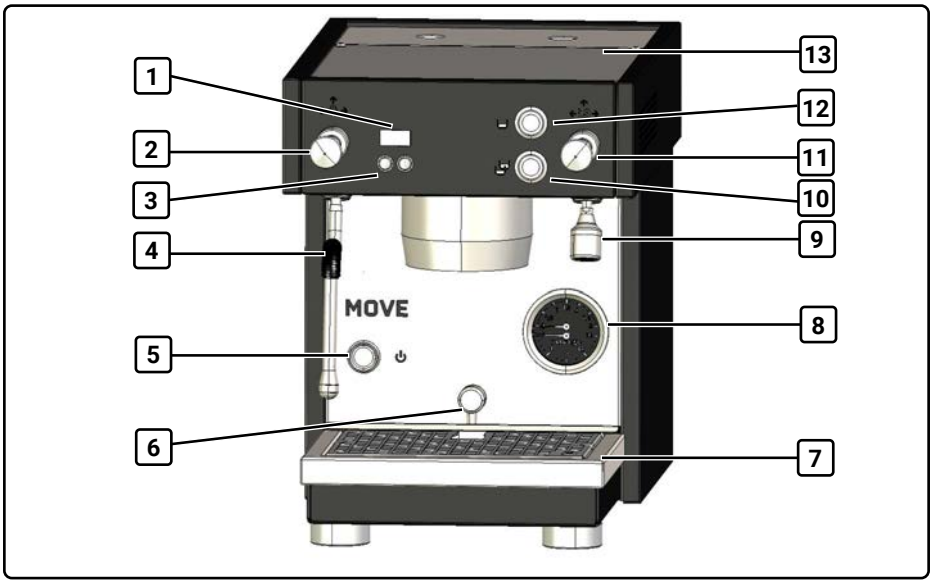


Fig. 1 Structure and components

1 Display for showing and configuring settings
2 Steam tilt valve for drawing hot steam
3 Display buttons
4 Steam wand with rubber handle
5 On/off button with power indicator (LED ring)
6 Residual water outlet of brew group
7 Drip tray and grid
8 Boiler and brew pressure gauge
9 Water wand
10 Top brew button
11 Water tilt valve for drawing hot water
12 Bottom brew button
13 Top with water tank lid; beneath the lid, the water tank with water filter adapter to hold a water filter cartridge

5.2 Control elements

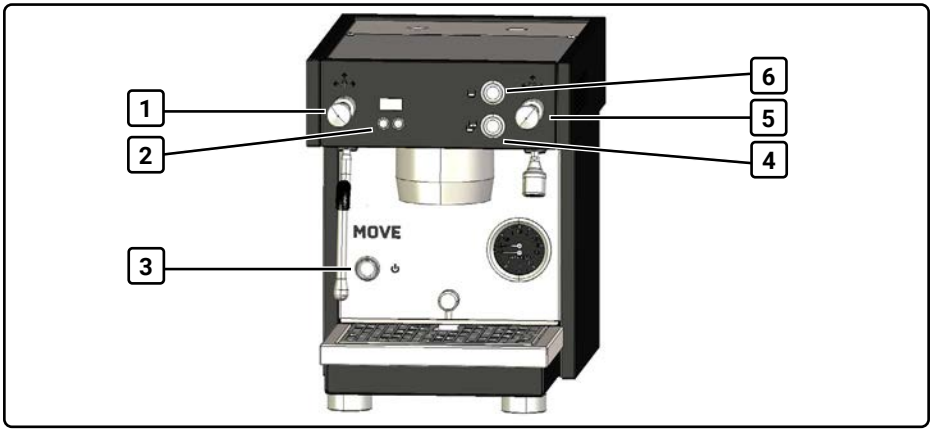
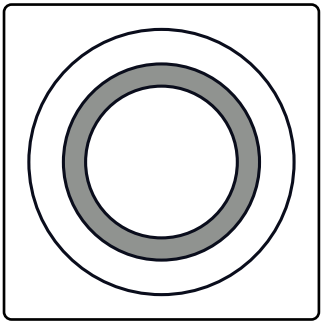


Fig. 2 Control elements

1	Display buttons	4	Bottom brew button
2	Steam tilt valve	5	Hot water tilt valve
3	On/off button	6	Top brew button

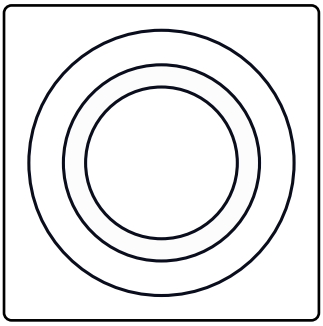
5.2.1 On/off button

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



Off

- The machine is switched off.



On

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

5.2.2 Display buttons

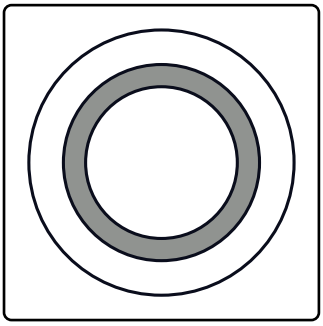
The following functions are performed using the two display buttons (1, Fig. 2):

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

5.2.3 Brew buttons

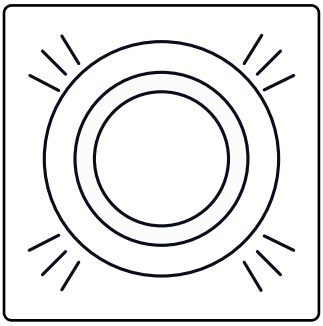
The following functions are performed using the brew buttons (4, 6, Fig. 2):

- Start brewing
- Set the brewing time (see Chapter 10.3.6, “Brew Settings - setting using the brew buttons”)
- Activate or deactivate pre-infusion (see Chapter 10.3.6, “Brew Settings - setting using the brew buttons”)
- Confirm settings in the menu or exit the menu (see Chapter 10.2, “Navigation in the menu”)



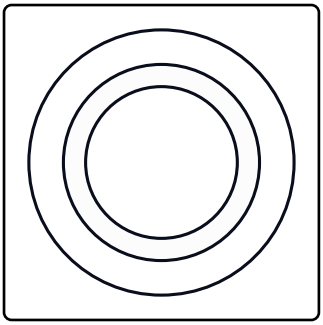
Off

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



Flashing

- During extraction, the button used to start the extraction flashes.
- Both buttons flash slowly within the menu (except for “Brew Settings”).
- If the water tank is empty or installed incorrectly, both brew buttons flash rapidly and the water tank icon appears on the display.



On

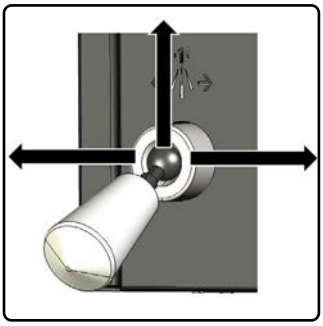
- When the machine is switched on and ready to use, both buttons are constantly lit.
- When setting the brew parameters, the brew button for which the brew parameters are programmed lights up.

5.2.4 Operating levers

Steam tilt valve

The steam tilt valve (2, Fig. 2) is used to open and close the steam wand for drawing hot steam.

Starting position
The steam wand is closed.

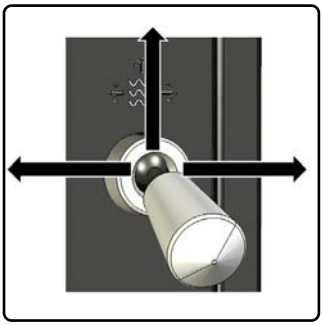


Drawing positions (top / bottom / left / right)
The steam wand is open and hot steam is drawn.

Hot water tilt valve

The hot water tilt valve (5, Fig. 2) is used to open and close the hot water wand for drawing hot water.

Starting position
The hot water wand is closed.



Drawing positions (top / bottom / left / right)
The hot water wand is open and hot water is drawn.

6 Transport

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

6.1 Markings on the packaging

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

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

6.2 Scope of delivery

The standard scope of delivery includes:

- MOVE espresso portafilter machine
- Operating instructions
- Drip tray and grid
- Portafilter, bottomless, incl. silicone attachments
- 1x one-cup filter, 1x two-cup filter, 1x filter (21 g)
- Blind filter
- Tamper
- Cleaning brush
- “Make Coffee Yours” water filter cartridge
- Carbonate hardness test strip
- Water filter instructions

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

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

6.3 Removing the transport packaging

⚠ CAUTION

Risk of injury due to packaging material

Children could injure themselves if they play with packaging material.

- Keep packaging material out of the reach of children.

The machine is wrapped in a protective sleeve and protected by cardboard packaging. All accessories are in a separate box. Both the transport box and the accessories box have handles for easier handling. Always handle boxes using these handles. Due to the weight of the machine, it is recommended that two people carry the box.

1. Make sure that the transport box is upright (see Chapter 6.1, “Markings on the packaging”).
2. Carefully open the transport box with a cutter knife.
3. Take the accessories box out with both hands and place it on a flat surface.
4. Open the box and remove all accessories from the insert cutouts.
5. Lift the machine out of the transport packaging with both hands and place it on a flat, sufficiently load-bearing surface.
6. Remove the cardboard packaging and sleeve.
7. Store the original packaging in a dry location.

6.4 Checking the scope of delivery

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

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

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

6.5 Transportation

NOTICE

Damage due to improper transportation

The machine may become damaged if not transported properly.

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

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

1. Switch off the machine (see Chapter 9.2.1, “Switching the machine on and off”) and disconnect the mains plug from the mains.
2. Drain all water from the machine (see Chapter 11.6, “Emptying the steam boiler”).
3. Allow the machine to cool down.
4. Empty the water tank.
5. Clean the machine and accessories (see Chapter 11, “Cleaning”) and allow them to dry.
6. Place the accessories into the corresponding cutouts in the original insert.
7. Pack the machine with the original protective cover.
8. Lift the machine from underneath using both hands and pack it in the original box.
9. Transport the machine to the desired location.

7 Installation

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

7.1 Requirements at the installation site

The following conditions must be met at the installation site:

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

7.2 Connecting to the power supply

⚠ DANGER

Risk of fatal electric shock

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

- Only connect the machine to a socket with a voltage that matches that specified on the nameplate. The nameplate can be found on the front of the machine in the drip tray holder.

- Only connect the machine to an earthed socket.
- Fully unwind the mains cable. Do not bend or crush it.
- Do not use extension cables or power strips.

7.3 Installing the accessories

⚠ CAUTION

Risk of injury due to sharp edges

The edges of the drip tray, grid, and cup raiser are sharp and may cause injuries.

- Always handle them carefully by the sides.
- Avoid pressing too hard on them.

Fig. 3 Drip tray and grid

1 Grid 2 Drip tray

7.3.1 Installing the blind filter and drip tray

Tip
The blind filter can be stored underneath the drip tray. There is a corresponding mount for it in the drip tray holder.

1. Insert the blind filter.
2. Insert the grid (1, Fig. 3) in the drip tray (2, Fig. 3).
3. Place the drip tray with the recesses on the underside onto the holder on the machine and push it in until it latches in place.

7.3.2 Installing the water filter

A “Make Coffee Yours” water filter set is included with the machine. Install it as follows:

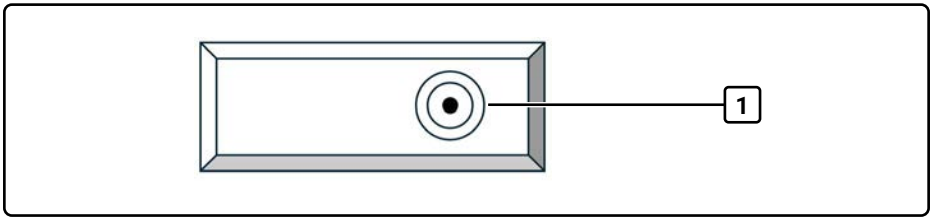


Fig. 4 Plan view of water tank

1 Position of water filter adapter

1. Unpack and prepare the filter cartridge according to the water filter instructions.
2. Remove the water tank lid from the top of the machine.
3. Insert the filter cartridge into the water filter adapter (1, Fig. 4) in the water tank so that it latches in place.
4. Install the water tank lid.

Please note:

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

8 Initial start-up

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

- the machine has been correctly installed (see Chapter 7, “Installation”),
- the mains plug has been disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 7.3.1, “Installing the blind filter and drip tray”),
- the steam and hot water tilt valves are closed (see Chapter 5.2.4, “Operating levers”).

8.1 Initial start-up

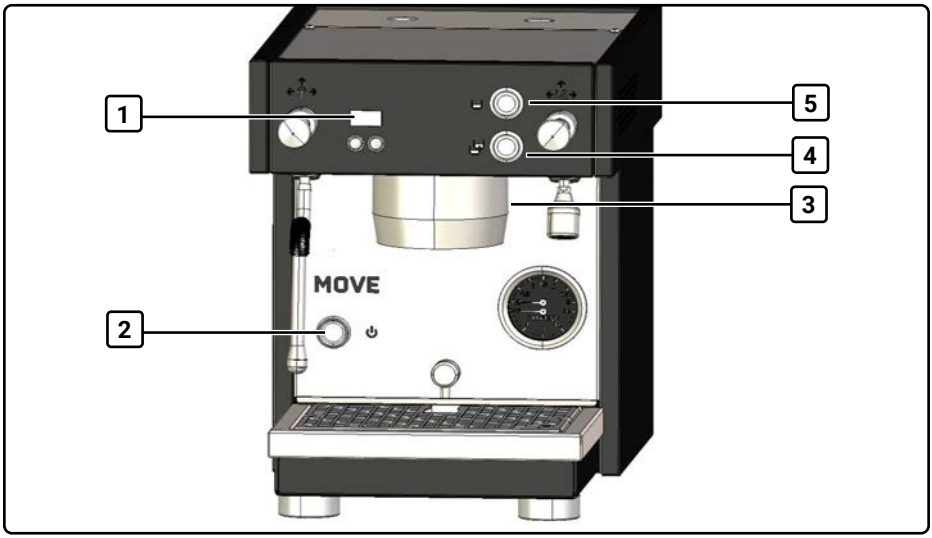


Fig. 5 Figure without portafilter installed

1 Display
2 On/off button with LED ring
3 Brew group
4 Bottom brew button
5 Top brew button

8.1.1 Connecting and switching on the machine

1. Remove the water tank and clean it thoroughly (see Chapter 11.5, “Cleaning the water tank”).
2. Fill the water tank with water and insert it back into the machine (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”).
3. Plug the mains plug into the socket.
4. Press the on/off button (2, Fig. 5).

✓ The LED ring of the on/off button lights up and the “Fill” icon appears on the display.

8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode)

1. Place a receptacle under the brew group (3, Fig. 5). The opening of the receptacle should be at least as big as the brew group.
2. Press one of the brew buttons (4, 5, Fig. 5).

➢ The LED on the pressed brew button flashes and the pump starts filling the brew boiler.

3. Wait for at least 30 seconds.

➢ When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.

4. Stop the extraction by pressing the flashing brew button.

➢ The “Fill” icon disappears from the display and the steam boiler is filled.

5. Wait until you cannot hear any more pump noise.

✓ The steam boiler is full and the machine starts to heat up the boilers. The “Heating Up” icon appears on the display. After the boilers have heated up, the brew temperature is shown on the display. The machine is ready to use.

8.1.3 Rinsing the machine

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

1. Switch off the heated-up machine using the on/off button.
➢ The LED ring goes out.
2. Drain water out of the machine via the hot water wand (see Chapter 11.6, “Emptying the steam boiler”).
3. Refill the water tank (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”)
4. Switch on the machine using the on/off button.
➢ The LED ring lights up.
5. Wait until the brew temperature is shown on the display.
6. Repeat this procedure three times.
7. With the machine switched on, empty the remaining quantity of water via the brew group.

8.2 After initial start-up

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

9 Operation

9.1 Operating modes

9.1.1 Operational readiness

The machine starts to heat up after being switched on. The display shows the current brew temperature and, if the steam boiler is enabled, the current steam temperature. As soon as the set temperature values are shown on the display, the machine is ready to use.

9.1.2 Continuous operation

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

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

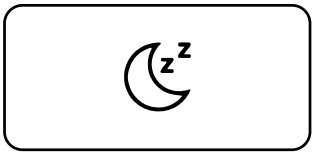
9.1.3 Standby mode of the display

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

9.1.4 ECO mode

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

ECO mode can also be activated directly via the shortcut function (see Chapter 9.3, “Shortcut functions”). To activate ECO mode automatically, the function must be activated and the countdown set via the menu (see Chapter 10.3.7, “Eco Mode”).



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

ECO mode can be ended as follows:

- Briefly press one of the display or brew buttons once. The display is switched on and the machine starts to heat up.
- Program an automatic switch-on time (see Chapter 10.4.4, “Schedule Set”).

9.2 Putting the machine into operation

9.2.1 Switching the machine on and off

Switching on the machine:

1. Press the on/off button.

✓ The LED ring lights up and the following information appears on the display one after the other:

- The welcome message “MAKE COFFEE YOURS”
- The software version
- the liters consumed to date, provided the Filter Reminder is set (see Chapter 10.4.2, “Filter Reminder”),
- The brew temperature and, if activated, the steam temperature.

Switching off the machine:

1. Press the on/off button.

✓ The LED ring goes out and the display is switched off.

9.2.2 Preparing the machine

1. Fill the water tank with water (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”) and insert it into the machine (see Chapter 11.5.1, “Orientation of the water tank”).
2. Switch on the machine using the on/off button.

➢ The LED ring lights up and the machine will start to heat up. If the setting “Fast Heating” is activated (see Chapter 10.4.8, “Enable Fast Heating”), “UP” will appear on the display. Otherwise, the boiler temperature will be displayed. The heat-up process generally lasts around 8 - 9 minutes. The machine has finished heating up when the temperature set via the menu (see Chapter 10.3.1, “Brew Temperature”) or the “Flush” icon appears on the display.

3. If the “Flush” icon appears on the display, perform a flush (see Chapter 9.8, “Performing a flush”).

✓ As soon as the “Ready Go” icon appears on the display, the machine is ready to prepare espressos.

9.3 Shortcut functions

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

9.3.1 Switching on ECO mode

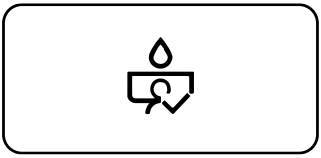
1. Press and hold the left-hand display button for 3 seconds during operation.

✓ The machine activates ECO mode.

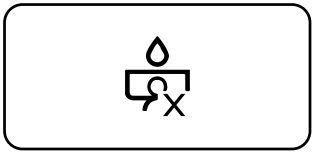
9.3.2 Activating or deactivating pre-infusion

1. Press and hold the right-hand display button for 3 seconds during operation.

✓ Depending on the setting, pre-infusion is then activated or deactivated.



This icon appears when pre-infusion has been activated.

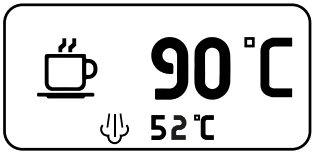


This icon appears when pre-infusion has been deactivated.

9.3.3 Switching the steam boiler on or off

1. Press the right-hand display button once during operation.

✓ Depending on the current setting, the steam boiler is switched on or off.



Steam boiler switched on:
The steam temperature is shown below the brew temperature on the display.

Steam boiler switched off:
Only the brew temperature is shown on the display.

9.3.4 Automatic cleaning of the brew group

1. During operation, press and hold both brew buttons for 2 seconds.

➢ After 2 seconds, a countdown appears on the display and the automatic cleaning of the brew group is started.

2. Release the buttons.

9.4 Filling the water tank with water

NOTICE

Damage due to overflowing water

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

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

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

The following messages indicate that the water needs to be topped up:

Tank is almost empty
The current brewing process is continued.
Top up with water soon.

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

Proceed as follows to refill the tank:

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

Please note:

- Very hard water can lead to limescale deposits and a bitter taste even when a filter is used.

- Very low carbonate hardness can lead to an acidic taste.
- It is not recommended to use water from ion exchange water softeners (sodium-based) as this may affect the taste.

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

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

We recommend preparing the ground coffee properly when making espresso. The tamper included in the scope of delivery can be used to press and compact the ground coffee in the portafilter. Compacting the ground coffee ensures that the water does not take the path of least resistance through the ground coffee (so-called channeling) and the espresso is extracted evenly.

1. Fill the portafilter with ground coffee. Use the markings in the filter to identify the optimal amount of ground coffee.
2. Gently tap the portafilter with your fingers to distribute the ground coffee evenly in the filter.
3. Place the provided tamper vertically on top of the ground coffee and exert an even, controlled pressure. Do not tilt the tamper when doing this.
4. Turn the tamper slightly to achieve an even surface.

✓ The ground coffee is now pressed and compacted.

9.6 Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter

The scope of delivery for the machine includes 2 x silicone attachments, 1x one-cup filter, 1x two-cup filter, 1filter (21 g) and 1x blind filter with the following functions:

- Silicone attachments with one or two spouts for precise control of the espresso flow
- Cup filters for preparing espresso and cappuccino
- Blind filter for cleaning the brew group

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

A silicone attachment is factory-installed but can be removed for cleaning (see Chapter 11.1, “Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters”). Install the silicone attachment as follows:

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

Insert the filters as follows:

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

9.7 Inserting the portafilter in the brew group

NOTICE

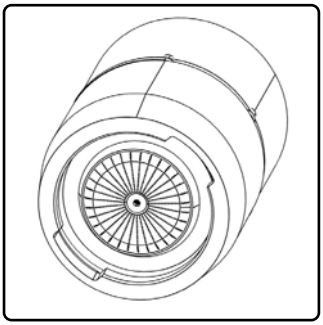
Damage due to overtightening of the portafilter

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

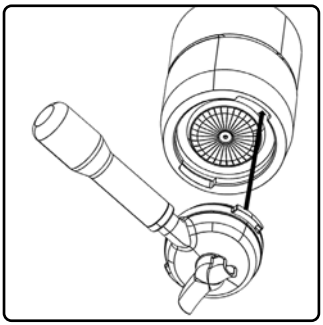
- Carefully tighten the portafilter.
- Only tighten the portafilter until you can feel some resistance. Do not turn it too much.

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

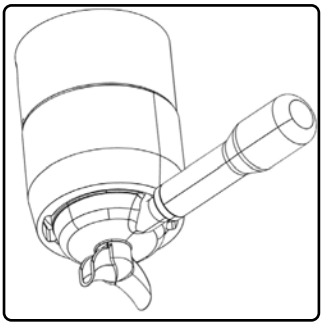
Fig. 7 Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below



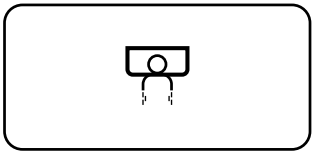
1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage with the recesses on the brew group.



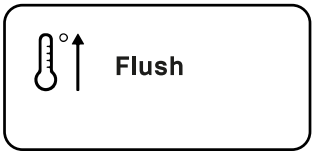
4. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.

✓ The portafilter is now installed in the brew group.

9.8 Performing a flush



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



“Flush” icon
Request to flush

“Ready Go” icon
Request to end the flush process

9.8.1 Flush after heating up

The machine heats up after being switched on. If the function “Enable Fast Heating” is activated, the machine quickly heats up to 120°C (248°F) in order to heat up the brew group faster. When this temperature has been reached, the “Flush” icon appears on the display. This icon indicates that a flush needs to be performed within 60 seconds in order to lower the boiler temperature to the normal set temperature:

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Start the brewing process using one of the brew buttons.

✓ The duration in seconds is shown on the display. After 10 seconds, the flush automatically finishes and the “Ready Go” icon appears. The machine is ready to prepare espressos.

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

9.8.2 Flush to rinse the brew group

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

1. Place an empty receptacle under the brew group.
2. Start the brewing process using one of the brew buttons.

➢ The LED of the pressed brew button flashes, the brewing icon appears on the display, and the lines are flushed.

3. Once the water runs clear and clean from the brew group, press the flashing brew button.

✓ The brew group has been flushed and the machine is ready to prepare espressos.

9.9 Preparing espressos

⚠ WARNING

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

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

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

- Operate the brew group only using the brew buttons.
- Keep your face, hands, and other body parts away from the brew group.

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

When using the portafilter with the silicone attachment, observe the following:

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

When using the portafilter without the silicone attachment, observe the following:

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

Proceed as follows when preparing espressos:

1. Insert the desired filter in the portafilter (see Chapter 9.6, “Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter”).
2. Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.
3. Press and compact the ground coffee evenly using the tamper (see Chapter 9.5, “Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)”).
4. Insert the portafilter in the brew group (see Chapter 9.7, “Inserting the portafilter in the brew group”).

5. Place a suitable empty cup under the portafilter depending on the cup filter.
6. Press one of the brew buttons.

✓ The LED of the brew button that was pressed will start to flash and the automatic espresso preparation process will begin. The timer for the brewing time will start on the display. If pre-infusion has been set and enabled for the brew button (see Chapter 10.3.4, “Pre-infusion” and 10.3.5, “Brew Settings - setting via the menu”), the timer is paused after the active pre-infusion ends and the display shows "---". After the passive pre-infusion time has elapsed, the timer for the brewing time will appear again on the display. After the set brewing time has elapsed, the espresso brewing process is ended. Residual water is drained into the drip tray and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.

7. Press the flashing brew button at any time to stop the extraction.

✓ The brewing process is complete. Both buttons light up and the current brew temperature appears on the display after a few seconds.

If the set brewing time is insufficient, you can manually extend the automatic brewing. The maximum duration for manual brewing is 60 seconds.

1. During automatic brewing, press the second brew button.

➢ This brew button starts flashing while the LED on the other brew button turns off. The manual brewing icon appears on the display.

2. To end the brewing process, press the flashing brew button again.

✓ The brewing process is complete. The display shows the brew temperature, and both brew buttons are illuminated.

Manual brewing icon
Appears if the automatic brewing process is manually extended.

9.10 Brewing espresso using the app

This machine allows you to prepare espresso using the app “MAKE COFFEE YOURS”. To use this function, a Bluetooth connection is required (see Chapter 10.4.1, “Bluetooth Connection”). The app is available for both iOS and Android. For more information about the app, see the Move 2.0 product page. When using the app, follow the manufacturer's information in the app.

Brewing icon
Appears during espresso extraction via the app.

9.11 Removing the portafilter from the brew group

⚠ WARNING

Risk of injury due to hot surfaces and liquids spraying out

When removing the portafilter, hot water and coffee grounds may spray out and cause injuries or scalding.
The metal surfaces of the portafilter become hot when the portafilter is installed during operation of the machine.

- Ensure that the brewing cycle has ended automatically or has been stopped manually.
- Always operate the portafilter by the handle.

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

9.12 Drawing hot water

⚠ WARNING

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

Injuries may occur when drawing water due to the high temperatures of the water wand.
Hot water may spray out and cause injuries or scalding.

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

To dispense hot water, the steam boiler must be activated (see Chapter 9.3.3, “Switching the steam boiler on or off”) and the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, “Steam Temperature”) must be reached.

1. Place a suitable receptacle with a heat-insulated handle (e.g. jug or cup) under the hot water wand.
2. Open the hot water tilt valve (see Chapter 5.2.3, “Brew buttons”).
3. After drawing the desired quantity, close the tilt valve.

➢ The valve is closed and the boiler is automatically filled with water.

4. Clean the hot water nozzle (see Chapter 11.3, “Cleaning the steam and hot water nozzles”).

Tip: To draw hot water for several cups one after the other, it is recommended that you switch off the heated-up machine so that no cold water is pumped back into the boiler.

9.13 Drawing hot steam

⚠ WARNING

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

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

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

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

To dispense hot steam, the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, “Steam Temperature”) must be reached.

1. Place an empty receptacle under the steam nozzle.
2. Open the steam tilt valve (see Chapter 5.2.4, “Operating levers”).

➢ Condensation is drained.

3. Close the steam tilt valve after approx. 3 seconds, when no more condensation comes out.
4. Place the receptacle with the desired liquid under the steam nozzle.
5. Immerse the steam nozzle fully under the surface of the liquid.
6. Open the steam tilt valve.

➢ The liquid is heated or foamed.

7. Close the steam tilt valve and remove the receptacle from the drip tray.
8. Briefly open the steam tilt valve and close it again.

➢ Steam is let out into the drip tray to prevent the nozzle from becoming clogged.

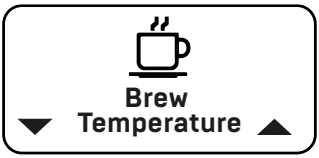
9. Clean the steam nozzle immediately (see Chapter 11.3, “Cleaning the steam and hot water nozzles”).

10 Navigation and settings in the menu

10.1 Icons on the display

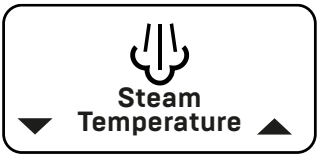
All menu settings and machine statuses are shown on the display.

10.1.1 Menus for basic settings

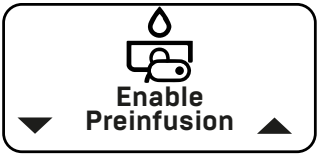


"Brew Temperature" menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature")

"Steam Enable" menu: Switch the steam boiler on or off (see Chapter 10.3.2, "Steam Enable")

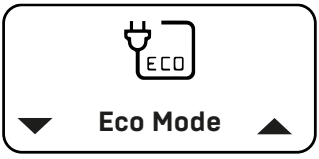


"Steam Temperature" menu: Set the steam temperature (see Chapter 10.3.3, "Steam Temperature")



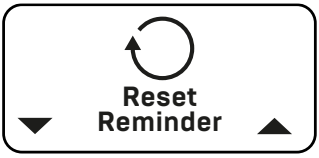
"Enable Preinfusion" menu: Switch the pre-infusion on and off (see Chapter 10.3.4, "Preinfusion")

"Brew Settings" menu: Set the brewing time for both brew buttons and configure the pre-infusion settings (see Chapter 10.3.5, "Brew Settings - Einstellung über das Menü").



"ECO Mode" menu: Switch ECO mode on and off and set the duration for ECO mode (see Chapter 10.3.5, "Brew Settings - Einstellung über das Menü")

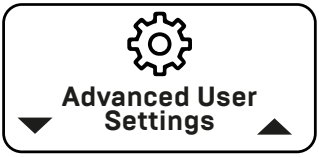
"Cleaning Reminder" menu: Set reminder for cleaning the brew group (see Chapter 10.3.8, "Cleaning Reminder")



"Reset Reminder" menu: Reset the reminder functions "Cleaning Reminder" and "Filter Reminder" (see Chapter 10.3.9, "Reset Reminder")

"Automated cleaning" menu: Start the automatic cleaning of the brew group (see Chapter 11.7.2, "Automatische Reinigung der Brühgruppe starten")

"Barista Lights" menu: Set the lights on the machine (see Chapter 10.3.10, "Barista Light")

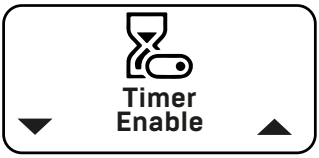


"Advanced User Settings" menu: Hide/show advanced optional settings (see Chapter 10.4, "Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)")

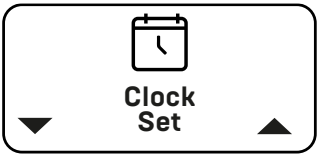
10.1.2 Menus for advanced user settings

"Bluetooth Connection" menu: Enable or disable the Bluetooth connection (see Chapter 10.4.1, "Bluetooth Connection")

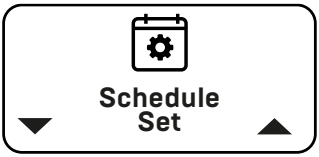
"Filter Reminder" menu: Set reminder for changing the filter (see Chapter 10.4.2, "Filter Reminder")



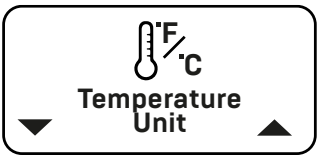
"Timer Enable" menu: Activate or deactivate the timer for automatically switching the machine on or off (see Chapter 10.4.5, "Timer Enable")



"Clock Set" menu: Set the time (see Chapter 10.4.3, "Clock Set")

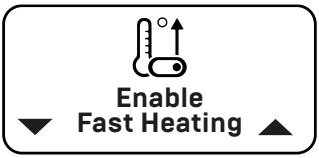


"Schedule Set" menu: Program times for automatically switching the machine on and off (see Chapter 10.4.4, "Schedule Set")



"Temperature Unit" menu: Set the unit of temperature °C or °F (see Chapter 10.4.6, "Temperature Unit")

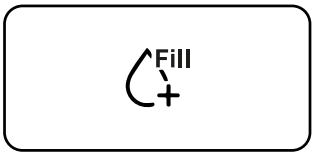
"Coffee Offset Correction" menu: Set the offset value between the machine temperature measuring point and the output temperature (see Chapter 10.4.7, "Coffee Offset Correction")



"Enable Fast Heating" menu: Activate or deactivate fast machine heat-up ("Fast Heating") (see Chapter 10.4.8, "Enable Fast Heating")

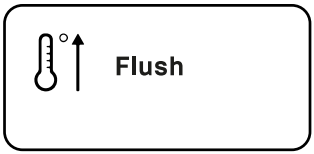
10.1.3 Further icons on the display

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



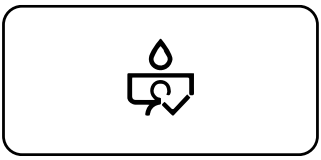
Fill mode (see Chapter 8, "Initial start-up")

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

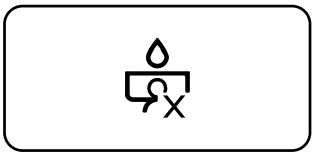


Request to flush (see Chapter 9.8, “Performing a flush”)

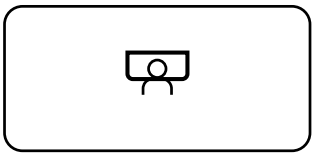
Request to end the flush process (see Chapter 9.8, “Performing a flush”)



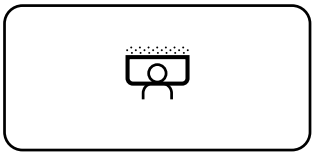
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.2, “Activating or deactivating pre-infusion”)



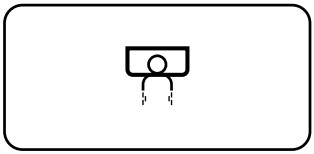
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.2, “Activating or deactivating pre-infusion”)



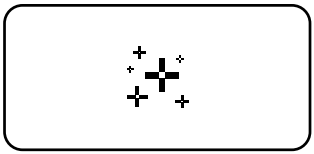
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.4, “Preinfusion”)



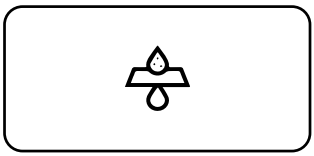
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.4, “Preinfusion”)



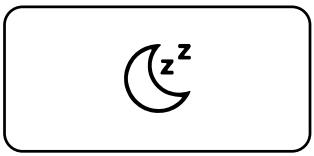
Brewing process (extraction) (see Chapter 9.9, “Preparing espressos”)



Reminder to clean the machine (see Chapter 10.3.8, “Cleaning Reminder”)



Reminder to replace the water filter (see Chapter 10.4.2, “Filter Reminder”)



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

Water tank icon:
Water needs to be topped up (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”) or
Water tank not correctly installed (see Chapter 11.5.1, “Ausrichtung des Wassertanks”)

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

10.2 Navigation in the menu

Use the display buttons and the brew buttons to navigate and change settings.

If no input is made within a menu for 30 seconds, the menu closes automatically and the display shows the current brew temperature and, if enabled, the steam temperature.

Left-hand and right-hand display buttons

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

Top brew button

- Confirm selection

Bottom brew button

- Leave current menu display

10.2.1 Opening the main menu

1. Simultaneously press and hold the left-hand and right-hand display buttons for 3 seconds.

✓ The main menu opens and the “Brew Temperature” icon appears on the display.

10.2.2 Selecting and opening submenus

1. In the main menu, repeatedly press the left-hand or right-hand display button until the desired submenu is displayed.
2. Press the top brew button.

✓ The selected submenu opens and the corresponding submenu settings are shown on the display.

10.2.3 Changing and confirming settings

1. In the submenu, repeatedly press the left-hand or right-hand display button until the desired setting is displayed.
2. Press the top brew button.

➢ The selected setting is adopted.

3. Press the bottom brew button.

✓ The current menu display is closed and the display returns to the higher menu level.

10.3 Basic menu settings

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

10.3.1 Brew Temperature

By default, the brew temperature is set at 92°C (197.6°F). You can change the temperature as follows:

1. Open the main menu.
2. Select and open the “Brew Temperature” submenu.

➢ The currently set brew temperature flashes on the display.

3. Set the brew temperature.

✓ The set brew temperature appears on the display for a few seconds.

10.3.2 Steam Enable

Liquids can be heated and foamed using the steam nozzle of the machine. Water is heated in the steam boiler for this purpose. To save energy, the steam boiler can be switched off. The steam boiler is activated (“ON”) by default. Activation or deactivation takes place via the shortcut function (see Chapter 9.3, “Shortcut functions”) or as follows via the menu:

1. Open the main menu.
2. Select and open the “Steam Enable” submenu.

✓ Select the setting “ON” (activate steam boiler) or “OFF” (deactivate steam boiler).

10.3.3 Steam Temperature

Hot steam is drawn via the steam nozzle to heat or foam liquids. The temperature of the steam can be set via the menu. By default, the steam temperature is set to 128°C (262.4°F). It can be set to any value between 115°C (239°F) and 134°C (273.2°F).

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

10.3.4 Pre-infusion

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

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

How pre-infusion works

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

Example

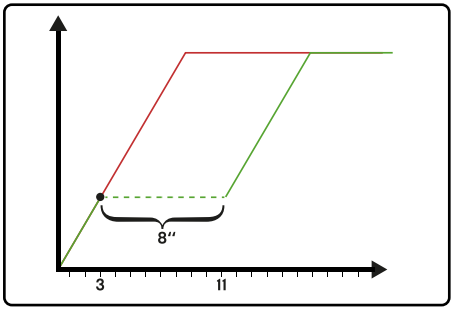


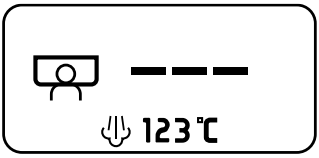
Fig. 8 Progress of extraction with and without pre-infusion

1 Green: Course with pre-infusion 2 Red: Course without pre-infusion

When pre-infusion is enabled, the pump runs for 3 seconds after the espresso extraction begins. After these 3 seconds, the pump activity is interrupted for 8 seconds (PI pause) in order to moisten the ground coffee. After the 8 seconds have elapsed, pump operation resumes and espresso extraction starts at 9 bar for the preset brewing time.

When pre-infusion is disabled, the pump starts after extraction begins. After the preset brewing time has elapsed, the brewing process ends.

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

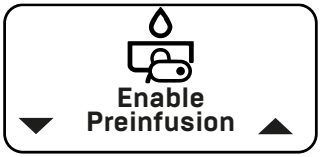


Passive pre-infusion
This icon appears when passive pre-infusion is in progress.

Activating or deactivating pre-infusion

Pre-infusion is activated or deactivated as a function for the entire machine via the following menu. The enabled function is only effective if pre-infusion is also enabled for the respective brew buttons (see Chapter 10.3.6, “Brew Settings - setting using the brew buttons”).

1. Open the main menu.



2. Select and open the “Enable Preinfusion” submenu.

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

➢ The setting is applied.

Programming pre-infusion

Setting the individual parameters for active and passive pre-infusion is explained in Chapter 10.3.5, “Brew Settings - setting via the menu”.

10.3.5 Brew Settings - setting via the menu

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

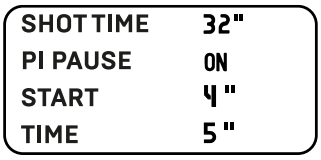
- **Brew 1 Settings:** Setting the brew parameters for the **top brew button**.
- **Brew 2 Settings:** Setting the brew parameters for the **bottom brew button**.
- **Shot Time:** Defines the total duration of the pump activity. The duration of the passive pre-infusion is not taken into account in the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

The adjustment procedure is the same for both brew buttons:

1. Open the main menu.

2. Select and open the “Brew Settings” submenu.

3. Select and confirm “Brew 1 Settings” or “Brew 2 Settings”.
➢ The brew settings appear on the display.



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

10.3.6 Brew Settings - setting using the brew buttons

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

Preparatory steps

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

Activating or deactivating pre-infusion

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

Setting the brewing time with activated pre-infusion

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

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

Setting the brewing time with deactivated pre-infusion

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

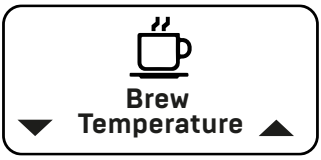
1. Briefly press the same brew button.
➢ The LED of the brew button flashes and a timer starts on the display.
2. After the desired brewing time has elapsed, press the brew button again.
✓ The time value flashes for 2 seconds on the display. The brew button is now programmed with the desired brewing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

10.3.7 Eco Mode

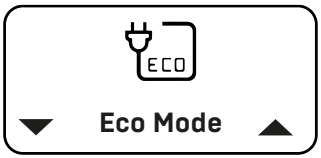
The following eco mode setting is set by default:

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

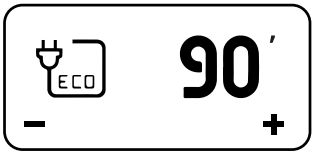
The function can be set to a value of between 30 and 600 minutes or switched off (“OFF”). The countdown can be set to a maximum of 600 minutes in steps of 30 minutes. Proceed as follows:



1. Open the main menu.



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

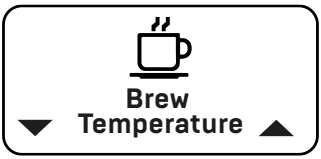


3. Select and confirm the desired setting.

10.3.8 Cleaning Reminder

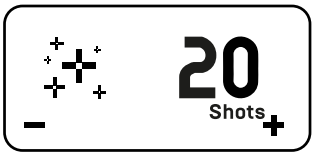
A reminder for the next brew group clean can be set via the menu. This reminder function is deactivated (“OFF”) by default. To activate the function, the number of cups is set to a value of between 10 and 200 cups (shots) in steps of 10.

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



1. Open the main menu.

2. Select and open the “Cleaning Reminder” submenu.



3. Select and confirm the desired setting.

10.3.9 Reset Reminder

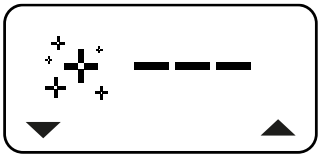
The machine supports two reminder functions:

- Cleaning Reminder: Reminder for the next brew group clean (see Chapter 10.3.8, “Cleaning Reminder”)
- Filter Reminder: Reminder for the next water filter replacement (see Chapter 10.4.2, “Filter Reminder”)

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

1. Open the main menu.

2. Select and open the “Reset Reminder” submenu.



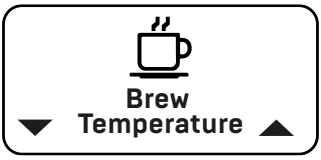
3. Select the “Cleaning Reminder” or “Filter Reminder” setting using the left-hand or right-hand display button.
4. Press the top brew button to confirm the selection.

✓ If “---” appears on the display, the selected reminder setting has been successfully reset.

5. Release the button.

10.3.10 Barista Lights

The machine lights are located on the underside of the balcony unit. The lights can be programmed using the options “ALWAYS ON” (always on), “DURING SHOT” (on during the shot), or “OFF” (always off):



1. Open the main menu.

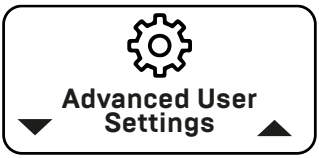
2. Select and open the “Barista Lights” submenu.

3. Select and confirm the desired setting.

10.4 Advanced menu (user) settings

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

1. Open the main menu.



2. Select and open the “Advanced User Settings” submenu.

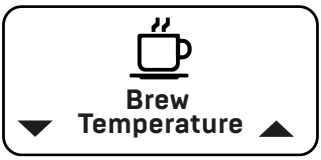
3. Select and confirm the setting “ON” (show) or “OFF” (hide).

✓ The setting is applied and the advanced settings are shown in the main menu.

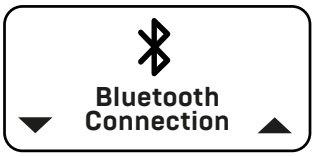
10.4.1 Bluetooth Connection

The machine can be operated and used via the MAKE COFFEE YOURS app. This requires a Bluetooth connection. Use this menu to enable ("ON") or disable ("OFF") the Bluetooth connection.

By default, the function is enabled ("ON").



1. Open the main menu.



2. Select and open the “Bluetooth Connection” submenu.

3. Select and confirm the desired setting.

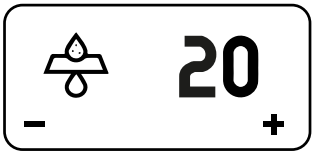
10.4.2 Filter Reminder

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

Set the reminder either according to the setting (A, B, C) selected on the bottom of the cartridge of the “MAKE COFFEE YOURS” water filter, or in 5-liter increments up to 200 liters. This function is deactivated (“OFF”) by default. The required interval for replacing the filter can be found in the enclosed water filter instructions.

1. Open the main menu.

2. Select and open the “Filter Reminder” submenu.



3. Select and confirm the desired setting.

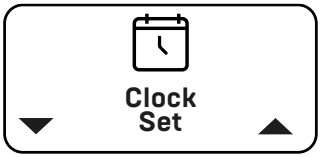
* The volumetric counter is based on the time of an espresso extraction. As a result, the actual water volume may vary slightly. It records the pump run time, not the exact volume of water dispensed.

10.4.3 Clock Set

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

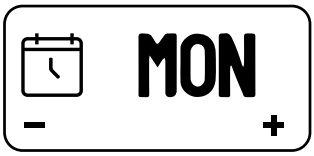
The settings are changed by briefly pressing the display buttons. For a quick search, for example when setting the time, the buttons can also be pressed for longer until the desired value appears on the display:

1. Open the main menu.



2. Select and open the “Clock Set” submenu.

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

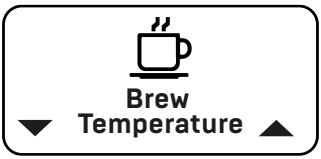


- ➢ The day of the week flashes.
5. Set and confirm the day of the week.

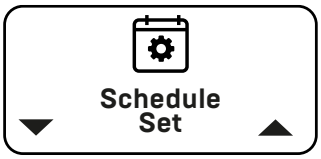
10.4.4 Schedule Set

The machine offers the possibility of setting two times per day for the automatic switch-on (“ON”) and for the automatic switch-off (“OFF”). A value does not

need to be assigned to each switch-on and switch-off time. To delete a switch-on or switch-off time, select the value “--:--”.



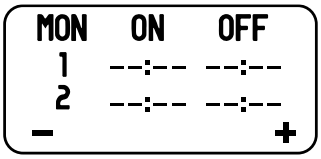
1. Open the main menu.



2. Select and open the “Schedule Set” submenu.

➢ The display for the day of the week appears.

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



➢ The display with the switch-on and switch-off times appears.

4. Press the top brew button.

➢ The hour display for the first switch-on time flashes.

5. Use the display buttons to set the hours, then press the top brew button to confirm.

➢ The minute display for the first switch-on time flashes.

6. Use the display buttons to set the minutes, then press the top brew button to confirm.

➢ The hour display for the first switch-off time flashes.

7. Use the display buttons to set the hours, then press the top brew button to confirm.

➢ The minute display for the first switch-off time flashes.

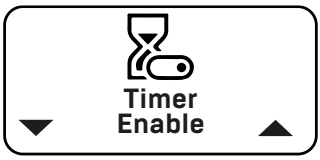
8. Use the display buttons to set the minutes, then press the top brew button to confirm.

9. Set the second switch-on and switch-off times in the same way.

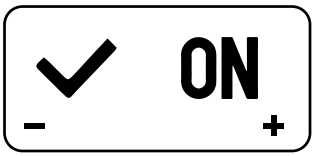
10.4.5 Timer Enable

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

1. Open the main menu.



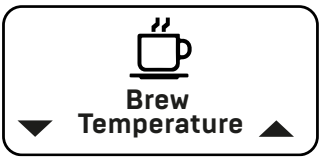
2. Select and open the “Timer Enable” submenu.



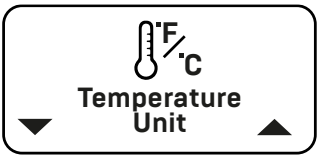
3. Select and confirm the setting “ON” (activate timer) or “OFF” (deactivate timer).

10.4.6 Temperature Unit

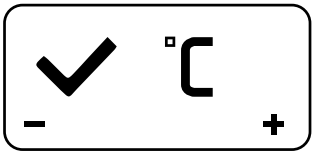
The temperature can be displayed in °C or °F. By default, the machine uses the unit °C.



1. Open the main menu.



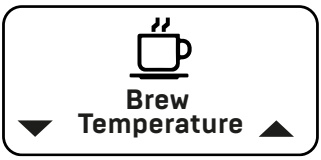
2. Select and open the “Temperature Unit” submenu.



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

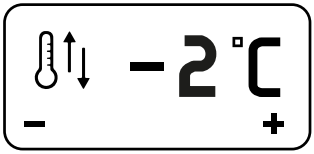
10.4.7 Coffee Offset Correction

The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, set Offset in the menu to a value between –10 °C and +10 °C. The factory default setting is 0 °C.



1. Open the main menu.

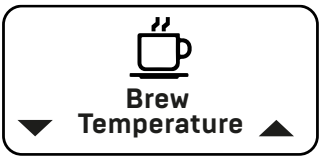
2. Select and open the “Coffee Offset Correction” submenu.



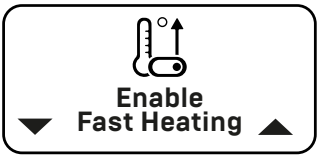
3. Select and confirm the setting.

10.4.8 Enable Fast Heating

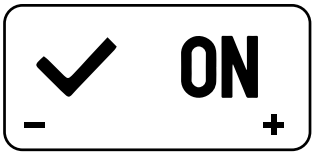
After the machine is switched on, it heats up to the preset brew temperature. This can take up to 20 minutes, depending on the ambient temperature. The “Enable Fast Heating” function serves to overheat the machine within a short space of time in order to heat the brew group and reach the brew temperature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



1. Open the main menu.



2. Select and open the “Enable Fast Heating” submenu.



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

11 Cleaning

DANGER

Danger due to electrical voltage

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

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

WARNING

Risk of injury due to hot surfaces

There is the risk of injury due to hot surfaces.

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

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

For cleaning:

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

11.1 Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters

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

Removing the filter from the portafilter

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

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

Removing the silicone attachment from the portafilter

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

Cleaning the filter, silicone attachment, and portafilter

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

11.2 Cleaning the drip tray and grid

⚠ CAUTION

Risk of injury due to sharp edges

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

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

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

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

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

11.3 Cleaning the steam and hot water nozzles

⚠ WARNING

Risk of injury

There is a risk of injury when cleaning the steam and hot water nozzles due to high temperatures.

- Do not touch the steam wand, steam nozzle, hot water wand, or hot water nozzle. Only touch them via the rubber handle.

11.3.1 Cleaning the steam and hot water nozzles after use

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

1. Wipe the nozzles with a moistened microfiber cloth. If necessary, hold the steam wand by the rubber handle when doing this.
2. Make sure that there are no residues on the nozzles.

11.3.2 Cleaning a blocked steam nozzle

NOTICE

Damage to the machine

Not cleaning the steam nozzle properly could damage it.

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

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

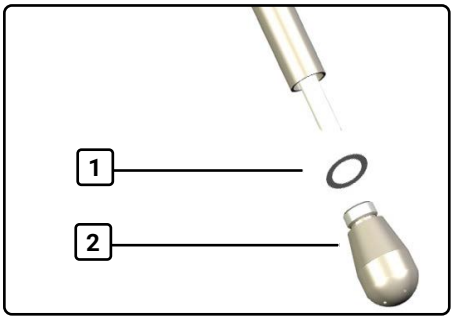


Fig. 9 Steam wand nozzle, removed

1 Gasket
2 Steam wand nozzle

1. Switch off the machine and let it cool down.

2. Unscrew the nozzle (2, Fig. 9) of the steam wand by hand and place it to the side.
3. Carefully clean the holes of the nozzle with a needle or paper clip.
4. Screw the nozzle and gasket (1, Fig. 9) back on.

11.4 Cleaning the machine housing

Wipe the housing with a soft, moistened cloth to remove dirt. Then wipe it dry with a soft cloth.

11.5 Cleaning the water tank

11.5.1 Orientation of the water tank

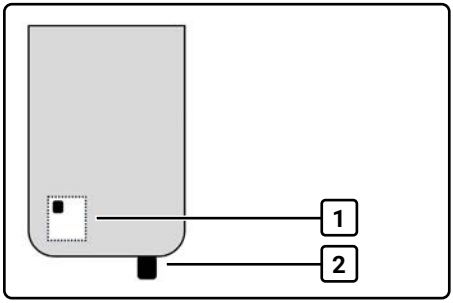


Fig. 10 Orientation of the water tank

1 Float with magnetic point 2 Valve

Orient the water tank so that

- the float is inserted with the magnetic point facing up, and
- the valve is at the bottom right of the water tank.

Only when the water tank is correctly oriented can it be inserted in the housing so that the edges of the tank lie completely on the housing.

11.5.2 Cleaning the water tank

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

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

6. Place the water tank lid back on.

11.6 Emptying the steam boiler

If the machine is not going to be used for a relatively long stretch of time, it must be completely emptied. Even with frequent use, the boiler water should be emptied every 1–2 weeks and replenished.

1. Allow the machine to heat up until the set brew temperature and steam temperature are shown on the display.
2. Switch off the machine using the on/off button.
➢ The LED ring goes out.
3. Place a large container underneath the hot water wand.
4. Open the hot water tilt valve (see Chapter 5.2.4, “Operating levers”).
➢ The boiler water is emptied via the hot water wand.
5. Close the hot water tilt valve.
6. Rinse the water tank with fresh water (see Chapter 8.1.3, “Rinsing the machine”).

11.7 Cleaning the brew group

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

The machine has a reminder function “Cleaning Reminder” (see Chapter 10.3.8, “Cleaning Reminder”). If this function is activated, a reminder to clean the brew group will appear on the display after a preset number of brewing processes. Clean the brew group after having made approx. 90 to 140 cups of espresso. It is also recommended to clean the brew group once after the machine has not been used for a relatively long stretch of time.

The following are required for cleaning the brew group:

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

11.7.1 Preparatory steps for automatic cleaning

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

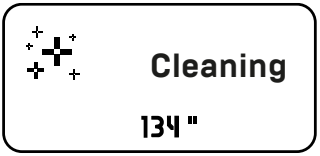
11.7.2 Starting automatic cleaning of the brew group

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

1. Open the main menu.

2. Select and open the “Automated Cleaning” submenu.

3. Select and confirm the “Start” option.



➢ The counter starts at 135 seconds and the blind filter fills with water. The dissolved grease/oils are drained from the residual water outlet of the brew group. The clean is finished when the countdown has ended.

4. If the icon for the reminder function “Cleaning Reminder” appears on the display, reset it (see Chapter 10.3.9, “Reset Reminder”).

✓ The icon will disappear from the display and the counter will start to count down to the next reminder.

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

11.7.3 Post-rinsing

1. After the counter has stopped, remove the portafilter from the brew group and rinse out with fresh water.
2. Insert the portafilter in the brew group.
3. Briefly press one of the brew buttons to start the brewing process.
4. Wait until the pressure has built up and 9 bar is displayed on the pump pressure gauge.
5. Press the flashing brew button again.

➢ Pressure is released and residual water drained via the residual water outlet.

6. Repeat steps 4 to 6 until clear water comes out into the drip tray.
7. The brew group is now ready to use.

12 Servicing

DANGER

Danger due to electrical voltage

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

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

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

12.1 Spare parts and accessories

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

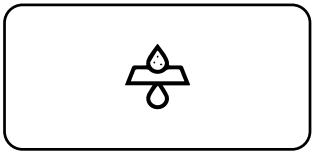
https://www.profitec-espresso.com/en/storelocator

Spare part	Item number
Brew group gasket	AC100078-00
Shower plate	EM100077-00
Shower holder	EM100379-00
Shower plate gasket	DM100021-00
Countersunk head screw M5x10	NT100152-00
One-cup filter	ZB100008-00
Two-cup filter	ZB100009-00
21-gram filter	ZB100011-00
Blind filter	ZB100010-00
Portafilter retaining spring	DV100057-00
Portafilter body	ZB100037-00
Portafilter handle	ZB100046-00
2-spout silicone insert	ZB100043-00
Cleaning brush	ZB100034-00
2-hole steam nozzle	RO100154-00
Water filter	AC500027-00
Tamper station	AC500009-01

Accessory	Item number
Tamper pad	AC500003-00
Coffee grounds drawer, stainless steel	AC500046-00
Milk jug, 350 ml	AC500060-00
Milk jug, 500 ml	AC500053-00
Filter screen	AC500010-00
4x Pro Cups Espresso	AC500007-00
4x Pro Cups Cappuccino	AC500008-00

12.2 Replacing the water filter

No reminder function is set for the machine by default. If the function is set via the menu (see Chapter 10.4.2, “Filter Reminder”), a corresponding icon appears after the preset amount of water has been used, indicating that the water filter needs to be replaced.



“Water Filter Reminder” icon

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

NOTICE

The water filter does not provide complete protection against limescale.

12.3 Replacing the brew group gasket

12.3.1 Required tools and accessories

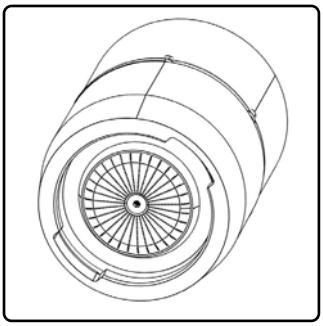
- Cleaning brush
- Portafilter without a filter
- Spare gasket, not included in scope of delivery
- Flat-head screwdriver, not included in scope of delivery
- 3 mm Allen key, not included in scope of delivery

12.3.2 Before replacement

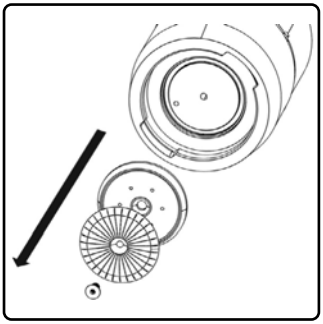
1. Switch off the machine and disconnect the mains plug from the mains.

2. Allow the machine to cool down.
3. Empty (see Chapter 11.6, “Emptying the steam boiler”) and clean (see Chapter 11, “Cleaning”) the machine.
4. Remove the grid and drip tray.
5. Unpack the spare parts and lay them out ready.

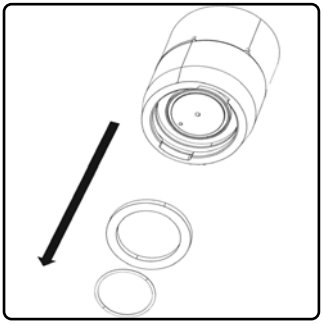
12.3.3 Replacing the gasket



View of brew group from below

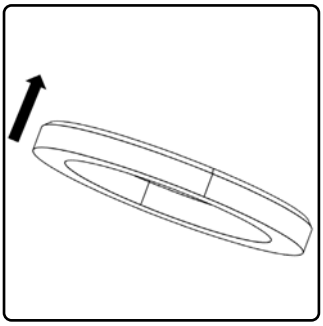


1. Unscrew the countersunk head screw in the center of the shower plate using an Allen key.
2. Remove the shower plate and shower holder.

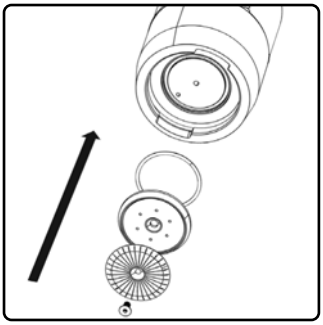


3. Remove the shower plate gasket.
4. Lever the group gasket out with the flat-head screwdriver.

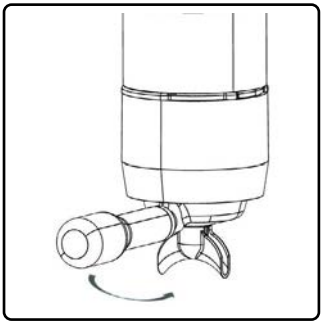
➢ This destroys the group seal.



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



8. Install the shower plate gasket.
9. Screw on the shower holder and shower plate using the screw set aside earlier.



10. Insert the portafilter without a filter and slowly tighten. With the other hand, apply counter-pressure to the brew group from above.

✓ The brew group is ready to use again.

13 Troubleshooting

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

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

13.1 Machine faults

Fault	Cause	Solution
During initial start-up, the pump is activated when a brew button is pressed, but no water flows from the brew group.	Insufficient time for filling the brew boiler.	It takes about 30 seconds for the brew boiler to fill up and for water to come out.
The machine does not heat up during initial start-up.	The boiler overfill protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again.
The machine is switched on but will not start operation.	The water tank has not been installed correctly.	Install the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, “Orientation of the water tank”)
Abnormal, loud pump noise.	The water filter cartridge is dry.	Soak the water filter cartridge sufficiently. Follow the manufacturer’s specifications for the filter used.
The machine is switched on and draws air.	The water tank has not been installed correctly.	Insert the water tank correctly (see Chapter 11.5.1, “Orientation of the water tank”).
The machine will not heat up again after water has been drawn from the hot water wand.	The boiler overfill protection has been triggered.	Briefly turn the machine off and then on again. Check that there is enough water in the water tank; refill if necessary (see Chapter 9.4, “Filling the water tank with water”).
The machine will not switch on or off automatically in spite of a timer being set.	The circuit board battery is flat.	Deactivate the timer functions (see Chapter 10.4.5, “Timer Enable”) and contact the dealer.
Water is coming out between the portafilter and the brew group.	The portafilter has not been installed correctly.	Install the portafilter correctly (see Chapter 9.7, “Inserting the portafilter in the brew group”).
	The gasket is worn.	Replace the gasket (see Chapter 12.3, “Replacing the brew group gasket”).

Fault	Cause	Solution
The water tank cannot be fully inserted.	The water tank is in the wrong orientation.	Orient the water tank correctly and try again (see Chapter 11.5.1, “Orientation of the water tank”).
The advanced menu settings are not shown.	The menu is hidden.	Call up the advanced settings menu (see Chapter 10.4, “Advanced menu (user) settings”).
The machine is switched on and the steam tilt valve is open, but no steam is coming out of the steam nozzle.	The steam nozzle is blocked.	Clean the steam nozzle (see Chapter 11.3, “Cleaning the steam and hot water nozzles”).
	The boiler temperature has not been reached.	Wait until the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, “Steam Temperature”) has been reached.
	Steam boiler switched off.	Switch on the steam boiler (see Chapter 9.3.3, “Switching the steam boiler on or off”).
The machine is not reacting to inputs.	Changed settings or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, “Maschine zurücksetzen”).
The machine does not connect to the app.	Bluetooth is deactivated.	Enable Bluetooth (see Chapter 10.4.1, “Bluetooth Connection”).

13.1.1 Resetting the machine

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

1. Switch off the machine using the on/off button.

➢ The LED ring goes out.

2. Press and hold the right-hand display button.
3. In the meantime, switch on the machine using the on/off button.
4. Wait until the “Reset Done” icon appears on the display.
5. Release the right-hand display button.
6. Switch off the machine.

✓ The machine has been reset.

14 Technical data and EU declaration of conformity

14.1 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	270 x 445 x 352 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	270 x 495 x 352 mm
Weight	18.8 kg
Water pressure	min. 1 bar, max. 2 bar
Water tank capacity	approx. 2.8 l

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

Power	Value
EU, UK, NZ, AU	1750 W
US, JP	1550 W

Frequency band	Value
Frequency band	2400 MHz – 2483.5 MHz
Maximum transmit power	+8 dBm (6.3 mW)

14.2 EU declaration of conformity

Profitec hereby declares that the radio equipment type MOVE 2.0 complies with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: https://www.profitec-espresso.com/en/products/move-2-0.

You can find the full declaration of conformity under “Downloads”.

15 Shutdown, dismantling, and storage

15.1 Shutting down the machine

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

15.2 Dismantling the machine

1. Empty the machine (see Chapter 11.6, “Emptying the steam boiler”).
2. Shut down the machine.
3. Allow the machine to cool down completely.
4. Remove the grid from the drip tray.
5. Pull the drip tray out of the device.
6. Remove the blind filter from the drip tray holder.
7. Drain water from the water tank.

15.3 Storage

NOTICE

Danger due to improper storage

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

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

Proceed as follows when storing the machine:

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

16 Disposal

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

Dispose of the product as follows:

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

17 Recommendations for preparing the perfect espresso

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

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

Problem	Cause	Solution
Espresso is not pouring out, just dripping out of the portafilter.	The coarseness of the coffee used is too fine.	Use more coarsely ground coffee.
	Ground coffee too densely compacted.	Do not press the ground coffee down as hard (see Chapter 9.5, “Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)”).
	Too much ground coffee.	Use less ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
Little to no crema on the espresso.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee not compacted sufficiently.	Press the ground coffee down more firmly (see Chapter 9.5, “Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)”).
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, “Cleaning the brew group”).
Too little body.	The ground coffee used is too coarse.	Use more finely ground coffee.
	Ground coffee too old.	Use fresh ground coffee.
	Too little ground coffee.	Use more ground coffee. The marking in the filters serves as a guide.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, “Cleaning the brew group”).

18 Notes

Record your preferred settings below to ensure repeatability when preparing espresso.

Setting	Drink	Drink	Drink
Coffee variety			
Coarseness			
Amount of ground coffee			
Brew temperature			
Steam temperature			
Duration of active pre-infusion			
Duration of passive pre-infusion			
Extraction duration			
Milk starting temperature			
Comments			

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 rencontrez des problèmes lors de l'utilisation du produit, contactez le fabricant ou 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 entraînant 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 2, « Sécurité »).

2 Sécurité

Les informations relatives à la sécurité ci-après décrivent les dangers potentiels et les risques résiduels pouvant 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.profitec-espresso.com/en/storelocator

2.1 Consignes générales de sécurité

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

- Ne plongez pas la machine dans l'eau, ne la rincez pas sous l'eau courante et ne l'utilisez pas avec des mains mouillées.
- La fiche d'alimentation de la machine et la prise de courant doivent rester sèches.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur et ne l'exposez ni aux intempéries, ni au gel.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans eau.

2.2 Danger dû à des températures élevées

2.2.1 Danger dû à des fluides brûlants

Lors de l'extraction, 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 l'extraction.
- Insérez complètement la buse d'eau chaude dans le récipient à remplir.
- Maintenez la buse de vapeur complètement immergée dans le liquide à faire mousser.
- Pour les tasses à expresso, utilisez des rehausseurs de tasses.

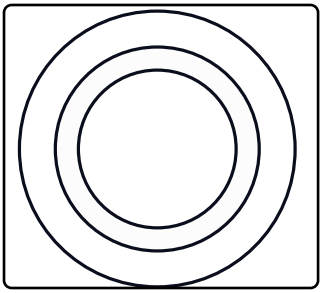
2.2.2 Danger dû à des surfaces brûlantes

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
- Tuyau de vapeur et buse de vapeur
- Tuyau d'eau chaude et buse d'eau chaude
- 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

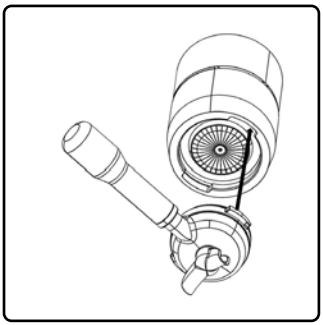
Lors de la préparation d’un expresso, toutes les consignes de sécurité et tous les avertissements du présent manuel d’utilisation doivent être respectés. Avant de préparer le premier expresso, la machine doit être correctement installée (voir chapitre 7, « Installation ») et mise en service (voir chapitre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



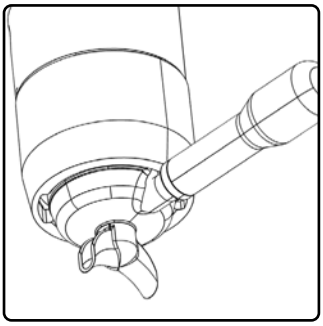
1. Allumez la machine à l’aide du bouton marche/arrêt.

➢ L’anneau LED s’allume et le chauffe-eau se met en marche.

2. Attendez que la température de percolation soit atteinte.

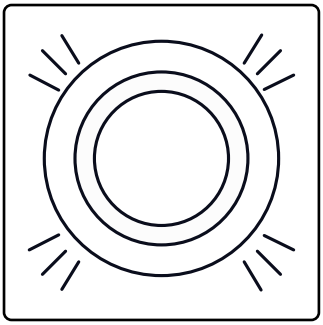


3. Remplissez le porte-filtre souhaité avec du café moulu.
4. Positionnez le porte-filtre à un angle d’environ 45° sous le groupe de percolation.
5. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu’à ce que les ailes du porte-filtre s’enclenchent dans les évidements du groupe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



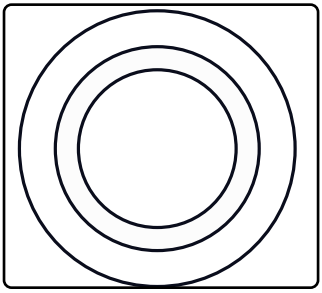
6. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.

➢ 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 MOVE 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 et autres lieux d'hébergement ;
- Chambres d'hôtes.

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

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

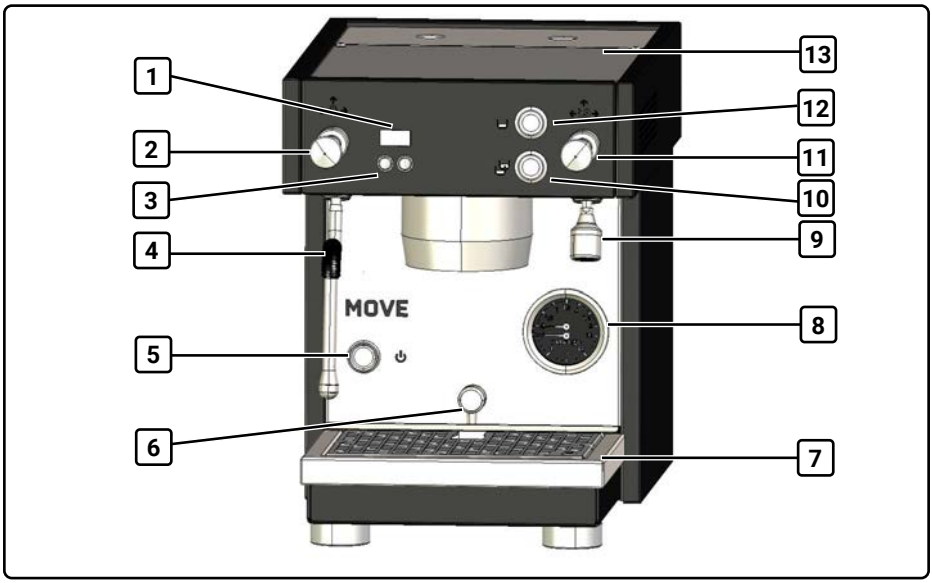


Fig. 1 Structure et composants

1 Écran pour afficher et configurer les paramètres
2 Vanne de vapeur basculante pour le prélèvement de vapeur chaude
3 Boutons de l'affichage
4 Tuyau de vapeur avec poignée caoutchoutée
5 Bouton marche/arrêt avec voyant de fonctionnement (anneau LED)
6 Sortie d'eau résiduelle du groupe de percolation
7 Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
8 Manomètre de pression de chauffe-eau et de percolation
9 Tuyau d'eau chaude
10 Bouton de tirage supérieur
11 Vanne d'eau basculante pour le prélèvement d'eau chaude
12 Bouton de tirage inférieur
13 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

5.2 Éléments de commande

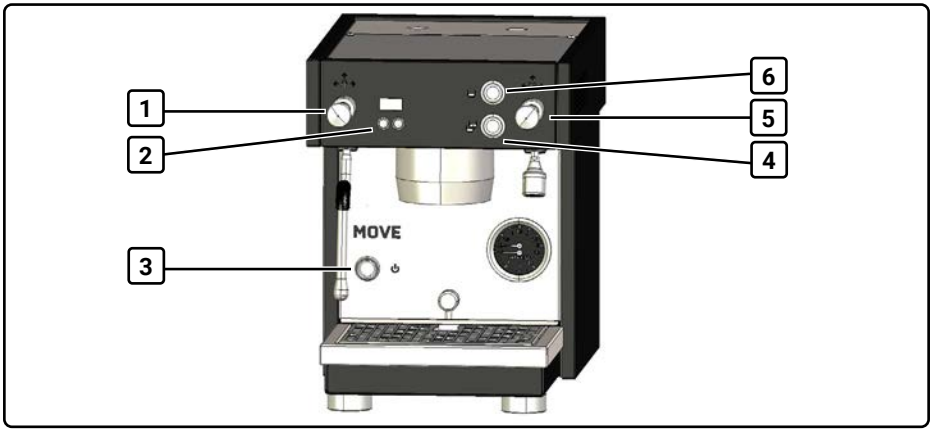
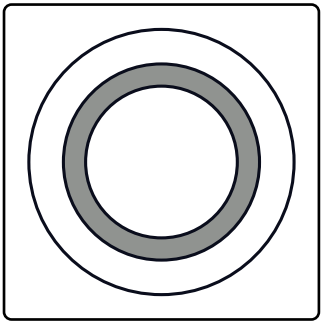


Fig. 2 Éléments de commande

1	Boutons de l'affichage	4	Bouton de tirage inférieur
2	Vanne de vapeur basculante	5	Vanne d'eau chaude basculante
3	Bouton marche/arrêt	6	Bouton de tirage supérieur

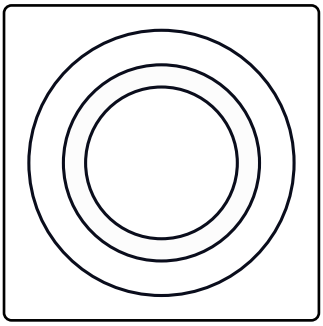
5.2.1 Bouton marche/arrêt

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 d'affichage et les anneaux LED des boutons de tirage sont éteints, la machine est en mode ECO (voir chapitre 9.1.4, « ECO-Modus »).

5.2.2 Boutons de l'affichage

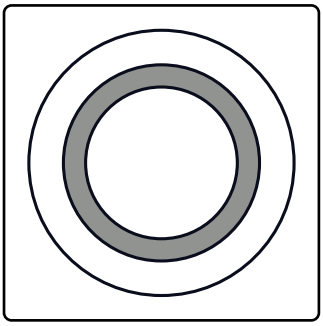
Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des deux boutons de l'affichage (1, Fig. 2) :

- Ouverture du menu principal (voir chapitre 10.2.1, « Ouverture du menu principal »),
- Sélectionnez des sous-menus (voir chapitre 10.2.2, « Sélection et ouverture d'un sous-menu »),
- Dans les sous-menus, modifiez les paramètres ou les valeurs (voir le chapitre 10.2.3, « Modification et validation des paramètres »),
- Fonctions de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») lorsque la machine est prête à fonctionner.

5.2.3 Boutons de tirage

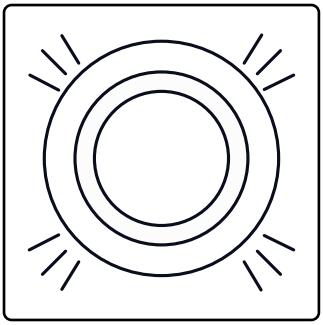
Les fonctions suivantes sont exécutées à l'aide des boutons de tirage (4, 6, Fig. 2) :

- Démarrer le tirage
- Programmez la durée du tirage (voir le chapitre 10.3.6, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »)
- Activez ou désactivez la pré-infusion (voir chapitre 10.3.6, « Brew Settings – Réglage via les boutons de tirage »)
- Confirmez les paramètres du menu ou quittez le menu (voir le chapitre 10.2, « Navigation dans le menu »)



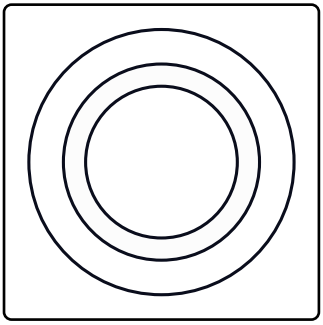
Éteint

- La machine est à l'arrêt.
- 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

- Pendant le tirage, le bouton utilisé pour démarrer le tirage 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

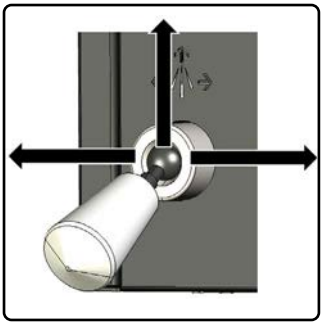
- Lorsque la machine est allumée et prête à fonctionner, les deux boutons s'allument en continu.
- Lors du réglage des paramètres de percolation, le bouton de tirage pour lequel les paramètres de percolation sont programmés s'allume.

5.2.4 Leviers de commande

Vanne de vapeur basculante

Avec la vanne de vapeur basculante (2, Fig. 2), le tuyau de vapeur est ouvert ou fermé pour la distribution de vapeur chaude.

Position initiale
Le tuyau de vapeur est fermé.

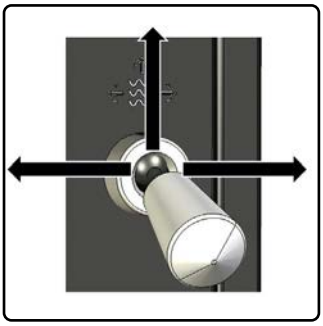


Positions de distribution (haut / bas / gauche / droite)
Le tuyau de vapeur est ouvert et de la vapeur chaude en sort.

Vanne d'eau chaude basculante

La vanne d'eau chaude basculante (5, Fig. 2) permet d'ouvrir ou de fermer le tuyau d'eau chaude pour la distribution d'eau chaude.

Position initiale
Le tuyau d'eau chaude est fermé.



Positions de distribution (haut / bas / gauche / droite)
Le tuyau d'eau chaude est ouvert et de l'eau chaude en sort.

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 MOVE
- Un manuel d'utilisation
- Un plateau de collecte d'eau avec plaque d'égouttage
- Porte-filtre sans fond, avec embouts en silicone
- 1x crépine monotasse,
  1x crépine pour deux tasses,
  1x crépine (21 g)
- Crépine aveugle
- Un tasseur
- 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 de protection et protégée par un emballage en carton. Tous les accessoires se trouvent dans un carton séparé. 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 le carton et retirez tous les accessoires des évidements de la cale.
5. Utilisez vos deux mains pour sortir la machine de son emballage de transport et la placer sur un support plan et suffisamment résistant pour supporter son poids.
6. Retirez l'emballage en carton et la housse de protection.
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 :

- Complétude 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 le fabricant ou votre revendeur spécialisé et ne mettez pas la machine en service.

6.5 Transport

REMARQUE

Dommage 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 caisses les unes 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 11.6, « Vidange du bouilleur »)
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 les évidements correspondants de la cale d'origine.
7. Emballez la machine dans sa housse 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 à l'avant de 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 du plateau de collecte d'eau, de la plaque d'égouttage et du rehausseur de tasses sont coupants et peuvent entraîner des blessures.

- Manipulez toujours ces éléments avec précaution en les saisissant par les côtés.
- Évitez d'appliquer une pression trop ferme sur les bords.

Fig. 3 Plateau de collecte d'eau et plaque d'égouttage

1 Plaque d'égouttage
2 Plateau de collecte d'eau

7.3.1 Installation de la crépine aveugle et du plateau de collecte d'eau

Conseil
La crépine aveugle peut être rangée sous le plateau de collecte d'eau. Dans le logement du plateau de collecte d'eau se trouve un support prévu à cet effet.

1. Insérez la crépine aveugle.
2. Insérez la plaque d'égouttage (1, Fig. 3) dans le plateau de collecte d'eau (2, Fig. 3).

3. Placez le plateau de collecte d'eau avec les évidements du fond sur le support de la machine et poussez-le jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

7.3.2 Installation du filtre à eau

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

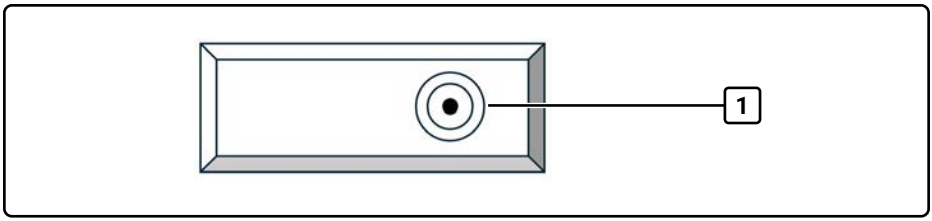


Fig. 4 Vue de dessus du réservoir d'eau

1 Position de l'adaptateur de filtre à eau

1. Déballez et préparez la cartouche filtrante conformément aux instructions du filtre à eau.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le dessus de la machine.
3. Insérez la cartouche filtrante dans l'adaptateur de filtre à eau (1, Fig. 4) sur le réservoir d'eau de manière à ce qu'elle s'emboîte.
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 crépine aveugle et du plateau de collecte d'eau »),
- la vanne de vapeur basculante et la vanne d'eau chaude basculante sont fermées (voir le chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).

8.1 Première mise en service

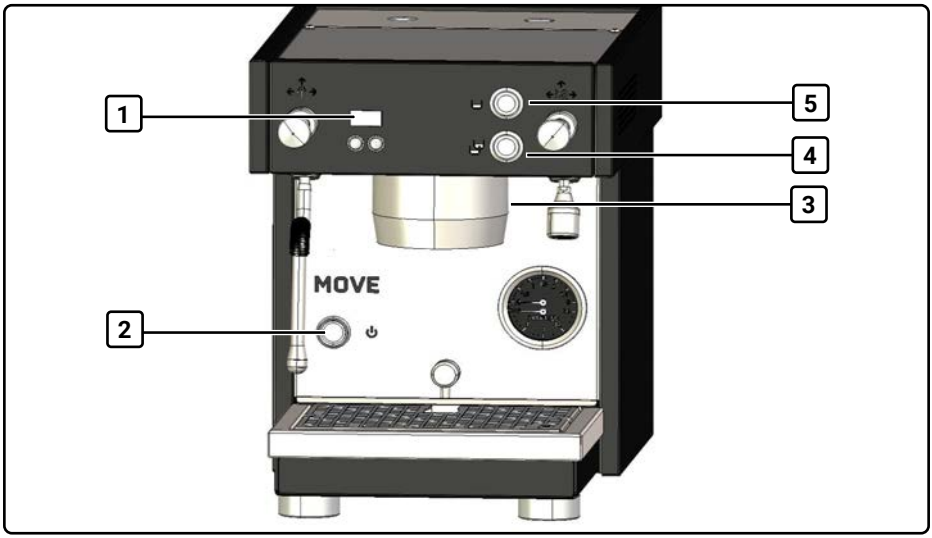


Fig. 5 Représentation sans porte-filtre

1 Écran d'affichage
2 Bouton marche/arrêt avec anneau LED
3 Groupe de percolation
4 Bouton de tirage inférieur
5 Bouton de tirage supérieur

8.1.1 Branchement et mise sous tension

1. Retirez le réservoir d'eau 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 (2, 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 (3, 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 (4, 5, 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'indication « Fill » (Remplir) disparaît de l'écran et le remplissage du bouilleur commence.

5. Attendez jusqu'à ce que vous n'entendiez plus le bruit de la pompe.

✓ Le bouilleur est plein et la machine commence à chauffer les deux chaudières. Le message « Heating Up » (Chauffe) apparaît à l'écran. Une fois l'eau chauffée, la température de percolation est affichée à l'écran. La machine est prête à fonctionner.

8.1.3 Rinçage de la machine

Avant de préparer le premier expresso, rincez la machine en remplissant le réservoir d'eau 2 à 3 fois :

1. Éteignez la machine chauffée à l'aide du bouton marche/arrêt.
➢ L'anneau LED s'éteint.
2. Vidangez l'eau de la machine via le tuyau d'eau chaude (voir chapitre 11.6, « Vidange du bouilleur »).
3. Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »)
4. Allumez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.
➢ L'anneau LED s'allume.
5. Attendez que la température de percolation soit affichée à l'écran.
6. Répétez trois fois la procédure.
7. 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. L'écran affiche la température de percolation actuellement atteinte et, si le bouilleur est activé, la température de la vapeur actuellement atteinte. Dès que les valeurs de température affichées sont les valeurs préréglées, la machine est prête à fonctionner.

9.1.2 Fonctionnement continu

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

- Sélectionnez 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 »).

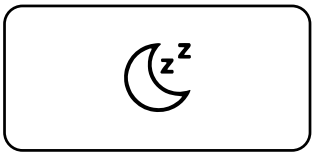
9.1.3 Mode veille de l'écran

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 prédéfini (voir chapitre 10.3.7, « 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 une heure de mise en marche automatique (voir chapitre 10.4.4, « 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,
- le nombre de litres consommés jusqu'à présent, si « Filter Reminder » (rappel de filtre) est activé (voir chapitre 10.4.2, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »),
- la température de percolation et, si le bouilleur est activé, la température de vapeur.

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 insérez-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 « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) est activé (voir chapitre 10.4.8, « Enable Fast Heating (Chauffe rapide) »), l'indication « UP » s'affiche sur l'écran d'affichage. Autrement, la température du chauffe-eau est affichée. La montée en température dure généralement environ 8 à 9 minutes. La machine est à température lorsque l'écran d'affichage affiche la température réglée via le menu (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature (Température de percolation) ») ou l'indication rinçage (« Flush »).

3. Si « Flush » (Rinçage) apparaît à l'écran, 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

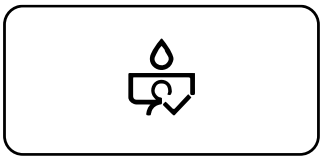
1. Durant le fonctionnement, maintenez le bouton d'affichage gauche enfoncé pendant 3 secondes.

✓ La machine active le mode ECO.

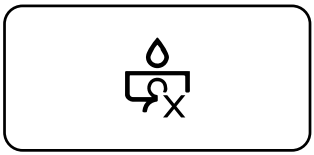
9.3.2 Activation ou désactivation de la pré-infusion

1. Pendant le fonctionnement, maintenez le bouton droit de l'affichage enfoncé pendant 3 secondes.

✓ En fonction du réglage précédent, la pré-infusion est activée ou désactivée.



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

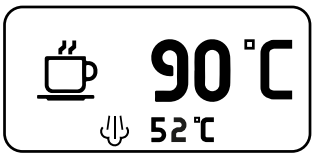


Cette icône apparaît lorsque la pré-infusion a été désactivée.

9.3.3 Mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur

1. Pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton droit de l'affichage.

✓ Selon le réglage actuel, le bouilleur est activé ou désactivé.



Bouilleur allumé :
la température de la vapeur s'affiche sous la température de percolation.

Bouilleur éteint :
seule 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 2 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

Dommage causé par un débordement d'eau

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

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à un peu en dessous du bord.
- Lors du remplissage du réservoir, ne renversez pas d'eau sur la machine.

Pour remplir le réservoir d'eau, vous pouvez le retirer de la machine ou le remplir directement à l'aide d'un récipient. Utilisez uniquement de l'eau potable fraîche. Une eau présentant une dureté carbonatée de 2 à 6 °dH KH* est idéale. Si la dureté de l'eau se situe en dehors de cette plage, il est recommandé d'utiliser le filtre à eau fourni avec la machine afin de réduire les dépôts de calcaire dans la machine et d'améliorer le goût du café.N'utilisez pas d'eau gazeuse.

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

Le réservoir sera bientôt vide
Le tirage en cours continue.
Rajoutez de l'eau dans les meilleurs délais.

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

Pour remplir le réservoir, procédez comme suit :

1. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau situé sur le dessus de la machine.
2. Remplissez le réservoir d'eau.
3. Replacez 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 allemand de dureté, KH = dureté carbonatée

9.5 Remplissage du porte-filtre et tassage du café moulu

Lors de la préparation d'un expresso, il est recommandé de préparer le café moulu de façon 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 (21 g) et 1 crépine aveugle avec les fonctions suivantes :

- Embout en silicone avec une ou deux sorties pour diriger précisément l'écoulement de l'espresso.
- Crépines pour tasses pour préparer un expresso ou un cappuccino
- Crépine aveugle pour nettoyer le groupe de percolation

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

Un embout en silicone est installé en usine., mais peut être retiré pour le nettoyage (voir le 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

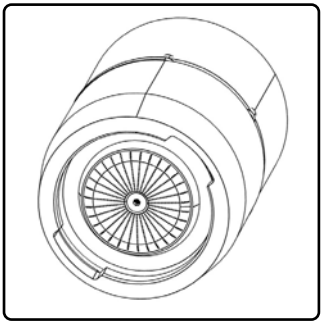
Dommage causé par un serrage excessif du porte-filtre

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

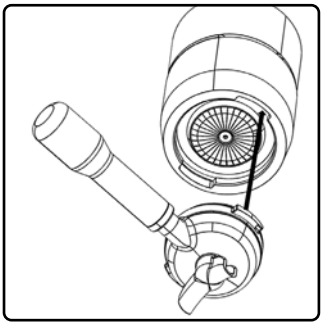
- Serrez le porte-filtre avec précaution.
- Serrez le porte-filtre jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir, mais pas au-delà. Ne serrez pas à l'excès.

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.

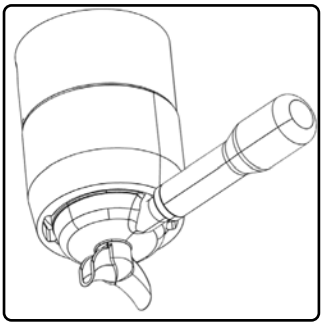
Fig. 7 Porte-filtre installé, poignée tournée vers l'avant



Vue de dessous du groupe de percolation

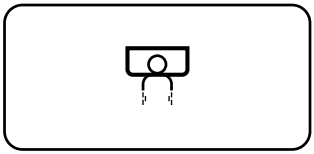


1. Tenez le porte-filtre d'une main.
2. Positionnez le porte-filtre sous le groupe de percolation de manière à ce que la poignée du porte-filtre soit orientée à un angle d'environ 45° vers la gauche.
3. Enfoncez le porte-filtre dans le logement du groupe de percolation jusqu'à ce que les ailes du porte-filtre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

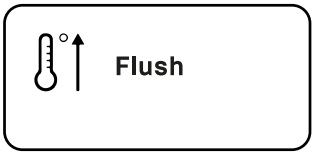


4. Tournez la poignée du porte-filtre vers la droite avec précaution jusqu'à ce qu'une résistance se fasse sentir.
✓ Le porte-filtre est installé dans le groupe de percolation.

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 « Flush » (rinçage du groupe de percolation)

Les conduites du groupe de percolation peuvent également être rincées pour éliminer les résidus de café. 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'indication de tirage s'affiche sur l'écran d'affichage 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 des boutons de tirage.
- 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.

Respectez les consignes suivantes lors de l'utilisation de l'embout en silicone :

- 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.

En cas d'utilisation sans embout en silicone, respectez les consignes suivantes :

- 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. Tassez 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 (voir chapitre 9.7, « Insertion du porte-filtre dans le groupe de percolation »).
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 paramétrée et activée pour le bouton de tirage (voir les chapitres 10.3.4, « Preinfusion (Pré-infusion) » et 10.3.5, « Brew Settings (Paramètres de percolation) – Réglage via le menu »), le minuteur est interrompu à l'issue de la pré-infusion active et l'indication « --- » s'affiche. 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 Préparation d'un expresso via l'application

Cette machine permet de préparer un expresso à l'aide de l'application « MAKE COFFEE YOURS ». Pour utiliser cette fonction, une connexion Bluetooth est nécessaire (voir le chapitre 10.4.1, « Bluetooth Connection (Connexion Bluetooth) »). L'application est disponible pour iOS et Android. Pour plus d'informations sur l'application, consultez la page produit de la Move 2.0. Pour l'utilisation de l'application, respectez les informations du fabricant figurant dans l'application.

Affichage du tirage
Apparaît pendant le tirage de l'expresso via l'application.

9.11 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.

9.12 Prélèvement d'eau chaude

⚠ AVERTISSEMENT

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

Lors du prélèvement d'eau, des blessures peuvent survenir en raison de la température élevée du tuyau d'eau chaude.
De l'eau très chaude peut être projetée et provoquer des blessures ou des brûlures.

- Maintenez la buse du tuyau d'eau chaude toujours **complètement** dans le récipient à remplir.

Pour pouvoir prélever de l'eau chaude, le bouilleur doit être activé (voir chapitre 9.3.3, « Mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur ») et la température de vapeur réglée (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient approprié doté d'une poignée isolée thermiquement (par exemple une carafe ou une tasse) sous le tuyau d'eau chaude.
2. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir le chapitre 5.2.3, « Boutons de tirage »).
3. Après avoir prélevé la quantité souhaitée, fermez la vanne basculante.

➢ La vanne est fermée et le bouilleur est automatiquement rempli d'eau.

4. Nettoyez la buse d'eau chaude (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

Conseil : Pour servir plusieurs tasses d'eau chaude l'une après l'autre, il est recommandé d'éteindre la machine chauffée afin d'éviter que de l'eau froide ne soit pompée dans le bouilleur.

9.13 Prélèvement 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 le tuyau de vapeur uniquement à l'aide de la poignée caoutchoutée.
- Placez un récipient approprié sous la buse de vapeur pour évacuer l'eau de condensation.
- Lors de la production de vapeur, maintenez toujours la buse du tuyau de vapeur **complètement** immergée sous la surface du liquide à chauffer ou à faire mousser.
- Tenez-vous (en particulier votre visage et vos mains) loin de la buse de vapeur.

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 prélever de la vapeur chaude, la température de la vapeur réglée (voir le chapitre 10.3.3, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») doit être atteinte.

1. Placez un récipient vide sous la buse de vapeur.
2. Ouvrez la vanne de vapeur basculante (voir chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).

➢ L'eau de condensation est évacuée.

3. Après environ 3 secondes, lorsque l'eau de condensation s'est entièrement écoulée, fermez la vanne de vapeur basculante.
4. Placez le récipient contenant le liquide souhaité sous la buse de vapeur.
5. Plongez complètement la buse de vapeur dans le liquide.
6. Ouvrez la vanne de vapeur basculante.

➢ Le liquide est chauffé et/ou moussé.

7. Fermez la vanne de vapeur basculante et retirez le récipient du plateau de collecte.
8. Ouvrez brièvement la vanne de vapeur basculante puis refermez-la.

➢ De la vapeur est libérée dans le plateau de collecte, ce qui évite un colmatage de la buse.

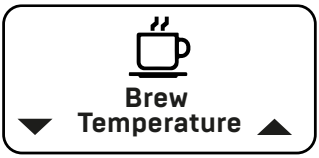
9. Nettoyez immédiatement la buse de vapeur (voir chapitre 11.3, « Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude »).

10 Navigation et paramètres du menu

10.1 Indications à l'écran

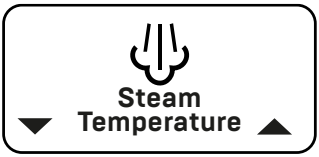
Tous les paramètres du menu et l'état de la machine sont affichés à l'écran.

10.1.1 Menus des paramètres de base (Basic Settings)

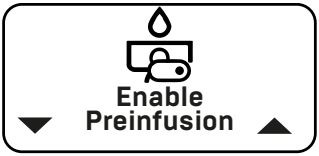


Menu « Brew Temperature » (Température de percolation) : réglage de la température de percolation (voir chapitre 10.3.1, « Brew Temperature »)

Menu « Steam enable » (Activation de la vapeur) : mise en marche ou à l'arrêt du bouilleur (voir chapitre 10.3.2, « Steam Enable »)

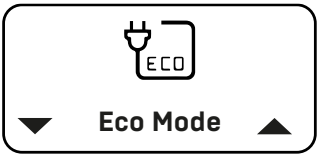


Menu « Steam Temperature » (Température de la vapeur) : réglage de la température de la vapeur (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature »)



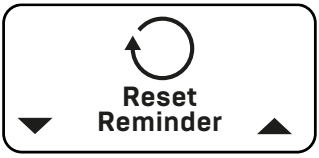
Menu « Enable Preinfusion » (Activation de la pré-infusion) : activation/désactivation de la pré-infusion (voir chapitre 10.3.4, « Preinfusion »)

Menu « Brew Settings » (Paramètres de percolation) : réglage de la durée de tirage pour les deux boutons de tirage et configuration de la pré-infusion (voir chapitre 10.3.5, « Brew Settings - Einstellung über das Menü »)



Menu « ECO Mode » (Mode ECO) : activation et désactivation du mode ECO ainsi que réglage de la durée du mode ECO (voir chapitre 10.3.5, « Brew Settings - Einstellung über das Menü »)

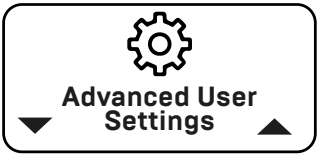
Menu « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) : réglage d'un rappel pour le nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.8, « Cleaning Reminder »)



Menu « Reset Reminder » (Réinitialisation des rappels) : réinitialisation des fonctions de rappel « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) et « Filter Reminder » (Rappel de filtre) (voir chapitre 10.3.9, « Reset Reminder »)

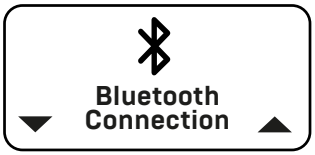
Menu « Automated cleaning » (Nettoyage automatisé) : démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation (voir chapitre 11.7.2, « Automatische Reinigung der Brühgruppe starten »)

Menu « Barista Lights » (Éclairage barista) : réglage de l'éclairage de la machine (voir chapitre 10.3.10, « Barista Light »)



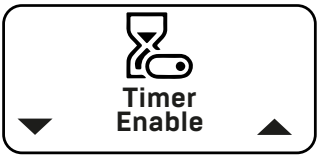
Menu « Advanced User Settings » (Paramètres utilisateur avancés) : affichage/masquage des paramètres avancés et facultatifs (voir chapitre 10.4, « Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings) »)

10.1.2 Menus des paramètres avancés (Advanced User Settings)

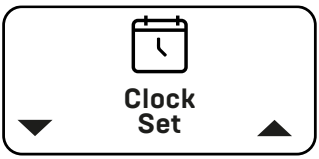


Menu « Bluetooth Connection » (Connexion Bluetooth) : activation ou désactivation de la connexion Bluetooth (voir chapitre 10.4.1, « Bluetooth Connection »)

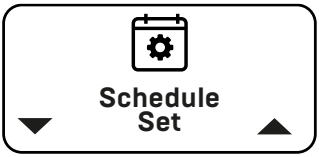
Menu « Filter Reminder » (Rappel de filtre) : définition d'un rappel pour changer le filtre (voir chapitre 10.4.2, « Filter Reminder »)



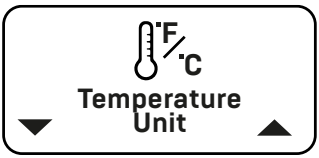
Menu « Timer Enable » (Activation du programmateur) : activation ou désactivation du programmateur permettant d'allumer ou d'éteindre automatiquement la machine (voir chapitre 10.4.5, « Timer Enable »)



Menu « Clock Set » (Réglage de l'heure) : réglage de l'heure (voir chapitre 10.4.3, « Clock Set »)

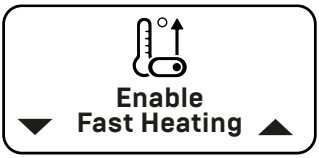


Menu « Schedule Set » (Programmation horaire) : programmation des horaires d'allumage/extinction automatique de la machine (voir chapitre 10.4.4, « Schedule Set »)



Menu « Temperature Unit » (Unité de température) : réglage de l'unité de température – °C ou °F (voir chapitre 10.4.6, « Temperature Unit »)

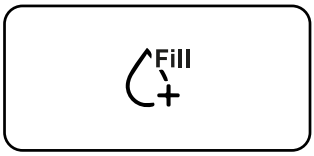
Menu « Coffee Offset Correction » (Correction de compensation du café) : réglage de la valeur de décalage entre le point de mesure de la température de la machine et la température de sortie (voir chapitre 10.4.7, « Coffee Offset Correction »)



Menu « Enable Fast Heating » (Chauffe rapide) : activation ou désactivation de la chauffe rapide (« Fast Heating ») de la machine (voir chapitre 10.4.8, « Enable Fast Heating »)

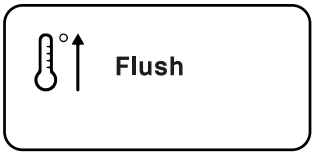
10.1.3 Autres indications affichées à l'écran

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.



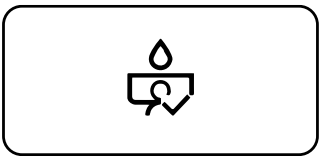
Mode de remplissage (voir chapitre 8, « Première mise en service »)

La machine chauffe (voir chapitre 8, « Première mise en service »)

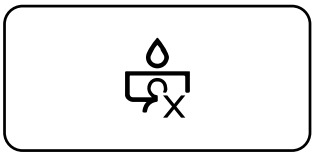


Demande de rinçage (Flush) (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)

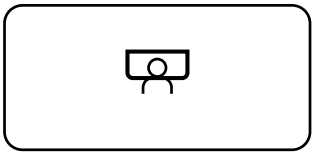
Demande d'arrêt du processus de rinçage (voir chapitre 9.8, « Rinçage (« Flush ») »)



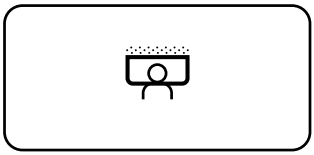
Pré-infusion activée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



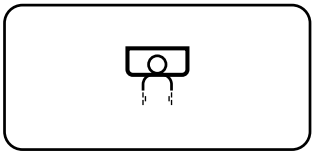
Pré-infusion désactivée (chapitre 9.3.2, « Activation ou désactivation de la pré-infusion »)



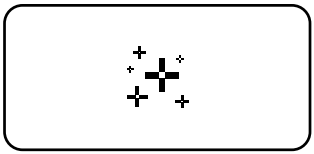
Pré-infusion passive en cours (voir chapitre 10.3.4, « Preinfusion »)



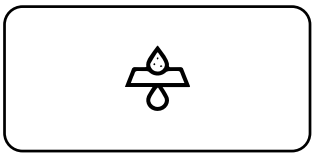
Pré-infusion active en cours (voir chapitre 10.3.4, « Preinfusion »)



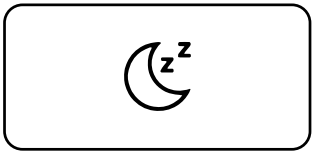
Processus de percolation (tirage) (voir chapitre 9.9, « Préparation d'un expresso »)



Rappel de nettoyage de la machine (voir chapitre 10.3.8, « Cleaning Reminder »)



Rappel de remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.2, « Filter Reminder »)



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

Icône du réservoir d'eau :
De l'eau doit être ajoutée (voir chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau ») ou
le réservoir d'eau est mal installé (voir chapitre 11.5.1, « Ausrichtung des Wassertanks »)

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

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, dans un menu, aucune saisie n'est effectuée pendant 30 secondes, le menu se ferme automatiquement et l'écran d'affichage indique la température de percolation actuelle et, si le bouilleur est activé, la température de la vapeur.

Boutons d'affichage gauche et droit

- Navigation vers le bas/haut 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 dans le menu ».

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 Enable (Activation de la vapeur)

La buse de vapeur de la machine peut servir à chauffer et à faire mousser des liquides. Pour ce faire, de l'eau est chauffée dans le bouilleur. Pour économiser de l'énergie, le bouilleur peut être éteint. Le bouilleur est activé (« ON ») à la sortie de l'usine. L'activation ou la désactivation se fait via la fonction de raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou de la manière suivante via le menu :

1. Ouvrez le menu principal.
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Steam enable » (Activation de la vapeur).

✓ Sélectionnez le réglage « ON » (activation du bouilleur) ou « OFF » (désactivation du bouilleur).

10.3.3 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.

10.3.4 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) et/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

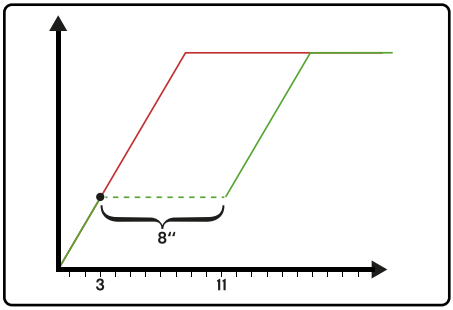


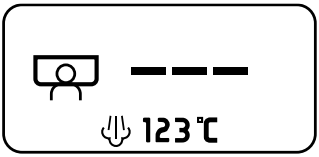
Fig. 8 Déroulement du tirage avec et sans pré-infusion

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.

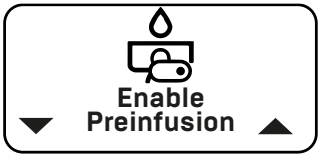


Pré-infusion passive
Cette indication est affichée pendant que la pré-infusion passive est en cours.

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 ne s'applique que si la pré-infusion est également activée pour les boutons de tirage correspondants (voir chapitre 10.3.6, « 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.

Programmation de la pré-infusion

Le réglage des différents paramètres pour la pré-infusion active et passive est expliqué au chapitre 10.3.5, « Brew Settings (Paramètres de percolation) – Réglage via le menu ».

10.3.5 Brew Settings (Paramètres de percolation) – Réglage 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 est interrompu pour commencer la pré-infusion passive.

- **Time :** durée de la pré-infusion passive en secondes.

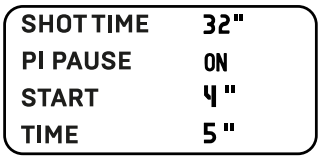
La procédure de réglage est identique pour les deux boutons de tirage :

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.

10.3.6 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 minuteur démarre à l'écran pour 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 minuteur de la durée de tirage continue de fonctionner 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 minuteur démarre sur l'affichage.

2. Une fois la durée de tirage souhaitée écoulée, appuyez de nouveau sur le bouton de tirage.

✓ La durée clignote pendant 2 secondes sur l'affichage. Le bouton de tirage est maintenant programmé avec la durée de tirage souhaitée.

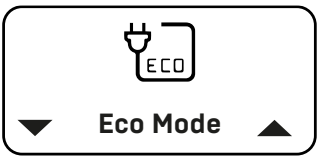
10.3.7 Mode ECO

Le paramètre suivant du mode ECO est configuré par défaut :

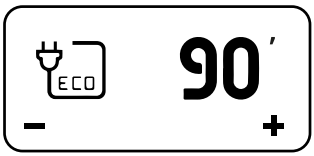
- « 30 » : compte à rebours de 30 minutes jusqu'à ce que le mode ECO soit activé

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 ».

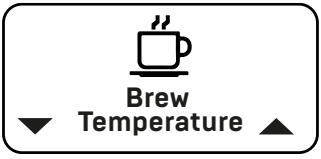


3. Sélectionnez et validez le réglage souhaité.

10.3.8 Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage)

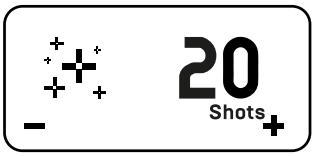
Un rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation peut être réglé via le menu. Cette fonction de rappel est désactivée (« OFF ») en usine. Pour activer la fonction, le nombre de tasses est réglé par incréments de 10 sur une valeur comprise entre 10 et 200 tasses (« shots »).

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).



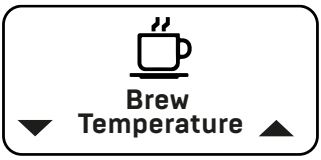
3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.3.9 Reset Reminder (Réinitialisation des rappels)

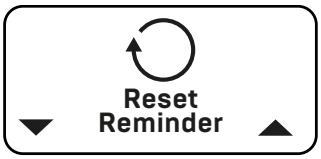
La machine propose deux fonctions de rappel :

- Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) : rappel pour le prochain nettoyage du groupe de percolation (voir chapitre 10.3.8, « Cleaning Reminder (Rappel de nettoyage) »)
- Filter Reminder (Rappel de filtre) : rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau (voir chapitre 10.4.2, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »)

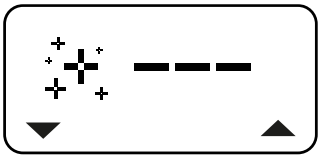
Après avoir nettoyé le groupe de percolation ou changé le filtre à eau, ces fonctions de rappel doivent être réinitialisées comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Reset Reminder » (Réinitialisation des rappels).



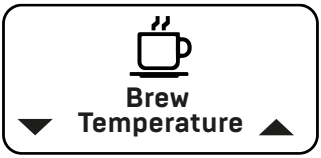
3. Utilisez le bouton d'affichage gauche ou droit pour sélectionner le réglage « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) ou « Filter Reminder » (Rappel de filtre).
4. Appuyez sur le bouton de tirage supérieur pour valider la sélection.

✓ Lorsque « --- » apparaît à l'écran, la fonction de rappel sélectionnée a été réinitialisée.

5. Relâchez le bouton.

10.3.10 Barista Light (Éclairage barista)

L'éclairage de la machine se trouve sur la face inférieure de l'unité balcon. Ce paramètre peut être programmé via les options « ALWAYS ON » (toujours activé), « DURING SHOT » (activé pendant l'extraction) ou « OFF » (toujours désactivé) :



1. Ouvrez le menu principal.

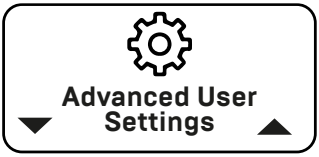
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Barista Lights » (Éclairage barista).

3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

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).

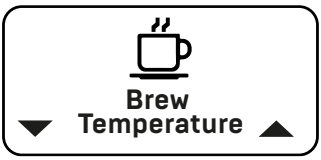
3. Sélectionnez le réglage « ON » (afficher) ou « OFF » (masquer) et validez.

✓ Le paramètre est appliqué et les paramètres avancés sont affichés dans le menu principal.

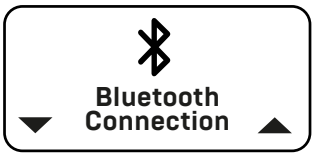
10.4.1 Bluetooth Connection (Connexion Bluetooth)

La machine peut être commandée et utilisée via l'application « MAKE COFFEE YOURS ». Pour ce faire, une connexion Bluetooth est requise. Dans ce menu, activez (« ON ») ou désactivez (« OFF ») la connexion Bluetooth.

Par défaut, la fonction est activée (« ON »).



1. Ouvrez le menu principal.



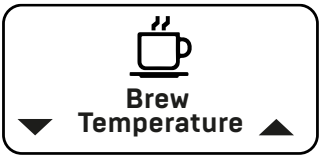
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Bluetooth Connection » (Connexion Bluetooth).

3. Sélectionnez le paramètre souhaité et validez.

10.4.2 Filter Reminder (Rappel de filtre)

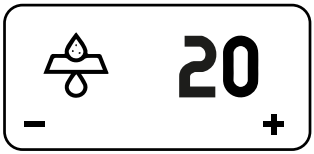
Un rappel pour le prochain remplacement du filtre à eau peut être défini via le menu. Pour utiliser cette fonction, un filtre à eau doit être installé (voir chapitre 7.3.2, « Installation du filtre à eau »).

La configuration s'effectue soit via le réglage (A, B, C) choisi sur le dessous de la cartouche filtrante du filtre à eau « MAKE COFFEE YOURS », soit par incréments de 5 litres, avec une valeur allant jusqu'à 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.

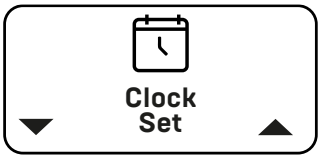
* Le compteur de volume est basé sur la durée d'une préparation d'expresso. De ce fait, la quantité d'eau réelle peut légèrement varier. Il enregistre la durée de fonctionnement de la pompe, et non la quantité exacte d'eau délivrée.

10.4.3 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).

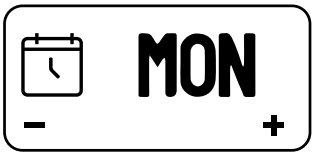
Les réglages sont modifiés en appuyant brièvement sur les boutons d'affichage. Pour une navigation plus rapide, par exemple lors du réglage de l'heure, les boutons peuvent également être maintenus enfoncés jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse à l'écran :

1. Ouvrez le menu principal.



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

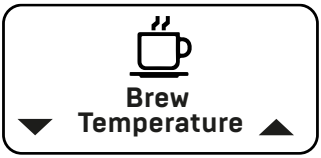
- L'affichage des heures clignote.
3. Réglez l'heure et validez.
- L'affichage des minutes clignote.
4. Réglez les minutes et validez.



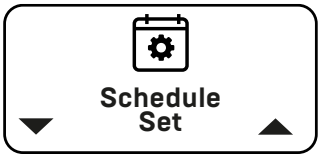
- Le jour de la semaine clignote.
5. Définissez et validez le jour de la semaine.

10.4.4 Schedule Set (Programmation horaire)

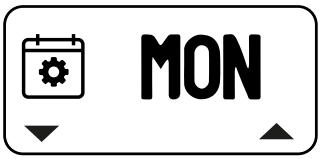
La machine offre la possibilité de définir deux mises en marche (« ON ») et à l'arrêt (« OFF ») automatiques de la machine par jour. Il n'est pas nécessaire d'attribuer une valeur à chaque heure de mise en marche / à l'arrêt. Pour supprimer une heure de mise en marche ou d'arrêt, sélectionnez « --:--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



1. Ouvrez le menu principal.

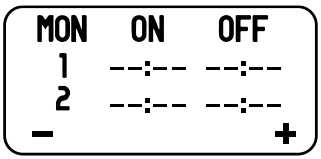


2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Schedule Set » (Programmation horaire).



- 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 les minutes et validez avec le bouton de tirage supérieur.

- L'affichage de l'heure pour le premier arrêt automatique clignote.

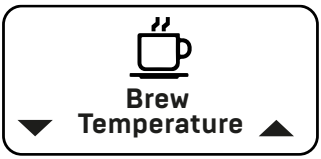
7. Utilisez les boutons d'affichage pour régler l'heure et validez avec le bouton de tirage supérieur.

- L'affichage des minutes pour le premier arrêt automatique clignote.

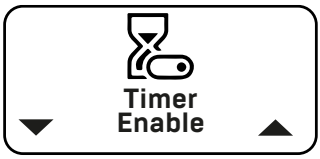
8. Utilisez les boutons d'affichage pour régler les minutes et validez avec le bouton de tirage supérieur.
9. Réglez l'heure des deuxièmes mises en marche / à l'arrêt automatiques de la même manière.

10.4.5 Timer Enable (Activation du programmateur)

Afin que les mises en marche/à l'arrêt automatiques programmées s'appliquent, la fonction programmateur doit être activée (« ON »). Si la fonction programmateur 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 programmateur est désactivée, les mises en marche/à l'arrêt programmées sont conservées et peuvent être réactivées à tout moment. La fonction programmateur est activée ou désactivée comme suit :



1. Ouvrez le menu principal.



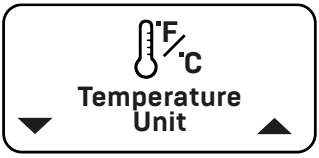
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Timer Enable » (Activation du programmateur).

3. Sélectionnez « ON » (activation du programmateur) ou « OFF » (désactivation du programmateur) et validez.

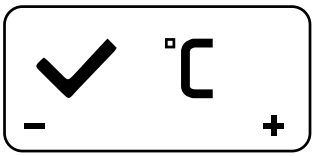
10.4.6 Temperature Unit (Unité de température)

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

1. Ouvrez le menu principal.



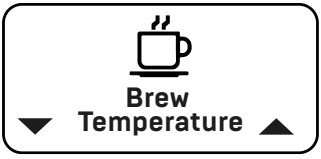
2. Sélectionnez et ouvrez le sous-menu « Temperature Unit » (Unité de température).



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

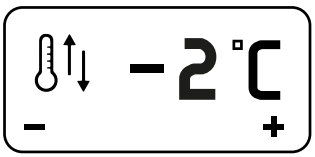
10.4.7 Coffee Offset Correction (Correction de compensation du café)

La machine est conçue pour la préparation optimale d'un expresso. 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 perte de température, réglez, via le menu, l'Offset sur une valeur comprise entre –10 °C et +10 °C. Le réglage 0 °C est activé en usine.



1. Ouvrez le menu principal.

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

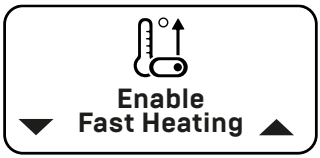


3. Sélectionnez et validez le paramètre.

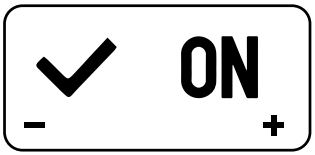
10.4.8 Enable Fast Heating (Chauffe rapide)

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 de chauffer temporairement la machine au-delà de la température de percolation afin de réchauffer le groupe de percolation et d'atteindre plus rapidement 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.

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.

Retrait de 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 du plateau de collecte d'eau et de la plaque d'égouttage sont tranchants 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 vapeur et d'eau chaude

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de blessure

Le nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude constitue un risque de blessures dues aux températures élevées.

- Ne touchez pas le tuyau de vapeur, la buse de vapeur, le tuyau d'eau chaude ou la buse d'eau chaude. Manipulez-les uniquement par la poignée caoutchoutée.

11.3.1 Nettoyage de la buse de vapeur et d'eau chaude après utilisation

Nettoyez la buse de vapeur et la buse d'eau chaude immédiatement après chaque utilisation afin que les résidus de liquide soient immédiatement éliminés et ne sèchent pas.

1. Essuyez les buses avec un chiffon en microfibre humide. Si nécessaire, tenez le tuyau de vapeur par la poignée caoutchoutée.
2. Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu sur les buses.

11.3.2 Nettoyage d'une buse de vapeur bouchée

REMARQUE

Endommagement de la machine

Un nettoyage incorrect de la buse de vapeur peut entraîner des dommages.

- 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 de vapeur est bouchée, la vapeur ne peut pas sortir. Nettoyez l'intérieur de la buse comme suit :

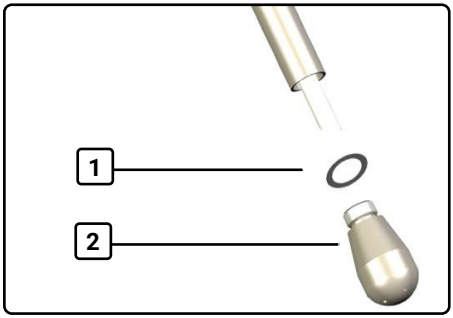


Fig. 9 Buse du tuyau de vapeur démontée

1 Joint 2 Buse du tuyau de vapeur

1. Éteignez la machine et laissez-la refroidir.
2. Dévissez manuellement la buse (2, Fig. 9) du tuyau de vapeur et placez-la sur le côté.
3. Nettoyez soigneusement les trous de la buse de vapeur 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

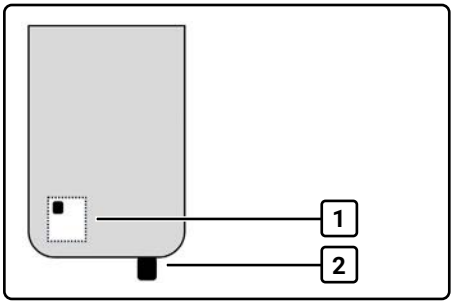


Fig. 10 Orientation du réservoir d'eau

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. Replacez le couvercle du réservoir d'eau.

11.6 Vidange du bouilleur

Si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période, elle doit être complètement vidangée. Même en cas de fonctionnement régulier, il est recommandé de vidanger et de renouveler l'eau du bouilleur toutes les 1 à 2 semaines.

1. Laissez la machine chauffer jusqu'à ce que la température de percolation et la température de vapeur réglées soient affichées à l'écran.
2. Éteignez la machine à l'aide du bouton marche/arrêt.

➢ L'anneau LED s'éteint.

3. Placez un grand récipient sous le tuyau d'eau chaude.
4. Ouvrez la vanne d'eau chaude basculante (voir chapitre 5.2.4, « Leviers de commande »).

➢ L'eau du bouilleur est évacuée via le tuyau d'eau chaude.

5. Fermez la vanne d'eau chaude basculante.
6. Rincez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche (voir le chapitre 8.1.3, « Rinçage de la machine »).

11.7 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 « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) (voir chapitre 10.3.8, « 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 :

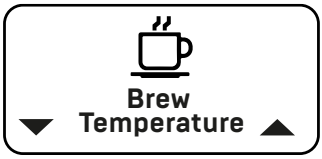
- la brosse de nettoyage incluse,
- la crépine aveugle incluse, et
- un nettoyant en poudre disponible dans le commerce spécialisé pour nettoyer et dégraisser le groupe de percolation.

11.7.1 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 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 »).

11.7.2 Démarrage du nettoyage automatique du groupe de percolation

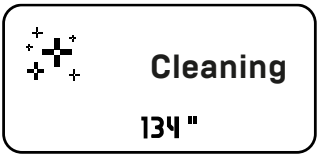
Le cycle de nettoyage automatique dure 135 secondes et est affiché à l'écran par un compte à rebours. Le nettoyage peut être lancé via un raccourci (voir chapitre 9.3, « Fonctions de raccourci ») ou via le menu comme suit :



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 « Cleaning Reminder » (Rappel de nettoyage) apparaît toujours à l'écran, réinitialisez-la (voir chapitre 10.3.9, « Reset Reminder (Réinitialisation des rappels) »).

✓ 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.

11.7.3 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.
7. 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 revendeur agréé, utilisez notre outil de recherche de revendeurs :

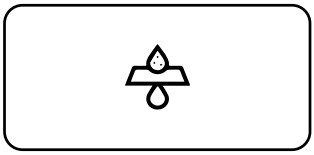
https://www.profitec-espresso.com/en/storelocator

Pièce de rechange	Référence
Joint du groupe de percolation	AC100078-00
Plaque de douche	EM100077-00
Support de douche	EM100379-00
Joint de la plaque de douche	DM100021-00
Vis à tête fraisée M5x10	NT100152-00
Crépine monotasse	ZB100008-00
Crépine pour deux tasses	ZB100009-00
Crépine de 21 grammes	ZB100011-00
Crépine aveugle	ZB100010-00
Ressort de maintien pour porte-filtre	DV100057-00
Corps du porte-filtre	ZB100037-00
Poignée du porte-filtre	ZB100046-00
Embout en silicone à deux sorties	ZB100043-00
Brosse de nettoyage	ZB100034-00
Buse de vapeur 2 trous	RO100154-00

Accessoire	Référence
Filtre à eau	AC500027-00
Station de tassage	AC500009-01
Tapis de tassage	AC500003-00
Tiroir à marc, acier inoxydable	AC500046-00
Pot à lait, 350 ml	AC500060-00
Pot à lait, 500 ml	AC500053-00
Crépine filtrante	AC500010-00
4x tasses Pro expresso	AC500007-00
4x tasses Pro cappuccino	AC500008-00

12.2 Remplacement du filtre à eau

Aucune fonction de rappel n'est réglée sur la machine en usine. Si la fonction est réglée via le menu (voir chapitre 10.4.2, « Filter Reminder (Rappel de filtre) »), une fois la quantité d'eau prédéfinie consommée, un affichage correspondant apparaît indiquant que le filtre à eau doit être remplacé.



Indication « Water Filter Reminder » (Rappel du filtre d'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

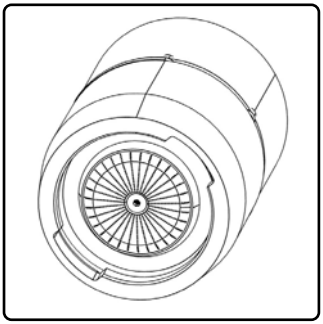
12.3.1 Outils et accessoires requis

- 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

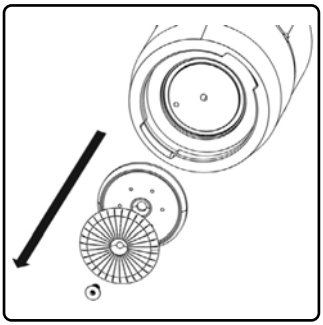
12.3.2 Avant le remplacement du joint

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, « Vidange du bouilleur ») 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.

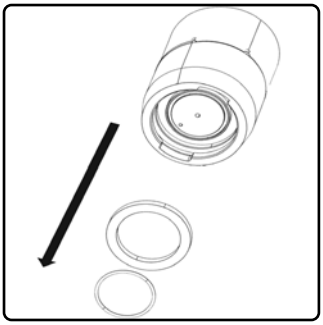
12.3.3 Remplacement du joint



Vue de dessous du groupe de percolation

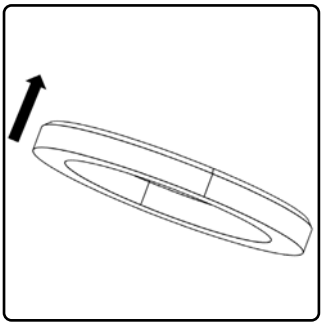


1. Utilisez une clé Allen pour desserrer la vis à tête fraisée au centre de la plaque de douche.
2. Retirez la plaque de douche et le support de douche.

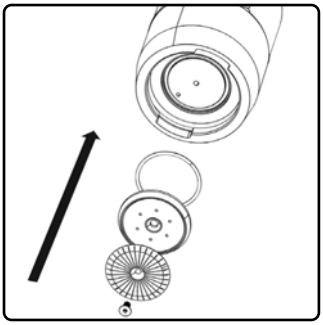


3. Retirez le joint de la plaque de douche.
4. Utilisez un tournevis plat pour faire levier et retirer le joint du groupe de percolation.

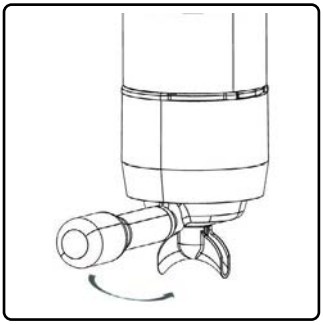
➢ Le joint du groupe de percolation est détruit au cours de l'opération.



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 plaque de 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.

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 une pression sur un bouton de tirage, mais aucune eau ne sort du groupe de percolation.	Temps de remplissage du chauffe-eau insuffisant.	Il faut environ 30 secondes pour que le chauffe-eau se remplisse et que de l'eau sorte.
La machine ne chauffe pas lors de la première mise en service.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la.
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.	Faites tremper suffisamment la cartouche du filtre dans 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 11.5.1, « Orientation du réservoir d'eau »).
Après avoir prélevé de l'eau via le tuyau d'eau chaude, la machine ne chauffe plus.	La sécurité anti-débordement du chauffe-eau s'est déclenchée.	Éteignez brièvement la machine, puis rallumez-la. Vérifiez que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau et, si nécessaire, remplissez-le (voir le chapitre 9.4, « Remplissage du réservoir d'eau »).
La machine ne se met pas en marche ou ne s'arrête pas automatiquement malgré le réglage du programmateur.	La pile du circuit imprimé est déchargée.	Désactivez la fonction programmateur (voir chapitre 10.4.5, « Timer Enable (Activation du programmateur) ») et contactez votre revendeur spécialisé.

Panne	Cause	Solution
De l’eau s’écoule entre le porte-filtre et le groupe de percolation.	Le porte-filtre n’est pas installé correctement.	Réinstallez 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 »).
Impossible d’insérer le réservoir d’eau en entier.	Réservoir d’eau mal aligné.	Réalignez 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 de vapeur basculante 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 vapeur et d’eau chaude »).
	La température du bouilleur n’est pas atteinte.	Attendez que la température de consigne de la vapeur (voir chapitre 10.3.3, « Steam Temperature (Température de la vapeur) ») soit atteinte.
	Bouilleur éteint.	Allumez le bouilleur (voir le chapitre 9.3.3, « Mise en marche ou à l’arrêt du bouilleur »).
La machine ne répond pas aux commandes saisies.	Paramètres modifiés ou autres causes inconnues.	Réinitialisez la machine (voir chapitre 13.1.1, « Maschine zurücksetzen »).
La machine ne se connecte pas à l'application.	Bluetooth est désactivé.	Activez le Bluetooth (voir le chapitre 10.4.1, « Bluetooth Connection (Connexion Bluetooth) »).

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 et déclaration UE de conformité

14.1 Données techniques

Spécification	Valeur
Dimensions de la machine (L x P x H)	270 x 445 x 352 mm
Dimensions avec porte-filtre (L x P x H)	270 x 495 x 352 mm
Poids	18,8 kg
Pression d'eau	min. 1 bar, max. 2 bars
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	1750 W
US, JP	1550 W

Bande de fréquences	Valeur
Bande de fréquences	2400 MHz – 2483,5 MHz
Puissance d'émission maximale	+8 dBm (6,3 mW)

14.2 Déclaration UE de conformité

Par la présente, Profitec déclare que le type d'équipement radio MOVE 2.0 est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante : https://www.profitec-espresso.com/en/products/move-2-0.

Vous trouverez la déclaration de conformité complète dans la rubrique « Downloads ».

15 Mise hors service, démontage et stockage

15.1 Mise hors service de la machine

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. Videz la machine (voir chapitre 11.6, « Vidange du bouilleur »).
2. Mettez la machine hors service.
3. Laissez la machine refroidir complètement.
4. Retirez la plaque d'égouttage du plateau de collecte d'eau.
5. Retirez le plateau de collecte d'eau de la machine.
6. Retirez la crépine aveugle de son logement dans le plateau de collecte d'eau.
7. 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.

- Ne stockez la machine qu'avec le chauffe-eau complètement vide.
- 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 des facteurs objectifs 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 du porte-filtre que goutte à goutte.	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 »).
	Trop 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 11.7, « 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 11.7, « Nettoyage du groupe de percolation »).

18 Notes

Pour assurer la répétabilité de la préparation de l’expresso, vous pouvez noter vos réglages préférés ci-dessous.

Réglage	Boisson	Boisson	Boisson
Type de café			
Degré de mouture			
Quantité de café moulu			
Température de percolation			
Température de la vapeur			
Durée de la pré-infusion active			
Durée de la pré-infusion passive			
Durée d’extraction			
Température initiale du lait			
Remarques			

1 Información sobre este manual de instrucciones

Este manual de instrucciones recoge la información y las indicaciones necesarias para el uso seguro y eficaz del producto.

- Es imprescindible leerlo detenidamente y haber comprendido su contenido antes de utilizar el producto.
- Para avalar su uso seguro y un manejo correcto, es imperativo atenerse a todas las instrucciones de seguridad y observar cada una de las recomendaciones y la información recogidas en el manual.
- Consérvalo disponible como obra de consulta en un lugar fácilmente accesible.
- Si tuvieras alguna pregunta o algún problema con el producto, contacta con el fabricante o con el correspondiente distribuidor.

1.1 Diseño de las advertencias de seguridad y avisos de precaución

Para advertirte de peligros concretos relacionados con una determinada acción o fase de vida, utilizamos señales de advertencia marcadas con símbolos acompañados de una palabra clave. Estas palabras clave o de señal indican el calibre de los diferentes riesgos y peligros.

En este manual de instrucciones utilizamos las siguientes señales de advertencia.

⚠ PELIGRO

PELIGRO Indica una situación de riesgo inminente que causará lesiones físicas mortales o severas, si no se observan las instrucciones de seguridad.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA Indica una situación de riesgo potencial con capacidad para causar lesiones físicas mortales o severas, si no se observan las instrucciones de seguridad.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN Indica una situación de riesgo potencial con capacidad para causar lesiones físicas leves o menores, si no se observan las instrucciones de seguridad.

AVISO

AVISO Indica una situación de riesgo potencial con capacidad para causar daños materiales y medioambientales si no se observan las instrucciones de seguridad.

1.2 Convenciones de presentación

Textos resaltados

Para mayor claridad y legibilidad de las instrucciones de uso, resaltamos algunos tipos de información.

1. Las instrucciones se ejecutarán siempre siguiendo el orden descrito.
➢ Los resultados intermedios reflejan el efecto obtenido tras un paso operativo.
2. Las instrucciones se ejecutarán siempre siguiendo el orden descrito.
✓ Los resultados definitivos reflejan el efecto obtenido tras completar una instrucción.
• Las listas no numeradas son simples enumeraciones.

Números de posición e ilustración

En caso necesario, los textos se acompañan de ilustraciones. El pie de foto consta en la parte inferior de la imagen. La relación entre el texto y la imagen se establece mediante el número de posición e imagen que acompaña a la descripción.

Ejemplo:

1. Acciona el interruptor principal (1, Ilus. 1).

Ilustraciones

Las ilustraciones recogidas en este manual son diagramas esquemáticos a título estrictamente demostrativo. Las ilustraciones pueden diferir del estado real de la máquina suministrada.

Referencias

Las referencias a pasajes de texto en este manual se indican entre paréntesis y el tema de referencia se indica entre comillas.

Ejemplo: Observa las instrucciones de seguridad (ver capítulo 2, «Seguridad»).

2 Seguridad

La siguiente información de seguridad describe los posibles peligros y riesgos residuales que pueden producirse durante el uso de la máquina. Para evitar lesiones corporales y daños materiales, se deben leer detenidamente las instrucciones aquí recogidas y observarlas cuando se utiliza la máquina.

En caso de dudas o de necesitar más información, contacta con el distribuidor autorizado antes de poner la máquina en servicio.

Nuestro buscador de distribuidores te ayudará a encontrar el centro de asistencia autorizado más conveniente:

https://www.profitec-espresso.com/en/storelocator

2.1 Indicaciones generales de seguridad

- Observa todas las consignas de seguridad y advertencias recogidas en este manual.
- Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de 8 años de edad, así como por personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro de la máquina y comprendan los peligros que su uso implica.
- La máquina, sus accesorios y el material de embalaje no son juguetes. No permitas que los niños los utilicen para sus juegos, ya que podrían lastimarse, lesionar a otras personas o estropear la máquina. Mantén la máquina, sus componentes, accesorios y el material de embalaje fuera del alcance de los pequeños.
- Si confías la limpieza o el mantenimiento de la máquina a los niños, cuida de que lo hagan bajo supervisión.
- Conecta la máquina únicamente a una tensión de red que coincida con la indicada en la placa de características.
- El enchufe actúa como dispositivo de desconexión de la red, por lo que debe estar siempre accesible.
- Para desenchufar, tira siempre solo del enchufe, no del cable. Nunca desenchufes con las manos mojadas o húmedas.
- Si se daña el cable de alimentación, encarga su reparación inmediatamente a un electricista cualificado; evitarás el riesgo de exponerte a peligros.
- No conectes la máquina a dispositivos de conmutación externos, como por ejemplo un temporizador, ni a circuitos que se enciendan y apaguen de forma periódica.
- La máquina no debe estar en un armario o en una estantería cuando la estés utilizando.
- Desenchufa y deja que la máquina se enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

- No sumerjas la máquina en agua, ni la enjuagues bajo el chorro de agua corriente y no la operes con las manos húmedas.
- Evita que penetre líquido en el enchufe o en la toma de corriente.
- No utilices la máquina al aire libre ni la expongas a las inclemencias del tiempo o a temperaturas bajo cero.
- No operes la máquina sin agua.

2.2 Riesgos derivados de temperaturas elevadas

2.2.1 Riesgos derivados de medios calientes

Riesgo de lesiones y quemaduras por salpicaduras de líquidos calientes durante la extracción de café.

- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas de los caños de salida durante el funcionamiento.
- La boquilla de agua caliente debe estar totalmente introducida en el recipiente a llenar.
- Mantén la boquilla de vapor completamente sumergida en el líquido a espumar.
- Para las tazas de espresso, utiliza elevadores de tazas.

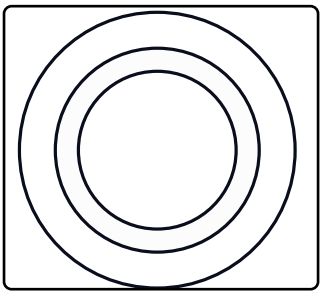
2.2.2 Riesgos derivados de superficies calientes

Los siguientes componentes/superficies se calientan con el funcionamiento de la máquina. Evita tocar las superficies calientes durante el funcionamiento o hazlo únicamente por los puntos de agarre previstos. Deja enfriar completamente los componentes calientes antes de proceder a su limpieza y mantenimiento:

- Zona de las válvulas
- Tubo de vapor y boquilla de vapor
- Tubo de agua caliente y boquilla de agua caliente
- Grupo de erogación
- Portafiltros instalado en el grupo de erogación
- Parte delantera, parte superior y laterales de la carcasa

3 Guía rápida para el primer espresso

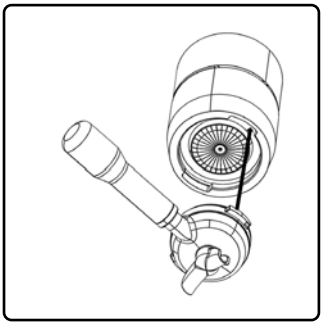
Ten en cuenta todas las advertencias y medidas de seguridad recogidas en este manual cuando prepares tu espresso. Antes de preparar el primer espresso, instala la máquina correctamente (ver capítulo 7, «Instalación») y ponla en servicio (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»).



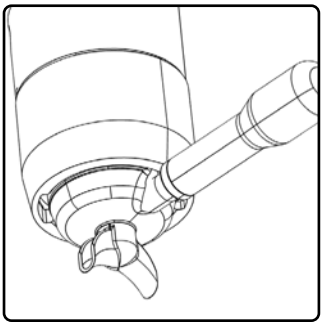
1. Enciende la máquina con el botón de encendido/apagado.

➢ El anillo LED se ilumina y la caldera de erogación se calienta.

2. Espera hasta alcanzar la temperatura de erogación.

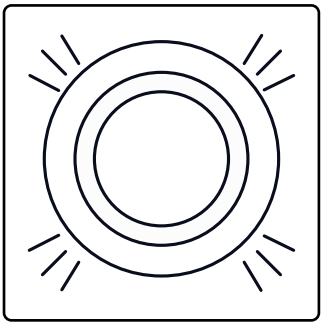


3. Carga el café en el portafiltros conveniente.
4. Coloca el portafiltros por debajo del grupo de erogación en un ángulo de aprox. 45°.
5. Inserta el portafiltros en el hueco del grupo de erogación haciendo que las pestañas del portafiltros enganchen en las muescas del grupo de erogación.



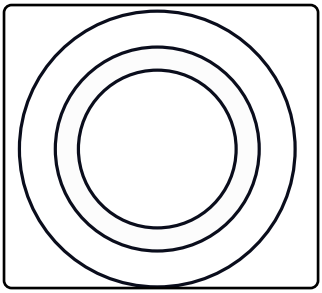
6. Gira el mango del portafiltros con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.

➢ El portafiltros queda así instalado en el grupo de erogación.



7. Pulsa uno de los botones de erogación.

➢ El LED del botón de erogación pulsado parpadea y comienza la erogación de espresso.



8. Espera a que la erogación finalice automáticamente una vez transcurrido el tiempo preajustado o, al alcanzar la cantidad deseada, pulsa el botón de erogación para finalizar la erogación manualmente.

✓ El LED del botón permanece encendido de forma continua y por la salida de agua residual del grupo de erogación salen agua residual y presión residual.

4 Uso conforme a lo prescrito

Usa la cafetera espresso con portafiltros MOVE 2.0 únicamente para preparar espresso y para dispensar agua caliente y vapor.

La máquina está diseñada para uso doméstico y áreas como:

- cocinas en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- establecimientos agrícolas;
- hoteles, moteles u otro tipo de alojamientos;
- alojamientos con servicio de desayuno.

La máquina se utilizará únicamente con accesorios homologados (ver capítulo 6.2, «Especificación de entrega»). Se observarán todas las instrucciones de limpieza (ver capítulo 11, «Limpieza») y mantenimiento de la máquina (ver capítulo 12, «Mantenimiento»).

Toda aplicación ajena a cuanto se especifica será considerada como uso inapropiado.

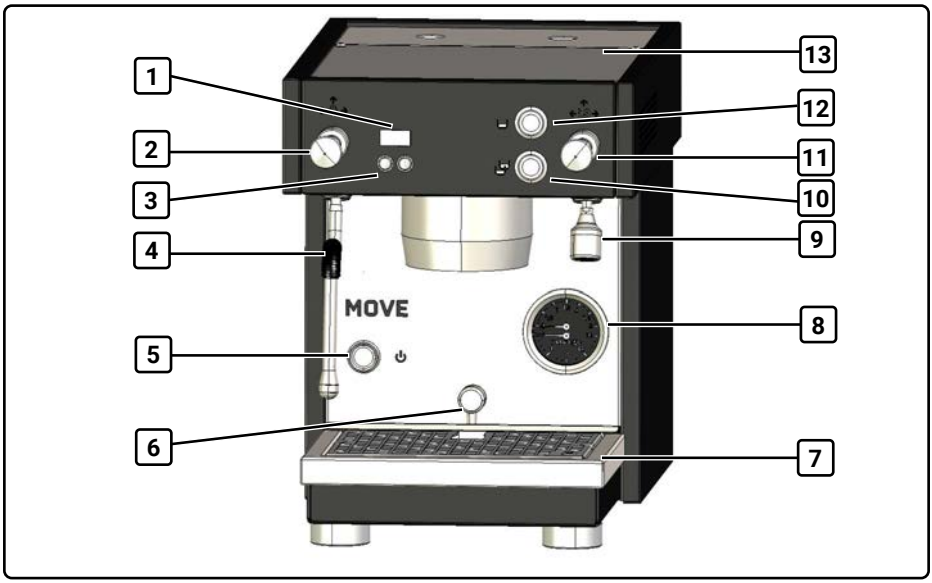
Uso indebido previsible

La máquina no se debe utilizar con fines ajenos a su uso previsto. Se prohíben los siguientes usos indebidos previsibles:

- Conexión a un ladrón o a una base de enchufe múltiple.
- Utilización en lugares inadecuados, como por ejemplo en exteriores.
- Empleo en la producción de grandes cantidades de agua caliente para fines distintos a la preparación de café.
- Modificación de la máquina para incrementar su potencia.

5 Descripción de la máquina

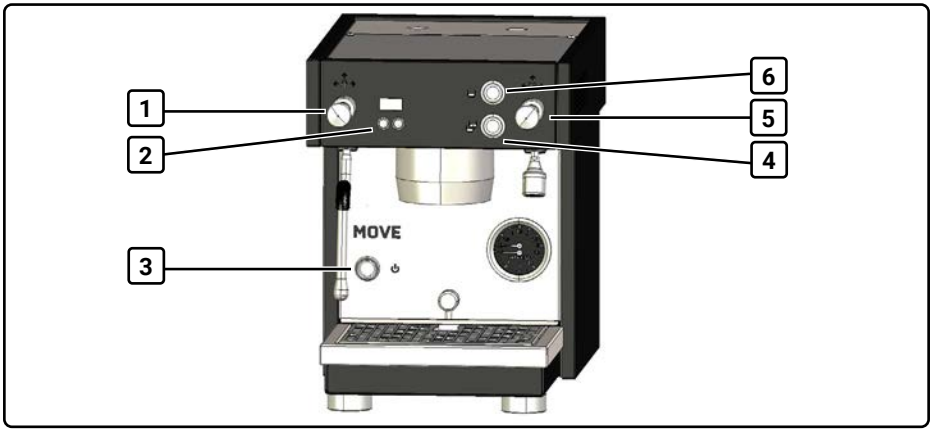
5.1 Diseño de la máquina



Ilus. 1 Diseño y componentes

1 Pantalla para la visualización y configuración de parámetros
2 Válvula de palanca de vapor para dispensar vapor de agua caliente
3 Botones de la pantalla
4 Tubo de vapor con mango engomado
5 botón de encendido/apagado con indicador de funcionamiento (anillo LED)
6 salida de agua residual del grupo de erogación
7 Bandeja recogegotas con rejilla antigoteo
8 manómetro de presión de la caldera y de erogación
9 tubo de agua caliente
10 botón de erogación superior
11 Válvula de palanca de agua caliente para el suministro de agua caliente
12 botón de erogación inferior
13 Parte superior con tapa del depósito de agua; debajo, depósito de agua con adaptador del filtro de agua para alojar un cartucho del filtro

5.2 Elementos de mando

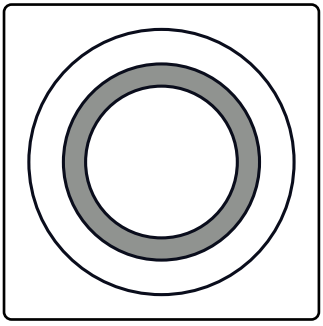


Ilus. 2 Elementos de mando

1	Botones de la pantalla	4	botón de erogación inferior
2	válvula de palanca de vapor	5	válvula de palanca de agua caliente
3	botón de encendido/apagado	6	botón de erogación superior

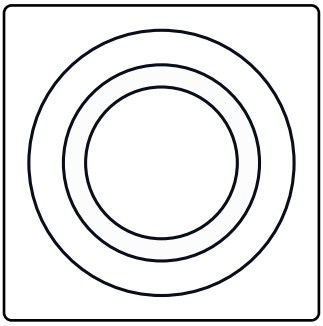
5.2.1 botón de encendido/apagado

Enciende y apaga la máquina con el botón de encendido/apagado (3, Ilus. 2). El anillo LED del pulsador indica los siguientes estados:



Apagado

- La máquina está apagada.



Encendido

- La máquina está encendida.
- Si el anillo LED está iluminado y la pantalla está encendida, la máquina está lista para funcionar.
- Si el anillo LED está encendido, pero la pantalla y los anillos LED de los botones de erogación están apagados, la máquina está en modo ECO (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO»).

5.2.2 Botones de la pantalla

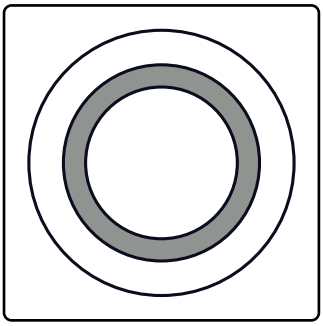
Con los dos botones de la pantalla (1, Ilus. 2) se realizan las siguientes funciones:

- Abrir el menú principal (ver capítulo 10.2.1, «Abrir el menú principal»),
- Seleccionar submenús (consulta el capítulo 10.2.2, «Seleccionar y abrir el submenú»),
- Cambiar ajustes o valores en los submenús (consulta el capítulo 10.2.3, «Cambiar y confirmar los ajustes»),
- Acceder a funciones rápidas (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas») con la máquina en funcionamiento.

5.2.3 Botones de erogación

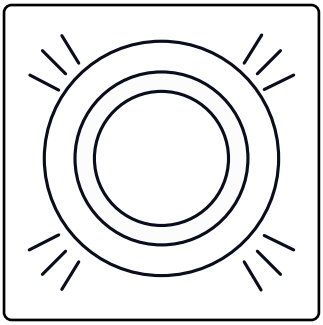
Con los botones de erogación (4, 6, Ilus. 2) se ejecutan las siguientes funciones:

- Iniciar la erogación
- Programar la duración de la erogación (ver capítulo 10.3.6, ««Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante los botones de erogación»)
- Activar o desactivar la preinfusión (ver capítulo 10.3.6, ««Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante los botones de erogación»)
- Confirmar los ajustes en el menú o salir del menú (ver capítulo 10.2, «Navegación en el menú»)



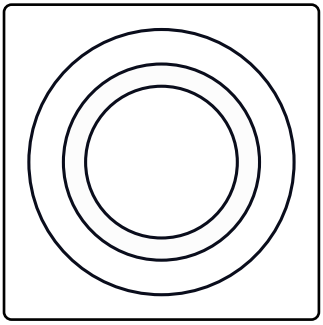
Apagado

- La máquina está apagada.
- El modo ECO está activado; el anillo LED del botón de encendido/apagado está iluminado y la pantalla está apagada.
- Se ha activado la limpieza automática; el anillo LED del botón de encendido/apagado está iluminado y la pantalla está encendida.



Parpadeando

- Durante la extracción, parpadea el botón con el que se inició la extracción.
- Dentro de un menú (excepto «Brew Settings» (ajustes de erogación)), ambos botones parpadean lentamente.
- Si el depósito de agua está vacío o mal instalado, ambos botones de erogación parpadean rápidamente y aparece en la pantalla el icono del depósito de agua.



Encendido

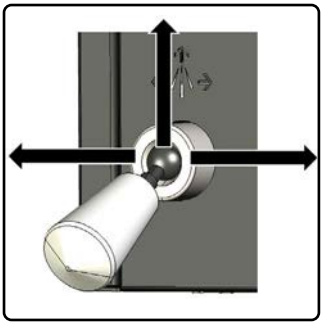
- Cuando la máquina está encendida y lista para su uso, ambos botones permanecen iluminados de forma fija.
- Durante el ajuste de los parámetros de erogación, se ilumina el botón de erogación correspondiente para el que se están programando los parámetros.

5.2.4 Palanca de operación

válvula de palanca de vapor

Con la válvula de palanca de vapor (2, Ilus. 2) se abre o se cierra el tubo de vapor para el suministro de vapor caliente.

Posición inicial
El tubo de vapor está cerrado.

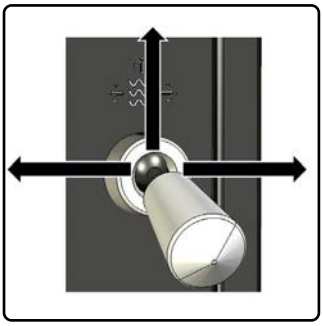


Posiciones de suministro (arriba / abajo / izquierda / derecha)
El tubo de vapor se abre y se extrae vapor caliente.

válvula de palanca de agua caliente

Con la válvula de palanca de agua caliente (5, Ilus. 2) se abre o se cierra el tubo de agua caliente para el suministro de agua caliente.

Posición inicial
El tubo de agua caliente está cerrado.



Posiciones de suministro (arriba / abajo / izquierda / derecha)
El tubo del agua caliente se abre y se extrae agua caliente.

6 Transporte

En el transporte de la máquina se tendrán en cuenta tanto los sellos de advertencia en el etiquetado como lo recogido en este manual.

6.1 Sellos de advertencia en el etiquetado

Etiquetado	Significado
	Hacia arriba Identifica la parte superior del bulto. La flecha debe apuntar hacia arriba en todo momento del transporte, la manipulación o almacenamiento del producto.
	Frágil Advierte de contenido frágil o sensible al impacto. Almacena el paquete con cuidado, no lo arrojes ni lo dejes caer.
	Proteger contra la humedad Advierte de contenido sensible a la humedad.

Etiquetado	Significado
	Apilamiento limitado Indica el máximo de bultos que se pueden apilar.

6.2 Especificación de entrega

La especificación estándar incluye:

- MOVE cafetera espresso con portafiltros
- Manual de instrucciones
- Bandeja recogegotas con rejilla antigoteo
- Portafiltro sin fondo, incluidas boquillas de silicona
- 1 filtro para una taza, 1 filtro para dos tazas y 1 filtro de 21 g
- Cacillo ciego
- Tamper
- Pincel de limpieza
- Cartucho filtrante de agua «Make Coffee Yours»
- Tira reactiva para medir la dureza de carbonatos
- Instrucciones del filtro de agua

Además de lo incluido en la especificación estándar, puedes adquirir en opción los siguientes accesorios:

- Molinillo
- Estación tamper
- Alfombrilla tamper
- Cajón de posos
- Jarrita de leche
- Filter Screen (disco filtrante para la pastilla de café)
- Tazas de espresso y capuchino

6.3 Eliminación del embalaje de transporte

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones provocadas por el material de embalaje

Los niños pueden lastimarse si juegan con el material de embalaje.

- Consérvalo fuera de su alcance.

La máquina está embalada en una funda y protegida con cartón. Todos los accesorios se encuentran en una caja aparte. Tanto la caja de transporte como la caja con los accesorios disponen de asas que facilitan su manejo. Agarra siempre las cajas de cartón por estas asas. La máquina es muy pesada, por lo que aconsejamos dejarse ayudar por una segunda persona.

1. Asegúrate de que la caja de transporte esté correctamente colocada en posición vertical (ver capítulo 6.1, «Sellos de advertencia en el etiquetado»)
2. Abre el embalaje con cuidado con un cúter.
3. Saca el cartón con los accesorios con ambas manos y colócalo sobre una superficie plana.
4. Abre la caja y saca todos los accesorios de los huecos del inserto.
5. Con ambas manos, saca la máquina del embalaje y colócala sobre una superficie plana y lo suficientemente resistente.
6. Retira el embalaje de cartón y la funda.
7. Conserva el embalaje original en un lugar seco.

6.4 Verificación a la entrega

Comprueba lo siguiente a la entrega de la máquina:

- Verifica la integridad de la entrega con lo declarado en la especificación (ver capítulo 6.2, «Especificación de entrega»)
- Verifica si todos los componentes y su embalaje están en perfecto estado

Contacta inmediatamente con el fabricante o con el distribuidor si faltan piezas o detectas daños en la máquina o en el embalaje, y no pongas la máquina en servicio.

6.5 Transporte de la máquina

AVISO

Riesgo de daños por transporte inadecuado

Un transporte inadecuado puede dañar la máquina.

- Transporta el producto únicamente en su embalaje original.
- Transporta la máquina en posición vertical, de ser posible sobre un palé.
- No coloques objetos pesados sobre el embalaje.
- No apiles más de 3 cajas.
- Protege la máquina de las inclemencias meteorológicas (nieve, lluvia, heladas, luz solar directa).

Sigue los pasos a continuación para el transporte de la máquina. La máquina es muy pesada, por lo que recomendamos transportarla entre dos personas:

1. Apaga la máquina (ver capítulo 9.2.1, «Encendido/Apagado de la máquina») y desenchúfala de la red.
2. Drena por completo el agua de la máquina (ver capítulo 11.6, «Vaciar la caldera de vapor»)
3. Deja que la máquina enfríe.
4. Vacía el depósito de agua.
5. Limpia la máquina y los accesorios (ver capítulo 11, «Limpieza») y déjalos secar.
6. Coloca los accesorios en las cavidades correspondientes del inserto original.
7. Embala la máquina con la funda original.
8. Levanta la máquina por la parte inferior con ambas manos y embálala en su caja original.
9. Traslada la máquina al lugar conveniente.

7 Instalación

Realiza la instalación de la máquina conforme a las instrucciones recogidas en este manual.

7.1 Requisitos que debe reunir el lugar de aplicación

Cerciórate de que el lugar de aplicación cumpla los siguientes requisitos:

- La superficie de colocación debe ser estable y plana.
- La superficie de colocación debe ser insensible al agua.
- La superficie de instalación no debe estar caliente.
- La superficie de colocación debe ofrecer la capacidad de carga necesaria para el peso de la máquina y sus accesorios.
- Debe haber una toma de corriente disponible para enchufar en la red.

7.2 Conexión a la red eléctrica

⚠ PELIGRO

Peligro mortal derivado de tensiones eléctricas

Riesgo de electrocución, si se conecta la máquina a una tensión incorrecta.

- Conecta la máquina únicamente a una fuente de alimentación que coincida con la tensión especificada en la placa de características. La placa de características está en la parte delantera de la máquina, en el hueco de la bandeja recogegotas.

- Conecta la máquina únicamente a una caja de enchufe puesta a tierra.
- Desenrolla por completo el cable de red. No lo dobles ni lo estrujes.
- No utilices alargadores de cable ni bases de enchufe múltiples.

7.3 Instalación de los accesorios

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados

Los bordes de la bandeja recogegotas, la rejilla antigoteo y el elevador de tazas son cortantes y pueden causar lesiones.

- Agárralos siempre con cuidado por los lados.
- Evita presionar los bordes demasiado.

Ilus. 3 bandeja recogegotas y rejilla antigoteo

1 Rejilla antigoteo

2 Bandeja recogegotas

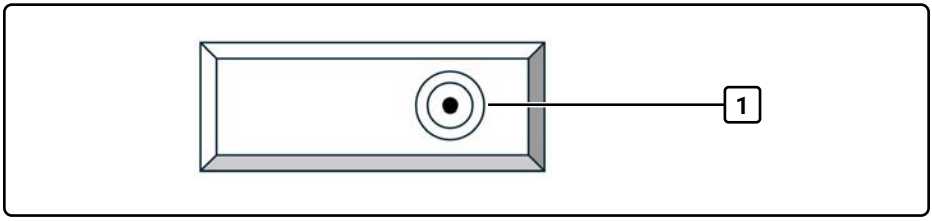
7.3.1 Instala el cacillo ciego y la bandeja recogegotas

Recomendación
El cacillo ciego lo puedes guardar por debajo de la bandeja recogegotas. En el alojamiento de la bandeja recogegotas hay un soporte específico para ello.

1. Inserta el cacillo ciego.
2. Coloca la rejilla antigoteo (1, Ilus. 3) en la bandeja recogegotas (2, Ilus. 3).
3. Inserta la bandeja recogegotas con las muescas de la parte inferior en el hueco de la máquina y empújala hasta que encaje.

7.3.2 Instalación del filtro de agua

Con la máquina se incluye un kit de filtro de agua «Make Coffee Yours» (hazlo tuyo, el café). Instálalo según se indica a continuación:



Ilus. 4 Depósito del agua visto desde arriba

1 Posición del adaptador del filtro de agua

1. Desempaqueta y prepara el cartucho del filtro según las instrucciones del filtro de agua adjuntas.
2. Retira la tapa del depósito de agua en la parte superior de la máquina.
3. Inserta el cartucho en el adaptador (1, Ilus. 4) del depósito de agua haciendo que encaje.
4. Coloca la tapa del depósito de agua.

Por favor observa:

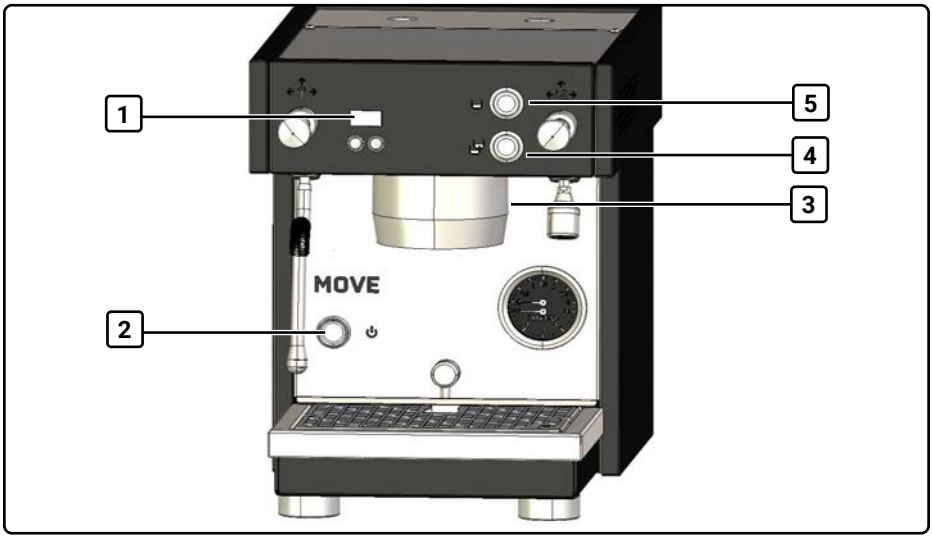
- Si el agua es muy dura, puede dejar depósitos de cal y un sabor amargo, aunque se use filtro.
- Una dureza carbónica muy baja puede generar un sabor ácido.
- Se desaconseja el uso de agua tratada en descalcificadores de intercambio iónico (a base de sodio) para no alterar el sabor.

8 Puesta en servicio inicial

Antes de la puesta en servicio inicial, cerciórate de que:

- la máquina esté debidamente instalada (ver capítulo 7, «Instalación»),
- la máquina esté desenchufada de la red,
- la bandeja recogegotas esté introducida correctamente (ver capítulo 7.3.1, «Instala el cacillo ciego y la bandeja recogegotas»),
- las válvulas de palanca de vapor y de agua caliente estén cerradas (ver capítulo 5.2.4, «Palanca de operación»).

8.1 Puesta en servicio inicial



Ilus. 5 Ilustración sin el portafiltros instalado

1 Pantalla
2 Botón de encendido/apagado con anillo LED
3 Grupo de erogación
4 botón de erogación inferior
5 botón de erogación superior

8.1.1 Enchufar y encender la máquina

1. Retira el depósito del agua y límpialo bien (ver capítulo 11.5, «Limpieza del depósito de agua»).
2. Llena el depósito de agua e insértalo de nuevo en la máquina (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»).
3. Enchufa en la red.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado (2, Ilus. 5).

✓ El anillo LED del botón de encendido/apagado se ilumina y en la pantalla aparece la indicación «Fill».

8.1.2 Carga de la caldera con agua (modo «Fill»)

1. Coloca un recipiente por debajo del grupo de erogación (3, Ilus. 5). La boca del recipiente debería ser por lo menos igual de grande que el grupo de erogación.
2. Pulsa uno de los botones de erogación (4, 5, Ilus. 5).

➢ El LED del botón de erogación pulsado parpadea y la bomba empieza a llenar la caldera de erogación.

3. Espera al menos 30 segundos.

➢ Cuando veas que sale agua por el grupo de erogación, significa que la caldera de erogación está llena.

4. Pulsa el botón de erogación parpadeante para finalizar la erogación.

➢ La visualización «Fill» desaparece de pantalla y la caldera de vapor se llena.

5. Espera a que la bomba haya parado de hacer ruido.

✓ La caldera de vapor está llena y la máquina empieza a calentar las calderas. En pantalla se visualiza «Heating Up». Una vez calentadas las calderas, en la pantalla se muestra la temperatura de erogación. La máquina está lista para el funcionamiento.

8.1.3 Enjuagado de la máquina

Antes de preparar el primer espresso, llena el depósito de agua y enjuaga la máquina 2-3 veces:

1. Apaga la máquina precalentada con el botón de encendido/apagado.
➢ El anillo LED se apaga.
2. Vacía el agua de la máquina a través del tubo de agua caliente (ver capítulo 11.6, «Vaciar la caldera de vapor»).
3. Llena de nuevo el depósito de agua (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»)
4. Enciende la máquina con el botón de encendido/apagado.
➢ El anillo LED se ilumina.
5. Espera hasta que en la pantalla se muestre la temperatura de erogación.
6. Repite el proceso tres veces.
7. Con la máquina encendida, extrae el agua restante a través del grupo de erogación.

8.2 Tras la puesta en servicio

Aconsejamos colocar las tacitas de espresso en la parte superior de la máquina, una vez realizada la puesta en servicio. De este modo las tendrás calientes después, cuando vayas a preparar los cafés.

9 Operación

9.1 Modos operativos

9.1.1 Operatividad

La máquina comienza a calentar nada más encenderla. En la pantalla se muestran la temperatura de erogación alcanzada en cada momento y, si está activada, la temperatura del vapor. Tan pronto en pantalla se visualicen los valores de temperatura programados, la máquina estará operativa.

9.1.2 Operación continua

Una vez encendida, la máquina funciona continuamente. El modo de operación continua se puede finalizar de la siguiente manera:

- Configura el modo ECO a través del menú o actívalo con las funciones rápidas (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO»).
- Apaga la máquina (ver capítulo 9.2.1, «Encendido/Apagado de la máquina»).

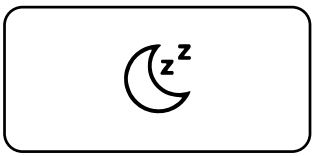
9.1.3 Pantalla en modo de espera «Standby»

Si la máquina está encendida sin que se ejecute ninguna función durante varios minutos, la pantalla entra en modo de espera, «Standby». En el modo de espera de la pantalla aparece un texto que se desplaza y muestra de forma alterna la temperatura de erogación y, si está activada, la temperatura del vapor.

9.1.4 Modo ECO

El modo ECO permite programar la máquina para que, transcurrido un tiempo determinado, se desactive la función de calentamiento. La pantalla y los anillos LED de los botones de erogación se apagan, pero la máquina permanece encendida (el anillo LED del botón de encendido/apagado permanece iluminado). El tiempo programado comienza a contar cuando termina el último proceso de erogación o tras la última pulsación de tecla.

El modo ECO se puede activar también directamente a través de las funciones rápidas (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas»). Para activar automáticamente el modo ECO, debes activar la función en el menú y configurar el tiempo de cuenta atrás (ver capítulo 10.3.7, ««ECO Mode» (modo ECO)»).



Icono «Sleep»
El icono «Sleep» se visualiza en pantalla poco antes de que la máquina active el modo ECO, para indicar que la máquina está a punto de pasar a este modo.

El modo ECO se puede finalizar de la siguiente manera:

- Pulsa brevemente una vez uno de los botones de la pantalla o uno de los botones de erogación. La pantalla se activa y la máquina empieza a calentar.
- Programa la hora de encendido automática (ver capítulo 10.4.4, «Schedule Set (programación intervalos)»).

9.2 Puesta en servicio de la máquina

9.2.1 Encendido/Apagado de la máquina

Encendido de la máquina:

1. Pulsa el botón de encendido/apagado.

✓ El anillo LED se ilumina y en la pantalla aparecen sucesivamente las siguientes indicaciones:

- Mensaje de bienvenida (hazlo tuyo, el café) «MAKE COFFEE YOURS»,
- la versión de software,
- la cantidad de litros consumidos hasta ahora, siempre que «Filter Reminder» (recordatorio de cambio de filtro) esté configurado (véase el capítulo 10.4.2, ««Filter Reminder» (recordatorio filtro)»),
- la temperatura de erogación y, si está activada, la temperatura del vapor.

Apagado de la máquina:

1. Pulsa el botón de encendido/apagado.

✓ El anillo LED se apaga y la pantalla se apaga.

9.2.2 Preparar la máquina

1. Llena el depósito de agua (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua») e insértalo en la máquina (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
2. Enciende la máquina con el botón de encendido/apagado.

➢ El anillo LED se enciende y la máquina comienza a calentarse. Si el ajuste «Fast Heating» (calentamiento rápido) está activado (ver capítulo 10.4.8, ««Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido)»), se muestra en la pantalla «UP». De lo contrario, se muestra la temperatura de la caldera. El calentamiento suele durar aprox. 8 - 9 minutos. La máquina está a temperatura cuando en la pantalla aparece la temperatura ajustada mediante el menú (véase el capítulo 10.3.1, ««Brew Temperature» (temperatura de erogación)») o el ciclo «Flush».

3. Si en pantalla se visualiza el mensaje «Flush», efectúa un ciclo de lavado/enjuague (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»).

✓ En cuanto aparezca en la pantalla el mensaje «Ready Go», la máquina estará lista para preparar espresso.

9.3 Funciones rápidas

Todas las funciones de la máquina se configuran a través del menú. Las funciones siguientes se pueden configurar también mediante accesos directos sin necesidad de entrar en el menú.

9.3.1 Activación del modo ECO

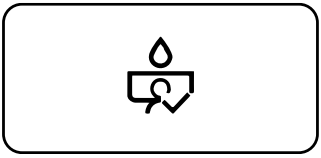
1. Durante el funcionamiento, mantén pulsado el botón izquierdo de la pantalla durante 3 segundos.

✓ La máquina activa el modo ECO.

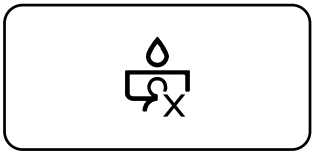
9.3.2 Activación y desactivación de la preinfusión

1. Durante el funcionamiento, mantén pulsado el botón derecho de la pantalla durante 3 segundos.

✓ La preinfusión se activa o desactiva en función del ajuste.



Este icono se visualiza cuando se activa la preinfusión.

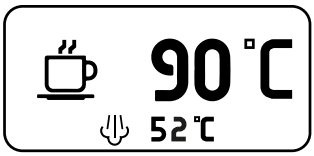


Este icono se visualiza cuando se desactiva la preinfusión.

9.3.3 Encendido y apagado de la caldera de vapor

1. Durante el funcionamiento, pulsa una vez el botón derecho de la pantalla.

✓ Según el ajuste actual, la caldera de vapor se activa o se desactiva



Caldera de vapor encendida:
En la pantalla, debajo de la temperatura de erogación, se muestra la temperatura del vapor.

Caldera de vapor apagada:
En la pantalla solo se muestra la temperatura de erogación.

9.3.4 Limpieza automática del grupo de erogación

1. Durante el funcionamiento, mantén pulsados ambos botones de erogación durante 2 segundos.

➢ Después de 2 segundos aparece en la pantalla una cuenta atrás y se inicia la limpieza automática del grupo de erogación.

2. Suelta los botones.

9.4 Llena el depósito de agua

AVISO

Riesgo de daños por rebose de agua

El depósito de agua puede rebosar y el agua penetrar en la máquina.

- No llenes el depósito del todo, solo hasta algo por debajo del borde.
- Cuida de no derramar agua por encima de la máquina cuando llenes el depósito.

Para llenar el depósito de agua, puede extraerse de la máquina o llenarse directamente con ayuda de un recipiente. Utilice la máquina únicamente con agua potable fresca. Lo ideal es utilizar agua con una dureza de carbonatos de 2–6 °dH KH*. Si la dureza del agua se encuentra fuera de este rango, se recomienda utilizar el filtro de agua suministrado para reducir considerablemente los depósitos de cal en la máquina y mejorar el sabor del café. No utilices agua con gas.

Los siguientes avisos indican que es necesario rellenar con agua:

El depósito está casi vacío
La extracción actual continúa.
Rellena con agua a tiempo.

Depósito vacío
La bomba se detiene y ya no se puede extraer agua.
Ambos botones de erogación parpadean rápidamente.
Rellena con agua.

Para rellenar, procede según se indica a continuación:

1. Retira la tapa del depósito de agua en la parte superior de la máquina.
2. Rellena el depósito de agua.
3. Vuelve a colocar la tapa del depósito de agua.

Por favor observa:

- Si el agua es muy dura, puede dejar depósitos de cal y un sabor amargo, aunque se use filtro.
- Una dureza carbónica muy baja puede generar un sabor ácido.
- Se desaconseja el uso de agua tratada en descalcificadores de intercambio iónico (a base de sodio) para no alterar el sabor.

* °dH = grados alemanes de dureza, KH = dureza de carbonatos

9.5 Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)

Al preparar espresso, procura preparar el café molido de forma óptima. El tamper incluido con la máquina te permite presionar y compactar el café molido en el portafiltros. La compactación del café evita que el agua encuentre «canales» o caminos de menor resistencia en el café molido (el llamado efecto canalización) y permite una extracción uniforme.

1. Llena el portafiltros de café molido. Las marcas en el cacillo sirven de guía para determinar la cantidad óptima.
2. Golpea ligeramente el portafiltros con los dedos para distribuir uniformemente el café molido en el cacillo.
3. Coloca el tamper incluido con la máquina en posición vertical sobre el café molido y compacta ejerciendo una presión uniforme y controlada. Evita inclinar el tamper.
4. Gira ligeramente el tamper para aplanar la superficie.

✓ El café queda presionado y compactado.

9.6 Coloca el adaptador de silicona y los cacillos en el portafiltros

El suministro de la máquina incluye 2 x adaptador de silicona, 1x cacillo simple, 1x cacillo doble, 1x cacillo (21 g) y 1x cacillo ciego con las siguientes funciones:

- Adaptador de silicona con una o dos salidas para verter el espresso de forma controlada
- Cacillos para la preparación de espresso y capuchino
- Cacillo ciego para la limpieza del grupo de erogación

Ilus. 6 Portafiltros con cacillo doble y adaptador de silicona

El adaptador de silicona está instalado de fábrica, pero puede retirarse para la limpieza (véase el capítulo 11.1, «Limpia el portafiltros, el adaptador de silicona y los cacillos»). Instala el adaptador de silicona como se indica a continuación:

1. Sujeta el portafiltros con el logotipo P (4, Ilus. 6) orientado hacia arriba.
2. Con ambas manos, presiona el adaptador de silicona (2, Ilus. 6) desde abajo en el portafiltros hasta que encaje completamente.

Coloca el cacillo según se indica a continuación:

1. Con una mano, sujeta el portafiltros con el logotipo P (4, Ilus. 6) orientado hacia arriba.
2. Con la otra mano, inserta el cacillo correspondiente (1, Ilus. 6) en el portafiltros.
3. Empuja ahora el cacillo con ambos pulgares hasta que encaje.

9.7 Inserción del portafiltros en el grupo de erogación

AVISO

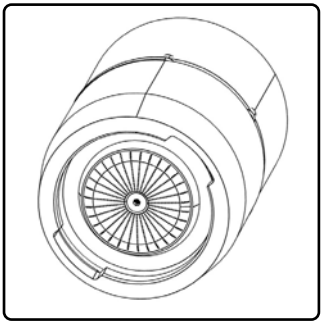
El portafiltros se daña si se aprieta excesivamente

Si se aprieta demasiado el portafiltros al colocarlo, se puede dañar tanto el portafiltros como la máquina.

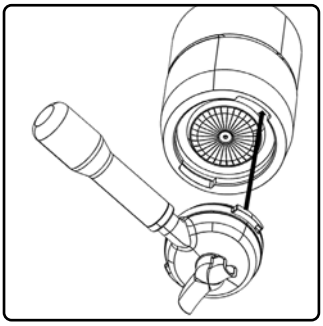
- Aprieta el portafiltros con cuidado.
- Aprieta el portafiltros solamente hasta que notes una cierta resistencia. No aprietes excesivamente.

Recomendamos dejar el portafiltros en el grupo de erogación para que no se enfríe. Si el portafiltros está demasiado frío, puedes calentarlo con un chorro «Flush». Para ello, no llenes el portafiltros con café.

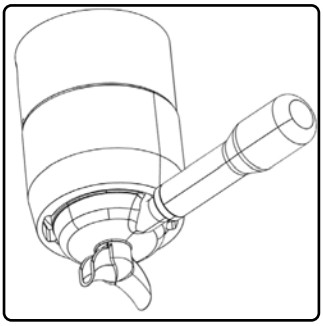
Ilus. 7 Portafiltros instalado, mango orientado hacia delante



Vista inferior del grupo de erogación



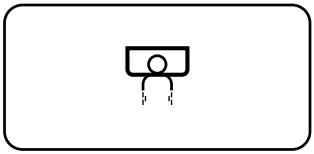
1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Coloca el portafiltros por debajo del grupo de erogación haciendo que el mango quede orientado en un ángulo de aprox. 45°, hacia la izquierda.
3. Inserta el portafiltros en el hueco del grupo de erogación haciendo que las pestañas del portafiltros enganchen en las muescas del grupo de erogación.



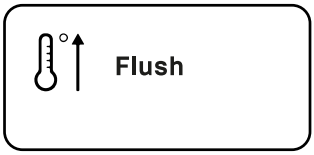
4. Gira el mango del portafiltros con cuidado hacia la derecha hasta que notes cierta resistencia.

✓ El portafiltros queda así instalado en el grupo de erogación.

9.8 Ciclo «Flush»



Aviso de extracción
Esta indicación aparece al iniciar la extracción con uno de los botones de erogación.



Aviso «Flush»
Solicitud de inicio de lavado (Flush)

Aviso «Ready Go»
Solicitud de fin de ciclo de lavado (Flush)

9.8.1 «Flush» tras el calentamiento

Tras encenderse, la máquina se calienta. Si la función «Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido) está activada, la máquina se calienta en poco tiempo hasta aprox. 120 °C para calentar más rápido el grupo de erogación. El aviso «Flush» se visualiza en pantalla una vez alcanzada esta temperatura. Este aviso advierte que es necesario realizar un ciclo de lavado Flush en los siguientes 60 segundos para que la temperatura de la caldera baje a la temperatura normal programada:

1. Coloca un recipiente vacío por debajo del grupo de erogación.
2. Inicia la extracción con uno de los botones de erogación.

✓ En pantalla se visualiza la duración en segundos. A los 10 segundos, el ciclo «Flush» se detiene automáticamente y aparece el mensaje «Ready Go». La máquina está lista para la preparación de café espresso.

Si no se realiza el lavado en 60 segundos, la máquina detiene el ciclo de calentamiento y reduce la temperatura de erogación. En la pantalla se alternan el ciclo «Flush» y la temperatura de erogación actual.

9.8.2 ciclo «Flush» para enjuagar el grupo de erogación

La función «Flush» permite lavar las tuberías del grupo de erogación eliminando así restos de café. Procede de la siguiente manera:

1. Coloca un recipiente vacío por debajo del grupo de erogación.
2. Inicia la extracción con uno de los botones de erogación.

➢ El LED del botón de erogación pulsado parpadea y en la pantalla aparece la indicación de erogación y se enjuagan los conductos.

3. En cuanto el agua salga clara y limpia del grupo de erogación, pulsa el botón de erogación parpadeante.

✓ El grupo de erogación queda enjuagado y listo para la preparación de un espresso.

9.9 Preparación de café espresso

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

En la extracción pueden salpicar líquidos calientes y causar lesiones o quemaduras.

Las altas temperaturas del grupo de erogación pueden provocar lesiones.

- Acciona el grupo de erogación únicamente con los botones de erogación.
- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas del grupo de erogación.

Según el número de tazas a preparar, selecciona el cacillo correspondiente para el portafiltros. Puedes preparar bebidas de café con o sin el adaptador de silicona.

Al utilizar el adaptador de silicona, ten en cuenta lo siguiente:

- Si solo preparas una taza de espresso, coloca la taza bajo el grupo de erogación de forma que ambas salidas del adaptador de silicona queden orientadas hacia el interior de la taza.
- Si preparas dos tazas de espresso a la vez, coloca una taza debajo de cada salida del adaptador de silicona.

Al usar sin adaptador de silicona, ten en cuenta lo siguiente:

- Asegúrate de que la abertura de la taza sea tan ancha como el cacillo que utilices. De lo contrario, el espresso puede derramarse.

Para preparar un espresso, procede de la siguiente manera:

1. Coloca el cacillo deseado en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Coloca el adaptador de silicona y los cacillos en el portafiltros»).
2. Llena el cacillo con la cantidad necesaria de café molido.
3. Presiona y compacta uniformemente el café molido con el tamper (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
4. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación (ver capítulo 9.7, «Inserción del portafiltros en el grupo de erogación»).
5. Según el cacillo, coloca una taza vacía adecuada debajo del portafiltros.
6. Pulsa uno de los botones de erogación.

✓ El LED del botón de erogación pulsado parpadea y comienza la preparación automática de espresso. En la pantalla se inicia el temporizador de la duración de la erogación. Si se ha configurado y activado una preinfusión para el botón de erogación (consulta los capítulos 10.3.4, ««Preinfusion» (preinfusión)» y 10.3.5, ««Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante el menú»), el temporizador se interrumpe una vez finalizada la preinfusión activa y aparece la indicación «---». Una vez finalizada la preinfusión pasiva, vuelve a aparecer en la pantalla el temporizador de la duración de la erogación. Una vez transcurrida la duración de la erogación ajustada, la erogación de espresso se detiene. El agua y la presión residuales fluyen a la bandeja colectora por la salida de agua residual del grupo de erogación.

7. Finaliza la erogación en cualquier momento pulsando el botón de erogación parpadeante.

✓ La extracción termina. Ambos botones se iluminan y, tras unos segundos, aparece en la pantalla la temperatura de erogación actual.

Si la duración de la erogación ajustada no es suficiente, puedes prolongar manualmente la erogación automática. La duración máxima de la erogación manual es de 60 segundos.

1. Durante la erogación automática, pulsa el segundo botón de erogación.

➢ Este botón de erogación empieza a parpadear, mientras el LED del otro botón de erogación se apaga. En la pantalla aparece el icono de la erogación manual.

2. Para finalizar la erogación, pulsa de nuevo el botón de erogación parpadeante.

✓ La extracción termina. En la pantalla se muestra la temperatura de erogación y ambos botones de erogación están iluminados.

Visualización de la erogación manual
Aparece cuando se prolonga manualmente la erogación automática.

9.10 Preparación de café espresso mediante la aplicación

Esta máquina permite preparar espresso con la aplicación «MAKE COFFEE YOURS». Para poder utilizar esta función, se requiere una conexión Bluetooth (ver capítulo 10.4.1, ««Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth)»). La aplicación está disponible tanto para iOS como para Android. Consulta la página del producto de la Move 2.0 para obtener más información sobre la aplicación. Para el uso de la aplicación, ten en cuenta la información del fabricante dentro de la aplicación.

Aviso de extracción
Se muestra durante la extracción de espresso mediante la aplicación.

9.11 Retira el portafiltros del grupo de erogación

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

Cuando se retira el portafiltros, pueden salpicar agua caliente y café, y causar lesiones o quemaduras.
Las superficies metálicas del portafiltros se calientan cuando el portafiltros está colocado durante el funcionamiento de la máquina.

- Asegúrate de que la erogación haya finalizado automáticamente o manualmente.
- Sujeta siempre el portafiltros por el mango.

1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Gira el portafiltros hacia la izquierda para soltarlo.
3. Tira con cuidado del portafiltros hacia abajo para sacarlo.

9.12 Extracción de agua caliente

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de agua caliente

Las altas temperaturas de la tubería pueden provocar quemaduras cuando se extrae agua.
Se corre el riesgo de lesiones o quemaduras por salpicaduras de líquidos calientes.

- La boquilla del tubo del agua caliente debe estar **totalmente** dentro del recipiente a llenar.

Para poder extraer agua caliente, la caldera de vapor debe estar activada (ver capítulo 9.3.3, «Encendido y apagado de la caldera de vapor») y debe haberse alcanzado la temperatura del vapor ajustada (ver capítulo 10.3.3, « «Steam Temperature» (temperatura del vapor) »).

1. Coloca un recipiente adecuado con mango termoaislante (jarra o taza) por debajo del tubo de agua caliente.
2. Abre la válvula de palanca de agua caliente (ver capítulo 5.2.3, «Botones de erogación»).
3. Cuando hayas retirado la cantidad deseada, cierra la válvula de palanca.

➢ La válvula se cierra y la caldera se llena automáticamente con agua.

4. Limpieza de la boquilla de agua caliente (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).

Recomendación: Cuando se vayan a extraer varias tazas de agua caliente sucesivamente, se recomienda apagar la máquina para evitar que se siga bombeando agua fría al calentador.

9.13 Extracción de vapor caliente

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes y salpicaduras de líquidos calientes

La extracción de vapor puede provocar lesiones debido a las altas temperaturas de las superficies y por salpicaduras.

- Sujeta el tubo de vapor siempre por el mango engomado.
- Cuando purgues el agua de condensación, coloca un recipiente adecuado por debajo de la boquilla de vapor.
- Cuando extraigas vapor, mantén siempre la boquilla del tubo de vapor **totalmente** sumergida en el líquido que vas a calentar o a espumar.
- Mantén cara, manos y otras partes del cuerpo alejadas de la boquilla de vapor.

La máquina nos permite generar vapor para calentar o espumar líquidos como leche, vino especiado, etc.

Para poder dispensar vapor caliente, debe haberse alcanzado la temperatura del vapor ajustada (véase el capítulo 10.3.3, ««Steam Temperature» (temperatura del vapor)»).

1. Coloca un recipiente vacío por debajo de la boquilla de vapor.
2. Abre la válvula palanca del vapor (ver capítulo 5.2.4, «Palanca de operación»).

➢ El agua de condensación drena.

3. Unos 3 segundos después, cuando ya no salga más agua de condensación, cierra la válvula palanca del vapor.
4. Coloca un recipiente con el líquido conveniente por debajo de la boquilla de vapor.
5. Observa que la boquilla de vapor debe estar totalmente sumergida en el líquido.
6. Abre la válvula palanca del vapor.

➢ El líquido comienza a calentarse o a espumar.

7. Cierra la válvula palanca del vapor y retira el recipiente de la bandeja colectora.
8. Abre brevemente la válvula palanca del vapor y ciérrala nuevamente

➢ El vapor drena a la bandeja colectora para evitar que las boquillas se atasquen.

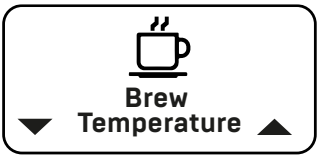
9. Limpia la boquilla de vapor sin demora (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).

10 Navegación y ajustes del menú

10.1 Visualizaciones en pantalla

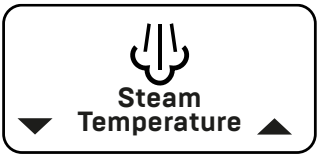
En pantalla se visualizan los ajustes de menú y el estado de la máquina.

10.1.1 Menús de los ajustes básicos (Basic Settings)

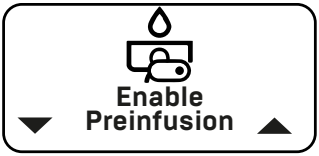


Menú «Brew Temperature» (temperatura de erogación): Ajuste de la temperatura de erogación (ver capítulo 10.3.1, ««Brew Temperature» (temperatura de erogación)»)

Menú «Steam Enable» (activación de la caldera de vapor): Encender y apagar la caldera de vapor (ver capítulo 10.3.2, ««Steam Enable» (activación de la caldera de vapor)»)

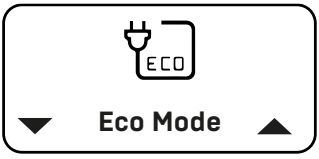


Menú «Steam Temperature» (temperatura del vapor): Ajuste de la temperatura del vapor (ver capítulo 10.3.3, ««Steam Temperature» (temperatura del vapor)»)



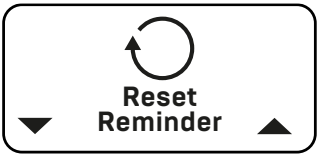
Menú «Enable Preinfusion» (activación de la preinfusión): Activar y desactivar la preinfusión (ver capítulo 10.3.4, ««Preinfusion» (preinfusión)»)

Menú «Brew Settings» (ajustes de erogación): Para ambos botones de erogación, ajusta la duración de la erogación y configura los ajustes de la preinfusión (ver capítulo 10.3.5, «Brew Settings - Einstellung über das Menü»)



Menú «ECO Mode» (modo ECO): Activación y desactivación del modo ECO y ajuste de su duración (ver capítulo 10.3.5, ««Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante el menú»)

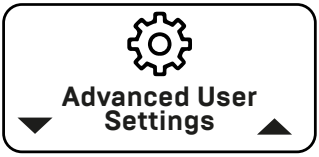
Menú «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza): Ajuste del recordatorio de limpieza del grupo de erogación (ver capítulo 10.3.8, ««Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza)»)



Menú «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio): Reinicio de las funciones recordatorio «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza) y «Filter Reminder» (recordatorio filtro) (ver capítulo 10.3.9, ««Reset Reminder» (reiniciar recordatorio)»)

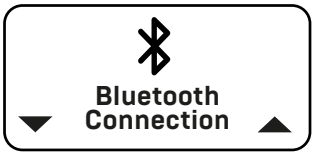
Menú «Automated Cleaning» (limpieza automática): Inicia la limpieza automática del grupo de erogación (ver capítulo 11.7.2, «Inicia la limpieza automática del grupo de erogación»)

Menú «Barista Lights» (iluminación barista): Ajusta la iluminación de la máquina (ver capítulo 10.3.10, ««Barista Lights» (iluminación barista)»)



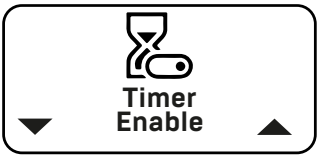
Menú «Advanced User Settings» (ajustes avanzados usuario): Mostrar/ocultar ajustes opcionales, avanzados (ver capítulo 10.4, «Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)»)

10.1.2 Menús para ajustes avanzados (Advanced User Settings)

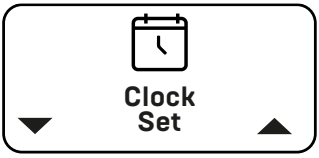


Menú «Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth): Activa o desactiva la conexión Bluetooth (ver capítulo 10.4.1, ««Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth)»)

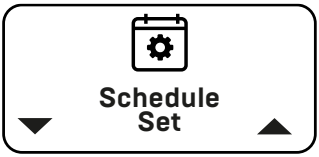
Menú «Filter Reminder» (recordatorio filtro): Ajuste recordatorio de cambio de filtro (ver capítulo 10.4.2, ««Filter Reminder» (recordatorio filtro)»)



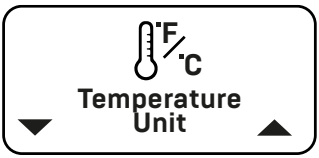
Menú «Timer Enable» (activación Timer): Activación/desactivación del Timer para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.5, ««Timer Enable» (activación Timer)»)



Menú «Clock Set» (ajuste hora): Ajuste de la hora (ver capítulo 10.4.3, ««Clock Set» (ajuste hora)»)

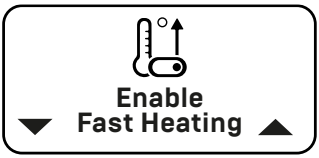


Menú «Schedule Set» (programación intervalos): Programación de los intervalos para el encendido o apagado automático de la máquina (ver capítulo 10.4.4, «Schedule Set (programación intervalos)»)



Menú «Temperature Unit» (unidad temperatura): Ajuste de la unidad de temperatura °C o °F (ver capítulo 10.4.6, «Temperature Unit (unidad de temperatura)»)

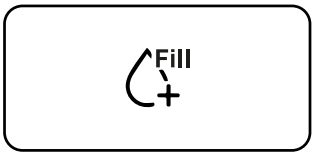
Menú «Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura): Ajuste del valor de compensación entre el punto de medición de la temperatura de la máquina y la temperatura generada (ver capítulo 10.4.7, ««Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura)»)



Menú «Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido): Activación/desactivación del calentamiento rápido de la máquina («Fast Heating») (ver capítulo 10.4.8, ««Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido)»)

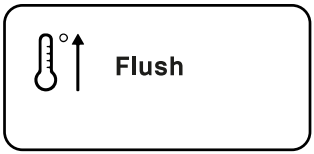
10.1.3 Otras visualizaciones en pantalla

Además de los menús, otras pantallas informan sobre determinados estados durante el funcionamiento o invitan a intervenir.



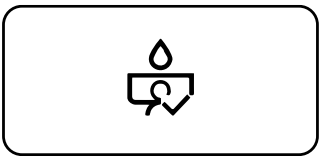
Modo de carga «Fill» (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»)

La máquina empieza a calentar (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»)

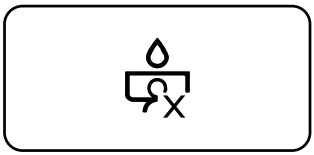


Solicitud de inicio de lavado (Flush) (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»)

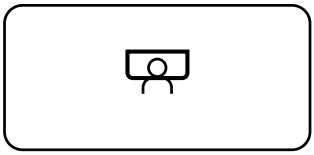
Solicitud de fin de ciclo de lavado (ver capítulo 9.8, «Ciclo «Flush»»)



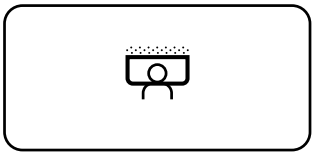
Preinfusión activada (capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



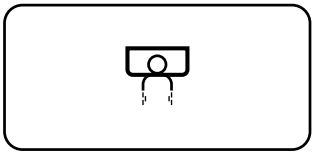
Preinfusión desactivada (capítulo 9.3.2, «Activación y desactivación de la preinfusión»)



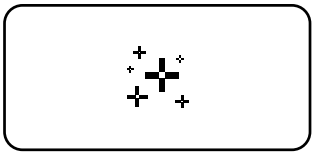
Preinfusión pasiva en marcha (ver capítulo 10.3.4, ««Preinfusion» (preinfusión)»)



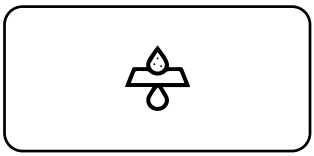
Preinfusión activa en marcha (ver capítulo 10.3.4, ««Preinfusion» (preinfusión)»)



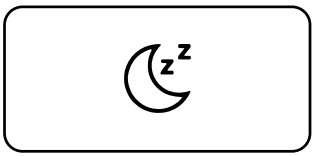
Proceso de erogación (extracción) (ver capítulo 9.9, «Preparación de café espresso»)



Recordatorio de limpieza de la máquina (ver capítulo 10.3.8, ««Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza)»)



Recordatorio de recambio del filtro de agua (ver capítulo 10.4.2, « Filter Reminder »)



Icono «Sleep» anunciando el modo ECO (ver capítulo 9.1.4, «Modo ECO»)

Icono «depósito de agua»:
Falta agua (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua») o
Depósito de agua mal instalado (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»)

Icono «rellenar» (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»)

10.2 Navegación en el menú

La navegación y el cambio de ajustes se realizan con los botones de la pantalla y los botones de erogación.

Si no se realiza ninguna entrada en un menú durante 30 segundos, el menú se cierra automáticamente y en la pantalla se muestran la temperatura de erogación actual y, si está activada, la temperatura del vapor.

Botones izquierdo y derecho de la pantalla

- Desplazamiento hacia abajo / arriba en un menú
- Reduce / aumenta ajustes o valores

botón de erogación superior

- Confirma la selección

botón de erogación inferior

- Sal de la pantalla del menú actual

10.2.1 Abrir el menú principal

1. Mantén pulsados simultáneamente los botones de la pantalla izquierdo y derecho durante 3 segundos.

✓ El menú principal se abre y en pantalla se visualiza el mensaje «Brew Temperature» (temperatura de erogación).

10.2.2 Seleccionar y abrir el submenú

1. En el menú principal, pulsa repetidamente el botón de la pantalla izquierdo o derecho hasta que se muestre el submenú deseado.
2. Pulsa el botón de erogación superior.

✓ El submenú seleccionado se abre y en pantalla se visualizan los correspondientes ajustes del submenú.

10.2.3 Cambiar y confirmar los ajustes

1. En el submenú, pulsa repetidamente el botón izquierdo o derecho de la pantalla hasta que se muestre el ajuste deseado.
2. Pulsa el botón de erogación superior.

➢ Se aplica el ajuste seleccionado.

3. Pulsa el botón de erogación inferior.

✓ Se cierra la pantalla del menú actual y la pantalla vuelve al nivel de menú superior.

10.3 Ajustes básicos del menú (Basic Settings)

Para abrir los menús y modificar los ajustes, sigue las instrucciones recogidas en el capítulo 10.2, «Navegación en el menú» .

10.3.1 «Brew Temperature» (temperatura de erogación)

La temperatura de erogación por defecto es de 92 °C. Cambia la temperatura como sigue:

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Brew Temperature» (temperatura de erogación).

➢ En pantalla parpadea la temperatura de erogación actualmente ajustada.

3. Ajusta la temperatura de erogación.

✓ En pantalla se visualiza durante unos segundos la temperatura de erogación ajustada.

10.3.2 «Steam Enable» (activación de la caldera de vapor)

La boquilla de vapor de la máquina permite calentar y espumar líquidos. Para ello es necesario calentar agua en la caldera de vapor. Para ahorrar energía, puedes apagar la caldera de vapor. La máquina se entrega con la caldera de vapor activada («ON»). La activación o desactivación se efectúa con las funciones rápidas (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas») o a través del menú, como sigue:

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Steam enable» (activación de la caldera de vapor).

✓ Selecciona «ON» (activar caldera de vapor) u «OFF» (desactivar caldera de vapor).

10.3.3 «Steam Temperature» (temperatura del vapor)

La boquilla de vapor permite extraer vapor caliente para calentar y espumar líquidos. La temperatura del vapor se puede ajustar en el menú. La temperatura del vapor ajustada de fábrica es de 128 °C. Puedes ajustarla a un valor entre los 115 °C y los 134 °C.

1. Abre el menú principal.
2. Selecciona y abre el submenú «Steam Temperature» (temperatura vapor).
3. Ajusta y confirma la temperatura conveniente.

10.3.4 «Preinfusion» (preinfusión)

La preinfusión consiste en humedecer completamente el café molido en el portafiltros antes de la extracción a alta presión.

Es posible configurar la preinfusión como preinfusión activa (con actividad de la bomba) y/o preinfusión pasiva (sin actividad de la bomba).

Principio funcional de la preinfusión

Cuando se empieza a extraer el café, la bomba incrementa la presión de forma **activa** por un tiempo predefinido. Antes de que la presión alcance los 9 bares, la bomba se detiene por otro tiempo predefinido. En esta fase **pasiva** el café se empapa completamente de agua caliente. Una vez finalizada la impregnación, comienza la extracción a 9 bares.

Ejemplo

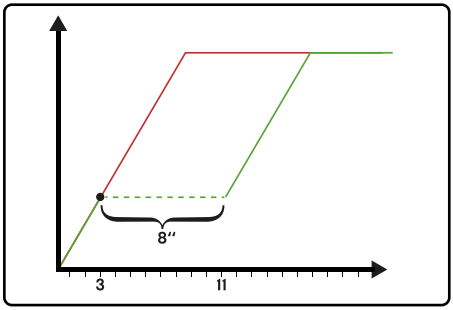


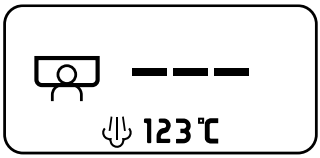
Fig. 8 Desarrollo del proceso de extracción con y sin preinfusión

1 Verde: Secuencia con preinfusión 2 Rojo: Proceso sin preinfusión

Con la preinfusión activada, tras iniciarse la extracción de espresso la bomba se activa durante 3 segundos. Transcurridos 3 segundos, la actividad de la bomba se interrumpe durante 8 segundos («PI Pause», pausa de preinfusión) para humedecer el café molido. Transcurridos 8 segundos, se reanuda la actividad de la bomba y se inicia la extracción del espresso a 9 bar por la duración de la erogación preestablecida.

Con la preinfusión desactivada, la bomba se activa al comenzar la extracción. Una vez transcurrida la duración de la erogación preajustada, el proceso de erogación finaliza.

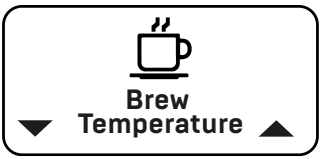
Preinfusión activa
Este mensaje se visualiza cuando la preinfusión activa está en marcha.



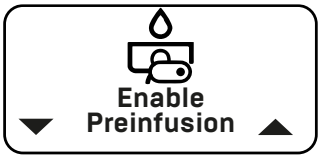
Preinfusión pasiva
Este mensaje se visualiza cuando la preinfusión pasiva está en marcha.

Activar o desactivar la preinfusión

Mediante el menú siguiente se activa o desactiva la preinfusión como función para toda la máquina. La función activada solo surte efecto si la preinfusión también está activada para los respectivos botones de erogación (ver capítulo 10.3.6, ««Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante los botones de erogación»).



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Enable Preinfusion» (activación de la preinfusión).

3. Selecciona «ON» (preinfusión activada) u «OFF» (preinfusión desactivada) y confirma.

➢ El ajuste se aplica.

Programar la preinfusión

El ajuste de los distintos parámetros para la preinfusión activa y pasiva se explica en el capítulo 10.3.5, ««Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante el menú».

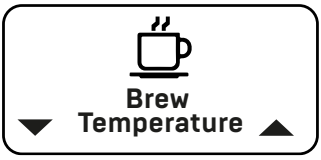
10.3.5 «Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante el menú

Desde el menú «Brew Settings» (ajustes de erogación) ajusta los siguientes parámetros de erogación:

- **«Brew 1 Settings» (ajustes de erogación del botón superior):** Ajuste de los parámetros de erogación para el **botón de erogación superior**.
- **«Brew 2 Settings» (ajustes de erogación del botón inferior):** Ajuste de los parámetros de erogación para el **botón de erogación inferior**.
- **«Shot Time» (duración total de funcionamiento de la bomba):** Define la duración total del funcionamiento de la bomba. La duración de la preinfusión pasiva no se tiene en cuenta en «Shot Time» (duración total de funcionamiento de la bomba).
- **«PI Pause» (activación de la preinfusión):** Selecciona la opción «ON» para activar la preinfusión del botón de erogación. Selecciona la opción «OFF» para desactivar la función del botón.

- **«Start» (duración de la preinfusión activa):** Duración en segundos tras la cual se interrumpe la actividad de la bomba para iniciar la preinfusión pasiva.
- **«Time» (duración de la preinfusión pasiva):** Duración de la preinfusión pasiva en segundos.

El procedimiento de ajuste es idéntico para ambos botones de erogación:

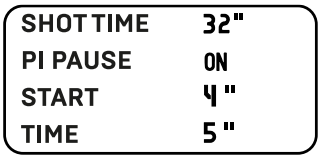


1. Abre el menú principal.

2. Selecciona y abre el submenú «Brew Settings» (ajustes de erogación).

3. Selecciona «Brew 1 Settings» (ajustes de erogación del botón superior) o «Brew 2 Settings» (ajustes de erogación del botón inferior) y confirma.

➢ En la pantalla aparecen los ajustes de erogación.



4. Pulsa el botón de erogación superior.

➢ El ajuste de la opción «Shot Time» (duración total de funcionamiento de la bomba) parpadea.

5. Ajusta la duración total deseada para la extracción y confírmala.
6. Programa los ajustes restantes del mismo modo.

10.3.6 «Brew Settings» (ajustes de erogación) - ajuste mediante los botones de erogación

Como alternativa al ajuste mediante el menú, ajusta los parámetros de erogación directamente pulsando el botón de erogación deseado.

Pasos preparatorios

1. Asegúrate de que el depósito de agua esté lleno de agua.
2. Durante el ajuste, se inicia la erogación. Por lo tanto, se recomienda que llenes el portafiltros con café molido y lo encajes en la máquina.

Activar o desactivar la preinfusión

1. Mantén pulsado el botón de erogación deseado durante 4 segundos.

✓ El LED del botón de erogación parpadea y en la pantalla aparece, según el ajuste actual, la indicación «ON» (preinfusión activada para este botón) o «OFF» (preinfusión desactivada para este botón).

Ajusta la duración de la erogación con la preinfusión activada

Una vez activada la preinfusión ("ON") para el botón de erogación deseado:

1. Pulsa brevemente el mismo botón de erogación.

➢ El LED del botón de erogación parpadea y en la pantalla se inicia el temporizador que permite programar la duración hasta el inicio de la preinfusión.

2. Transcurrido el tiempo deseado, pulsa de nuevo el botón de erogación.

➢ En la pantalla aparece la indicación «---» para la preinfusión pasiva.

3. Tras transcurrir el tiempo de preinfusión deseado, pulsa el botón de erogación una tercera vez.

➢ El LED del botón parpadea y en la pantalla el temporizador de la duración de la erogación sigue contando.

4. Una vez transcurrido el tiempo deseado, pulsa el botón de erogación por última vez.

✓ El botón de erogación queda ahora programado con la duración de la erogación deseada.

Ajusta la duración de la erogación con la preinfusión desactivada

Una vez desactivada la preinfusión („OFF“) para el botón de erogación deseado:

1. Pulsa brevemente el mismo botón de erogación.

➢ El LED del botón de erogación parpadea y en la pantalla se inicia un temporizador.

2. Una vez transcurrida la duración de la erogación deseada, pulsa de nuevo el botón de erogación.

✓ El valor de tiempo en la pantalla parpadea durante 2 segundos. El botón de erogación queda ahora programado con la duración de la erogación deseada.

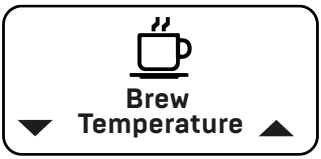
10.3.7 «ECO Mode» (modo ECO)

El siguiente ajuste del modo Eco está configurado por defecto:

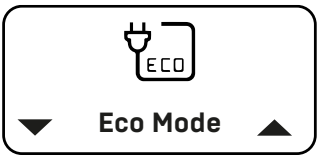
- «30»: Cuenta atrás de 30 minutos hasta activación del modo ECO

La función puede ajustarse a un valor de entre 30 y 600 minutos o desactivarse

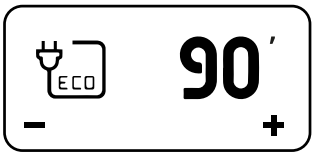
(«OFF»). La cuenta atrás la puedes ajustar en incrementos de 30 minutos, hasta un máximo de 600 minutos. Procede de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «ECO Mode» (modo ECO).

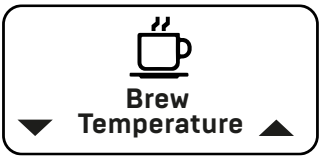


3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

10.3.8 «Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza)

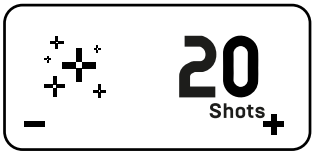
El menú permite configurar un mensaje recordatorio para la próxima limpieza del grupo de erogación. Esta función está desactivada de fábrica («OFF»). Para activar la función, ajusta el número de tazas entre 10 y 200 (shots) incrementando en pasos de 10.

Esta función está desactivada de fábrica («OFF»). Se recomienda limpiar el grupo de erogación cada 90-140 shots. Solo un proceso de erogación de más de 15 segundos cuenta como una ración de café espresso.



1. Abre el menú principal.

2. Selecciona y abre el submenú «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza).



3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

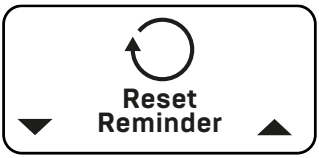
10.3.9 «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio)

La máquina propone dos funciones recordatorio:

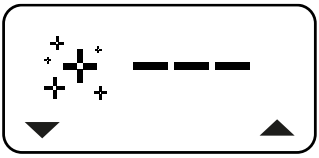
- «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza): Recordatorio de la próxima limpieza del grupo de erogación (ver capítulo 10.3.8, ««Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza)»)
- «Filter Reminder» (recordatorio filtro): Recordatorio del próximo cambio de filtro de agua (ver capítulo 10.4.2, ««Filter Reminder» (recordatorio filtro)»)

Tras la limpieza del grupo de erogación o del cambio del filtro de agua, se deben restablecer las funciones recordatorias de la siguiente manera:

1. Abre el menú principal.



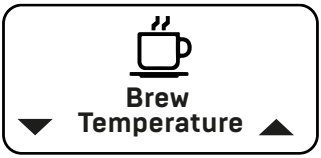
2. Selecciona y abre el submenú «Reset Reminder» (reiniciar recordatorio) .



3. Con el botón izquierdo o el derecho de la pantalla, selecciona el ajuste «Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza) o «Filter Reminder» (recordatorio de cambio de filtro).
4. Pulsa el botón de erogación superior para confirmar la selección.
✓ Cuando en pantalla se visualice «---» la función recordatorio seleccionada se habrá restablecido.
5. Suelta la tecla.

10.3.10 «Barista Lights» (iluminación barista)

La iluminación de la máquina está situada en la parte inferior de la unidad de balcón. Puede programarse mediante las opciones «ALWAYS ON» (siempre encendida), «DURING SHOT» (encendida durante la extracción) o «OFF» (siempre apagada):



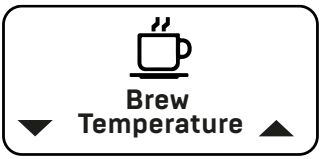
1. Abre el menú principal.

2. Selecciona y abre el submenú «Barista Lights» (iluminación barista).

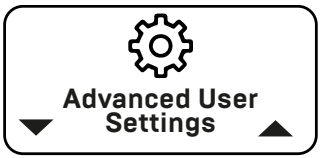
3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

10.4 Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)

Más allá de los ajustes básicos, la máquina dispone de una serie de ajustes adicionales. Estos ajustes están ocultos en la puesta en marcha inicial. La máquina no precisa de los ajustes avanzados para funcionar con normalidad. Para poder modificar los ajustes avanzados, es necesario mostrarlos a través del menú «Advanced User Settings» (ajustes avanzados usuario). Los ajustes avanzados que se modifiquen permanecerán activados, aunque los ajustes avanzados estén ocultos. Los ajustes avanzados se pueden ocultar o mostrar en cualquier momento de la siguiente manera:



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Advanced User Settings» (ajustes avanzados usuario).

3. Selecciona el ajuste «ON» (mostrar) o «OFF» (ocultar) y confirma.

✓ El ajuste se aplica y los ajustes avanzados se muestran en el menú principal.

10.4.1 «Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth)

La máquina puede manejarse y utilizarse mediante la aplicación "MAKE COFFEE YOURS". Para ello, es necesaria una conexión Bluetooth. En este menú, activa ("ON") o desactiva ("OFF") la conexión Bluetooth.

De forma predeterminada, la función está activada ("ON").

1. Abre el menú principal.

2. Selecciona y abre el submenú «Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth).

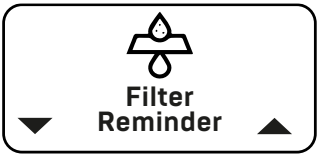
3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

10.4.2 «Filter Reminder» (recordatorio filtro)

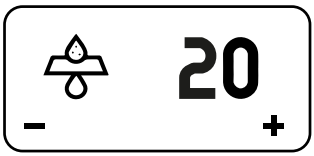
El menú permite configurar un mensaje recordatorio para el siguiente cambio de filtro de agua. Para poder utilizar esta función es necesario introducir un filtro (ver capítulo 7.3.2, «Instalación del filtro de agua»).

La configuración se realiza bien mediante el ajuste seleccionado (A, B, C) en la base del cartucho del filtro de agua «MAKE COFFEE YOURS» o en incrementos de 5 litros, hasta 200 litros. La función está desactivada por defecto («OFF»). Consulta las instrucciones adjuntas del filtro de agua para conocer el intervalo de sustitución del filtro.

1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Filter Reminder» (recordatorio filtro).



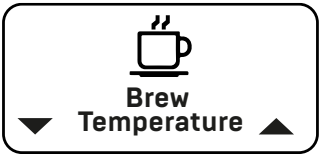
3. Selecciona y confirma la configuración conveniente.

***** El contador de volumen se basa en el tiempo de preparación de un espresso. Debido a ello, la cantidad real de agua puede variar ligeramente. Registra el tiempo de funcionamiento de la bomba, no el volumen exacto de agua dispensada.

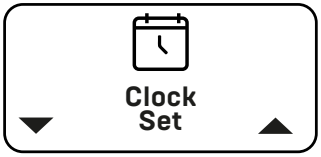
10.4.3 «Clock Set» (ajuste hora)

La hora se puede ajustar entre «00:00» y «23:59». Para los días de la semana se puede elegir entre «MON» (lunes), «TUE» (martes), «WED» (miércoles), «THU» (jueves), «FRI» (viernes), «SAT» (sábado) y «SUN» (domingo).

Pulsa brevemente los botones de la pantalla para cambiar los ajustes. Para una búsqueda rápida, por ejemplo, cuando se ajusta la hora, puedes mantener pulsados los botones hasta que el valor deseado se visualice en la pantalla.

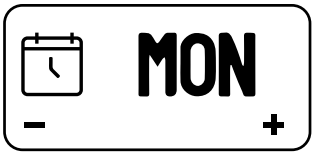


1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre «Clock Set» (ajuste hora).

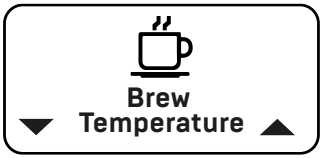
- ➢ Los dígitos de la hora parpadean.
3. Ajusta y confirma las horas.
- ➢ Los dígitos de los minutos parpadean.
4. Ajusta y confirma los minutos.



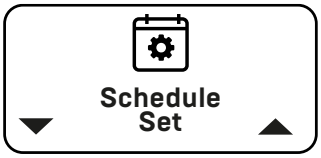
- ➢ El día de la semana parpadea.
5. Ajusta el día de la semana y confirma.

10.4.4 «Schedule Set» (programación intervalos)

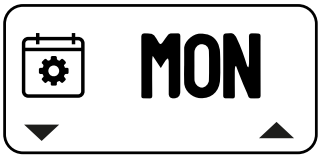
La máquina ofrece la posibilidad de ajustar dos diferentes horas de encendido («ON») y apagado («OFF») automático al día. No es necesario asignar ningún valor a las horas de encendido y apagado. Para cancelar una hora de encendido o apagado, selecciona el valor «--:--».



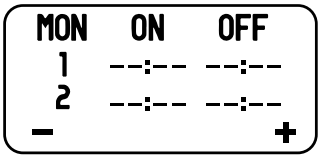
1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre «Schedule Set» (programación intervalos).



- ➢ En pantalla se visualiza el día de la semana.
3. Selecciona el día de la semana deseado con el botón de la pantalla izquierdo o derecho y confirma con el botón de erogación superior.



- En pantalla se visualizan las horas de encendido y apagado.

4. Pulsa el botón de erogación superior.

- Los dígitos de las horas de la primera hora de encendido parpadean en pantalla.

5. Ajusta las horas con los botones de la pantalla y confirma con el botón de erogación superior

- En pantalla parpadean los minutos de la primera hora de encendido.

6. Ajusta los minutos con los botones de la pantalla y confirma con el botón de erogación superior

- En pantalla parpadea la primera hora de apagado.

7. Ajusta las horas con los botones de la pantalla y confirma con el botón de erogación superior

- En pantalla parpadean los minutos de la primera hora de apagado.

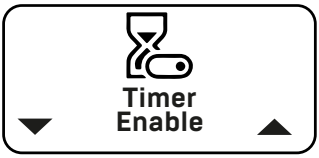
8. Ajusta los minutos con los botones de la pantalla y confirma con el botón de erogación superior

9. Realiza el ajuste de la segunda opción de encendido y apagado de la misma manera.

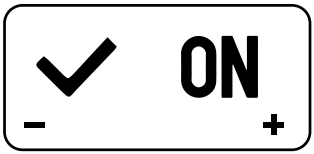
10.4.5 «Timer Enable» (activación Timer)

Para poder aplicar las horas de encendido y apagado programadas, la función «Timer» debe estar activada («ON»). Si la función «Timer» está desactivada («OFF»), la máquina ignora las horas de encendido y apagado programadas. En este caso, la máquina apaga automáticamente el calentamiento cuando se alcance el tiempo establecido para el modo ECO. Si la función «Timer» está desactivada, las horas de encendido y apagado programadas se mantienen y podrás reactivarlas cuando quieras. Para activar o desactivar el «Timer» procede según se indica a continuación:

1. Abre el menú principal.



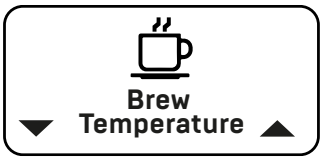
2. Selecciona y abre el submenú «Timer Enable» (activación Timer).



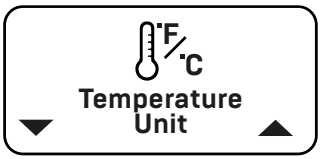
3. Selecciona «ON» (activar Timer) u «OFF» (desactivar Timer) y confirma.

10.4.6 «Temperature Unit» (unidad de temperatura)

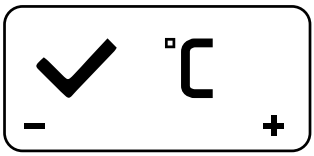
Puedes configurar la temperatura para que se visualice en °C o en °F. El ajuste de fábrica es en °C.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Temperature Unit» (unidad temperatura).



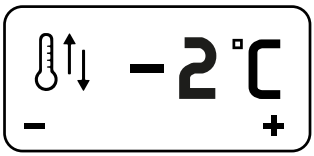
3. Selecciona y confirma el ajuste en °C o en °F.

10.4.7 «Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura)

La máquina está lista para una óptima preparación de café espresso. Ciertas circunstancias externas pueden hacer que el agua pierda ligeramente en temperatura desde la caldera hasta el grupo de erogación. Para compensar esta pérdida de temperatura, ajusta el Offset desde el menú a un valor entre –10 °C y +10 °C. De fábrica, el ajuste 0 °C está activado.

1. Abre el menú principal.

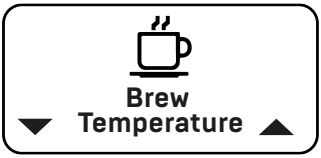
2. Selecciona y abre el submenú «Coffee Offset Correction» (corrección valor temperatura).



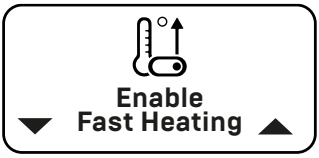
3. Selecciona y confirma la configuración.

10.4.8 «Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido)

Después de encender la máquina, se calienta hasta la temperatura de erogación preajustada. Esto puede tardar hasta 20 minutos, según la temperatura ambiente. La función «Enable Fast Heating» (activación del calentamiento rápido) sirve para sobrecalentar la máquina en menos tiempo, con el fin de calentar el grupo de erogación y alcanzar la temperatura de erogación más rápidamente.



1. Abre el menú principal.



2. Selecciona y abre el submenú «Enable Fast Heating».

3. Selecciona el ajuste 'ON' (activar) o 'OFF' (desactivar) y confirma.

11 Limpieza

⚠ PELIGRO

Peligro por tensión eléctrica

Riesgo de electrocución por limpieza inadecuada.

- Apaga la máquina, desenchúfala y deja que se enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza.
- Jamás sumerjas la máquina en agua.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes

Existe riesgo de quemaduras derivadas de superficies calientes.

- Deja enfriar completamente la máquina y los componentes antes de proceder a su limpieza.

No realices más trabajos de limpieza que los descritos en este manual. Una limpieza inadecuada puede dañar la máquina y sus accesorios.

Para la limpieza:

- Limpia únicamente con un paño suave, humedecido y no abrasivo.
- ¡No utilices productos abrasivos ni limpiadores que contengan cloro!

11.1 Limpia el portafiltros, el adaptador de silicona y los cacillos

Limpia a diario los portafiltros, el adaptador de silicona y los cacillos. El portafiltros no puede ir al lavavajillas.

Cómo sacar el cacillo del portafiltros

1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Con la otra mano, saca el cacillo de la sujeción.

Recomendación: Los cacillos están muy metidos en el portafiltros para evitar que se suelten durante el funcionamiento. Si está duro de sacar, empieza metiendo los dedos por debajo del borde y empújalo hacia fuera.

Retira el adaptador de silicona del portafiltros

1. Sujeta el portafiltros con una mano.
2. Con la otra mano, extrae el adaptador de silicona del alojamiento.

Limpia el cacillo, el adaptador de silicona y el portafiltros

1. Como se ha explicado en los apartados anteriores, retira el adaptador de silicona y el cacillo del portafiltros.
2. Limpia el portafiltros, el adaptador de silicona y el cacillo con agua tibia, un detergente de grado alimentario y un paño suave.
3. Deja que el cacillo, el adaptador de silicona y el portafiltros se sequen completamente.
4. Instala el adaptador de silicona y el cacillo en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Coloca el adaptador de silicona y los cacillos en el portafiltros»).

11.2 Limpieza de la bandeja recogegotas y de la rejilla antigoteo

⚠ PRECAUCIÓN

Riesgo de cortaduras por cantos afilados.

Los bordes de la bandeja recogegotas y de la rejilla antigoteo son afilados y pueden causar lesiones.

- Evita presionar los bordes excesivamente.
- Limpia los bordes con precaución.

Vacía la bandeja recogegotas a tiempo. No esperes a que esté llena hasta arriba.

Limpia diariamente la bandeja recogegotas y la rejilla antigoteo. No admiten limpieza en el lavavajillas.

1. Tira de la bandeja recogegotas hacia delante para sacarla de la máquina. Retira la rejilla antigoteo de la bandeja recogegotas.
2. Vacía la bandeja recogegotas en el fregadero.
3. Lava bien todas las piezas en agua caliente, usando un detergente de grado alimentario y un paño suave.
4. Deja secar bien todas las piezas.
5. Instala las piezas en orden inverso.

11.3 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de lesiones

Durante la limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente se corre el riesgo de quemaduras por las altas temperaturas.

- Atención a no tocar el tubo de vapor, la boquilla de vapor, el tubo de agua caliente o la boquilla de agua caliente. Sujeta solo por el mango engomado.

11.3.1 Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente tras el uso

Limpia las boquillas de vapor y agua caliente tras cada uso para evitar que los restos de líquido se resequen.

1. Limpia las boquillas con una bayeta de microfibra humedecida. Para ello, si es necesario, sujeta el tubo de vapor por el mango engomado.
2. Cerciórate de que no queden restos en las boquillas.

11.3.2 Limpieza de boquillas de vapor atascadas

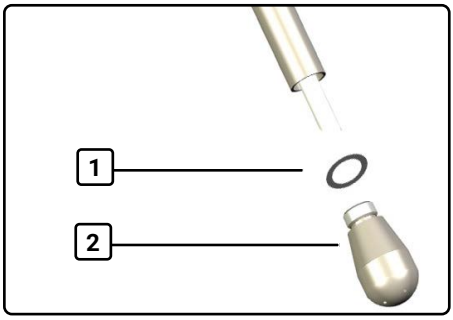
AVISO

Daños en la máquina

Una limpieza inadecuada puede dañar la boquilla de vapor.

- Introduce con sumo cuidado un objeto puntiagudo en la boquilla para limpiarla.
- Atención a que la junta entre la boquilla y la rosca esté bien colocada.

Si la boquilla está atascada, no podrá salir vapor. Limpia la parte interior de la boquilla tal cual se indica a continuación:



Ilus. 9 boquilla del tubo de vapor, desmontada

1 Junta

2 Boquilla del tubo de vapor

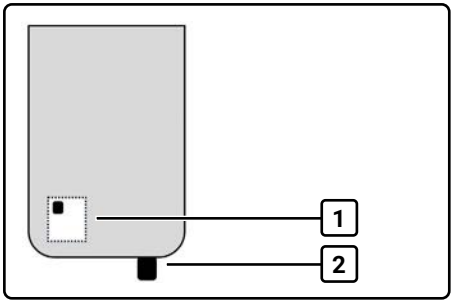
1. Apaga la máquina y déjala enfriar.
2. Desenrosca la boquilla (2, Ilus. 9) del tubo de vapor con la mano y apártala.
3. Con una aguja o con un clip, limpia cuidadosamente los orificios de la boquilla de vapor.
4. Enrosca de nuevo la boquilla con la junta (1, Ilus. 9).

11.4 Limpieza de la carcasa de la máquina

Limpia la carcasa con una bayeta suave, humedecida, para eliminar la suciedad. Seguidamente, sécala bien con un paño suave.

11.5 Limpieza del depósito de agua

11.5.1 Alineación del depósito de agua



Ilus. 10 Alineación del depósito de agua

1 Flotador con punto magnético 2 Válvula

Alinea el depósito del agua de manera que

- el flotador con el punto magnético quede apuntando hacia arriba y
- la válvula se encuentre en la parte inferior del depósito de agua, a la derecha.

Para poder introducir el depósito con los bordes apoyando totalmente sobre la carcasa, es imprescindible que esté alineado correctamente.

11.5.2 Limpieza del depósito de agua

Limpia el depósito del agua diariamente. El depósito de agua no puede ir al lavavajillas. Para la limpieza del depósito del agua, procede de la siguiente manera:

1. Retira la tapa del depósito de agua en la parte superior de la máquina.
2. Saca el depósito del agua por arriba, tirando de él con ambas manos.

3. Vacía el depósito del agua en el fregadero y límpialo con agua caliente, un detergente de grado alimentario y un paño suave.
4. Seca la parte exterior del depósito con un paño seco y suave.
5. Inserta el depósito del agua.
6. Vuelve a colocar la tapa del depósito de agua.

11.6 Vaciar la caldera de vapor

Si no vas a usar la máquina durante un periodo prolongado, vacíala por completo. Incluso con un uso regular, se recomienda vaciar y renovar el agua de la caldera cada 1–2 semanas.

1. Deja que la máquina se caliente hasta que se muestren en la pantalla la temperatura de erogación y la temperatura del vapor ajustadas.
2. Apaga la máquina con el botón de encendido/apagado.
➢ El anillo LED se apaga.
3. Coloca un recipiente grande por debajo del tubo de agua caliente.
4. Abre la válvula de palanca del agua caliente (ver capítulo 5.2.4, «Palanca de operación»).
➢ El agua de la caldera se vacía por el tubo de agua caliente.
5. Cierra la válvula palanca del agua caliente.
6. Enjuaga el depósito de agua con agua limpia (ver capítulo 8.1.3, «Enjuagado de la máquina»).

11.7 Limpieza del grupo de erogación

Una limpieza deficiente puede provocar el desgaste prematuro del grupo de erogación. Limpia el grupo de erogación conforme a las siguientes indicaciones.

La máquina dispone de una función recordatorio «Cleaning Reminder» (ver capítulo 10.3.8, ««Cleaning Reminder» (recordatorio de limpieza)»). Cuando esta función está activada, tras un número preestablecido de extracciones, se visualiza en pantalla un recordatorio indicando que se debe limpiar el grupo de erogación. Limpia el grupo de erogación cada 90-140 tazas de espresso. Se recomienda también limpiar el grupo de erogación una vez tras periodos prolongados de inactividad.

Para la limpieza del grupo de erogación necesitarás:

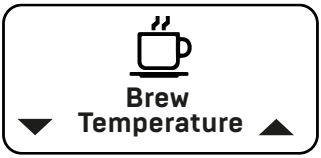
- el cepillo de limpieza incluido
- el cacillo ciego incluido, y
- un limpiador en polvo disponible en tiendas especializadas para la limpieza y el desengrase del grupo de erogación.

11.7.1 Pasos previos para la limpieza automática

1. Limpia la junta del grupo de erogación y la ducha del grupo con el cepillo incluido.
2. Retira el cacillo del portafiltros (ver capítulo 11.1, «Limpia el portafiltros, el adaptador de silicona y los cacillos»).
3. Introduce el cacillo ciego en el portafiltros (ver capítulo 9.6, «Coloca el adaptador de silicona y los cacillos en el portafiltros»).
4. Carga de 3 – 5 g de limpiador en polvo en el cacillo ciego.
5. Introduce el portafiltros con cacillo ciego y detergente en polvo en el grupo de erogación (ver capítulo 9.7, «Inserción del portafiltros en el grupo de erogación»).

11.7.2 Inicia la limpieza automática del grupo de erogación

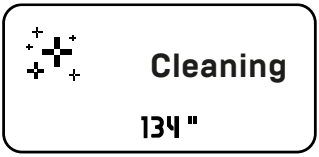
La limpieza automática del grupo de erogación dura 135 segundos y se muestra mediante una cuenta atrás en la pantalla. La limpieza puede iniciarse mediante una función rápida (ver capítulo 9.3, «Funciones rápidas») o desde el menú como se indica a continuación:



1. Abre el menú principal.

2. Selecciona y abre el submenú «Automated Cleaning» (limpieza automática).

3. Selecciona la opción «Start» (iniciar) y confirma.



➢ El contador se inicia en 135 segundos y el cacillo ciego se llena de agua. La grasa y los aceites disueltos se eliminan por la salida de agua residual del grupo de erogación. Cuando termine la cuenta atrás, la limpieza habrá terminado.

4. Si en pantalla sigue visualizándose el icono de la función recordatorio «Cleaning Reminder» (recordatorio limpieza), restablécelo (ver capítulo 10.3.9, ««Reset Reminder» (reiniciar recordatorio)»).

✓ El icono desaparece de pantalla y el contador comienza a contar hasta el siguiente recordatorio.

Recomendación: Para finalizar la limpieza de forma anticipada, pulsa uno de los botones de erogación.

11.7.3 enjuague final

1. Una vez finalizada la cuenta atrás, retira el portafiltros del grupo de erogación y enjuágalo con agua limpia.
2. Introduce el portafiltros en el grupo de erogación.
3. Pulsa brevemente uno de los botones de erogación para iniciar la extracción.
4. Espera hasta que se haya alcanzado la presión y el manómetro de presión de la bomba indique 9 bar.
5. Pulsa de nuevo el botón de erogación que parpadea.

➢ La presión y el agua residual se evacúan a través de la salida de agua residual.

6. Repite los pasos del 4 al 6 hasta que solo llegue agua clara a la bandeja recogegotas.
7. El grupo de erogación está operativo.

12 Mantenimiento

PELIGRO

Peligro por tensión eléctrica

Riesgo de electrocución por mantenimiento inadecuado.

- Apaga la máquina, desenchufa y déjala que enfríe a temperatura ambiente antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.

Ten en cuenta las indicaciones de seguridad y las advertencias recogidas en este manual de instrucciones cuando realices trabajos de mantenimiento. Los trabajos de mantenimiento que no se expliquen en este manual de instrucciones deben ser confiados únicamente a personal técnico cualificado.

12.1 Recambios y accesorios

El mantenimiento debe realizarse exclusivamente con piezas de repuesto originales. Los recambios se ofrecen en distribuidores autorizados. Encontrarás distribuidores autorizados en nuestro buscador en:

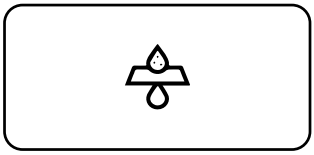
https://www.profitec-espresso.com/en/storelocator

Recambio	N.° de artículo
Junta del grupo de erogación	AC100078-00
placa difusora del grupo	EM100077-00
soporte de la ducha	EM100379-00
junta de la placa difusora	DM100021-00
Tornillo de cabeza avellanada M5x10	NT100152-00
Cacillo simple	ZB100008-00
Cacillo doble	ZB100009-00
cacillo de 21 gramos	ZB100011-00
Cacillo ciego	ZB100010-00
Resorte de sujeción portafiltros	DV100057-00
cuerpo del portafiltros	ZB100037-00
mango del portafiltros	ZB100046-00
adaptador de silicona con dos salidas	ZB100043-00
Pincel de limpieza	ZB100034-00
boquilla de vapor de 2 orificios	RO100154-00

Accesorio	N.° de artículo
Filtro de agua	AC500027-00
Estación tamper	AC500009-01
Alfombrilla tamper	AC500003-00
Cajón de posos, acero inoxidable	AC500046-00
jarrita de leche, 350 ml	AC500060-00
Jarrita de leche, 500 ml	AC500053-00
Filter Screen (disco filtrante para la pastilla de café)	AC500010-00
4x tazas de espresso Pro	AC500007-00
4x Pro Cups Cappuccino	AC500008-00

12.2 Cambio del filtro de agua

La máquina no lleva ninguna función recordatoria configurada de fábrica. Si configuras la función a través del menú (ver capítulo 10.4.2, ««Filter Reminder» (recordatorio filtro)»), cuando se haya consumido la cantidad de agua preestablecida se visualizará un aviso indicándote que debes sustituir el filtro de agua.



Visualización «Water Filter Reminder» (recordatorio filtro de agua)

El manual incluido recoge información sobre cómo cambiar el filtro de agua y con qué frecuencia debes hacerlo.

AVISO

El filtro de agua no protege completamente contra la cal.

12.3 Cambio de la junta del grupo de erogación

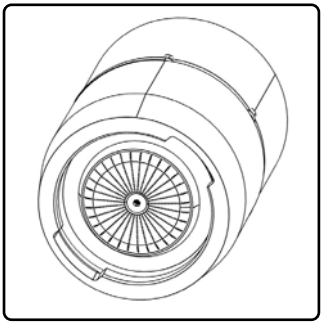
12.3.1 Herramientas y accesorios necesarios

- Pincel de limpieza
- Portafiltros sin cacillo
- Junta de recambio, no incluida en el suministro
- destornillador plano, no incluido en el suministro
- Llave Allen de 3 mm, no incluida en el suministro

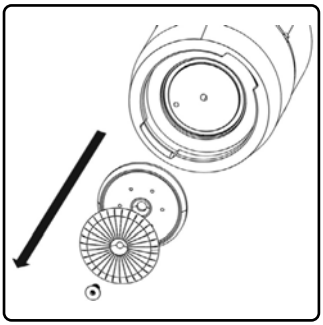
12.3.2 Antes de cambiar

1. Apaga la máquina y desenchúfala de la red.
2. Deja que la máquina enfríe.
3. Vacía la máquina (ver capítulo 11.6, «Vaciar la caldera de vapor») y límpiala (ver capítulo 11, «Limpieza»).
4. Retira la rejilla antigoteo y la bandeja recogegotas.
5. Desempaqueta y prepara los recambios.

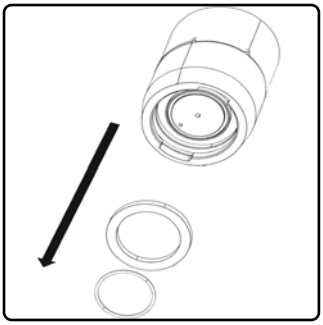
12.3.3 Cambio de la junta



Vista inferior del grupo de erogación

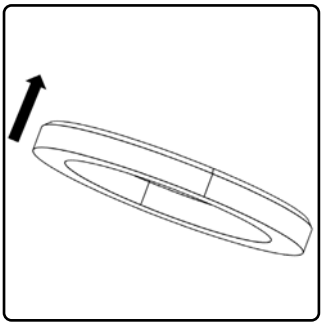


1. Afloja con una llave Allen el tornillo de cabeza avellanada en el centro de la placa difusora del grupo.
2. Retira la placa difusora del grupo y el soporte de la ducha.

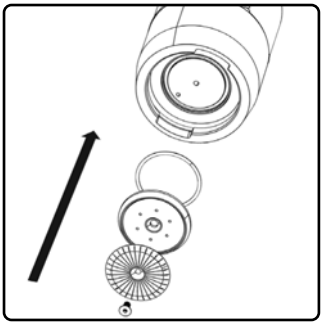


3. Retira la junta de la placa difusora.
4. Extrae la junta del grupo de erogación haciendo palanca con un destornillador plano.

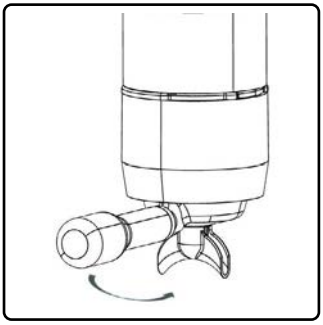
➢ Al hacerlo, la junta del grupo de erogación queda destruida.



5. Limpia la ranura del soporte de la ducha con el pincel de limpieza.
6. Introduce la nueva junta del grupo de erogación en la ranura limpia. Para ello, alinea la junta de modo que el lado biselado quede hacia arriba.
7. Presiona la junta en la ranura.



8. Instala la junta de la placa difusora.
9. Atornilla el soporte de la ducha y la placa difusora del grupo con el tornillo que dejaste aparte.



10. Coloca el portafiltros sin cacillo y apriétalo lentamente. Con la otra mano, aplica contrapresión en el grupo de erogación desde arriba.

✓ El grupo de erogación está de nuevo operativo.

13 Subsanación de averías

El siguiente resumen recoge información sobre posibles averías y cómo subsanarlas.

Si se producen fallos mientras utilizas la máquina, que no estén claramente definidos en este manual o que no consigas solucionar con las medidas descritas, cesa de utilizarla y contacta con el distribuidor.

13.1 Posibles averías en la máquina

Anomalía	Causa	Rectificación
Durante la puesta en servicio inicial, tras pulsar un botón de erogación se activa la bomba, pero no sale agua del grupo de erogación.	Insuficiente tiempo de llenado de la caldera de erogación.	Se necesitan unos 30 segundos para que la caldera de erogación se llene y empiece a salir agua.
La máquina no calienta en la puesta en servicio inicial.	Se ha disparado el dispositivo de protección de rebose de la caldera.	Apaga la máquina brevemente y vuelve a encenderla.
La máquina está encendida pero no se pone en funcionamiento.	Depósito de agua mal instalado.	Instala el depósito de agua correctamente (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»)
Ruido anómalo y fuerte de la bomba.	El cartucho del filtro de agua está seco.	Remoja suficientemente el cartucho del filtro de agua. Para ello, consulta y sigue las instrucciones del fabricante del filtro utilizado.
La máquina está encendida y aspira aire.	Depósito de agua mal instalado.	Instala el depósito de agua correctamente (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
La máquina no vuelve a calentar después de haber extraído agua a través del tubo de agua caliente.	Se ha disparado el dispositivo de protección de rebose de la caldera.	Apaga la máquina brevemente y vuelve a encenderla. Comprueba que haya suficiente agua en el depósito y, si es necesario, rellénalo (ver capítulo 9.4, «Llena el depósito de agua»).
La máquina no se enciende ni se apaga automáticamente a pesar de estar programado el Timer.	La pila de la placa está descargada.	Desactiva las funciones Timer (ver capítulo 10.4.5, ««Timer Enable» (activación Timer)») y contacta con el distribuidor .

Anomalía	Causa	Rectificación
Sale agua entre el portafiltros y el grupo de erogación.	Portafiltros mal instalado.	Instala el portafiltros correctamente (ver capítulo 9.7, «Inserción del portafiltros en el grupo de erogación»).
	Junta desgastada.	Cambia la junta (ver capítulo 12.3, «Cambio de la junta del grupo de erogación»).
Imposible insertar el depósito del agua del todo.	Depósito del agua mal alineado.	Alinea el depósito del agua correctamente e insértalo (ver capítulo 11.5.1, «Alineación del depósito de agua»).
No se visualiza el menú de ajustes avanzados.	Menú oculto.	Despliega el menú de los ajustes avanzados (ver capítulo 10.4, «Ajustes de menú avanzados (Advanced User Settings)»).
La máquina está encendida, la válvula palanca del vapor está abierta pero no sale vapor por la boquilla del vapor.	Boquilla de vapor atascada.	Limpia la boquilla del vapor (ver capítulo 11.3, «Limpieza de las boquillas de vapor y agua caliente»).
	Temperatura de la caldera no alcanzada.	Espera a que el vapor alcance la temperatura programada (ver capítulo 10.3.3, ««Steam Temperature» (temperatura del vapor)»).
	Caldera de vapor desactivada.	Enciende la caldera de vapor (ver capítulo 9.3.3, «Encendido y apagado de la caldera de vapor»).
La máquina no reacciona a los comandos.	Cambios en los ajustes u otras causas desconocidas.	Reinicia la máquina (ver capítulo 13.1.1, «Reinicialización de la máquina»).
La máquina no se conecta con la aplicación.	Bluetooth está desactivado.	Activa Bluetooth (ver capítulo 10.4.1, ««Bluetooth Connection» (conexión Bluetooth)»).

13.1.1 Reinicialización de la máquina

Al reiniciar se borran todos los ajustes personalizados. Tras un reinicio, se debe efectuar una primera puesta en servicio (ver capítulo 8, «Puesta en servicio inicial»).

1. Apaga la máquina con el botón de encendido/apagado.

➢ El anillo LED se apaga.

2. Mantén pulsado el botón derecho de la pantalla.
3. Mientras tanto, enciende la máquina con el botón de encendido/apagado.
4. Espera a que en pantalla se visualice «Reset Done» (reinicio ejecutado).
5. Suelta el botón derecho de la pantalla.
6. Apaga la máquina.

✓ La máquina se ha reiniciado.

14 Datos técnicos y declaración UE de conformidad

14.1 Ficha técnica

Especificación	Valor
Medidas de la máquina (ancho x profundidad x alto)	270 x 445 x 352 mm
Medidas con portafiltros (ancho x profundidad x alto)	270 x 495 x 352 mm
Peso	18,8 kg
presión del agua	mín. 1 bar, máx. 2 bar
Capacidad del depósito de agua	aprox. 2,8 l

Alimentación de corriente	Valor
EU, UK, NZ, AU	230 V~, 50/60 Hz
US	110 V~, 50/60 Hz
JP	110 V~, 50/60 Hz

Potencia	Valor
EU, UK, NZ, AU	1750W
US, JP	1550W

banda de frecuencias	Valor
banda de frecuencias	2400 MHz-2483,5 MHz
potencia máxima de transmisión	+8 dBm (6,3 mW)

14.2 Declaración UE de conformidad

Por la presente, Profitec declara que el tipo de equipo radioeléctrico MOVE 2.0 cumple con la Directiva 2014/53/UE. El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet: https://www.profitec-espresso.com/en/products/move-2-0.

Aquí, en «Downloads», encontrarás la declaración UE de conformidad completa.

15 Clausura, desmontaje y almacenamiento

15.1 Puesta fuera de servicio de la máquina

1. Apaga la máquina con el botón de encendido/apagado.
➢ El anillo LED se apaga.
2. Desenchufa de la red de corriente.

15.2 Desmontaje de la máquina

1. Vacía la máquina (ver capítulo 11.6, «Vaciar la caldera de vapor»).
2. Pon la máquina fuera de servicio.
3. Deja que la máquina enfríe totalmente.
4. Retira la rejilla antigoteo de la bandeja recogegotas.
5. Saca la bandeja recogegotas de la máquina.
6. Retira el cacillo ciego del hueco de la bandeja recogegotas.
7. Vacía el depósito de agua.

15.3 Almacenamiento

AVISO

Riesgos derivados de un almacenamiento incorrecto

Si se almacena de forma inadecuada, la máquina puede sufrir daños y su funcionamiento podría verse afectado.

- Almacene la máquina solo con la caldera completamente vacía.
- No incline ni coloque la máquina boca abajo en el embalaje.
- Almacena la máquina debidamente embalada en un lugar seco.
- No apiles más de tres cajas.
- No coloques objetos pesados sobre el embalaje.
- No almacenes a temperaturas bajo cero.

Almacena la máquina según se indica a continuación:

1. Desmonta la máquina.
2. Conserva la máquina y sus accesorios en el embalaje original.
3. Almacena la máquina en el lugar conveniente.

16 Eliminación

El símbolo de un contenedor de basura marcado con una cruz indica que un producto y sus accesorios (por ejemplo, cargador, cable USB) no se deberán desechar con la basura doméstica al final de su vida útil. Para evitar daños al medio ambiente y a la salud humana por la eliminación inadecuada de residuos y para promover el reciclaje sostenible de recursos materiales, debes separar estos objetos de otros tipos de residuos y reciclarlos de forma responsable.

Elimina el producto según se indica a continuación:

- Antes de desechar la máquina, desmóntala siguiendo las instrucciones de seguridad y las advertencias incluidas en este manual de instrucciones.
- Antes de desechar el producto, plantéate la posibilidad de evitar la generación de residuos (por ejemplo, vendiendo productos que todavía funcionen o haciéndolos reparar).
- El producto puede entregarse para su eliminación en un punto público de recogida o devolución cercano. Las direcciones de los puntos limpios adecuados pueden solicitarse en el ayuntamiento o en la administración local.

17 Recomendaciones para la preparación óptima de un espresso

La preparación del espresso perfecto no es solo cuestión de gustos, depende también de una serie de factores objetivos como la variedad de café, la molienda, la cantidad de café molido, la temperatura, la preinfusión, el flujo, el tiempo de extracción, etc.

Hasta lograr los ajustes correctos, va a ser necesario variar y probar una serie de parámetros. La siguiente lista recoge los problemas más frecuentes, sus causas y cómo evitarlos.

Problema	Causa	Rectificación
El espresso no fluye por el portafiltros, solamente gotea.	Molienda demasiado fina.	Utiliza una molienda más gruesa.
	Molienda demasiado compactada.	Presiona el café con menos fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Demasiada molienda.	Reduce la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
Espresso sin crema o muy poca crema.	Molienda demasiado gruesa.	Utiliza una molienda más fina.
	Molienda no suficientemente compactada.	Presiona la molienda con más fuerza (ver capítulo 9.5, «Carga del portafiltros con café molido y compactación (con el tamper)»).
	Molienda demasiado vieja.	Utiliza una molienda fresca.
	Insuficiente cantidad de molienda.	Aumenta la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
	Ducha del grupo sucia.	Limpia el grupo de erogación (ver capítulo 11.7, «Limpieza del grupo de erogación»).

Problema	Causa	Rectificación
Falta cuerpo.	Molienda demasiado gruesa.	Utiliza una molienda más fina.
	Molienda demasiado vieja.	Utiliza una molienda fresca.
	Insuficiente cantidad de molienda.	Aumenta la cantidad de molienda. La marca en el cacillo sirve de guía para determinar la cantidad óptima.
	Ducha del grupo sucia.	Limpia el grupo de erogación (ver capítulo 11.7, «Limpieza del grupo de erogación»).

18 Notas

Para conseguir un espresso siempre igual de bueno, puedes anotarte aquí tus preferencias.

Ajuste	Bebida	Bebida	Bebida
Tipo de café			
Tamaño de la molienda			
Cantidad de molienda			
Temperatura de erogación			
Temperatura del vapor			
Duración de la preinfusión activa			
Duración de la preinfusión pasiva			
Duración de la extracción			
Temperatura inicial de la leche			
Comentarios			

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