

PROFITEC



SINCE 1985
HANDMADE

MOVE

Art.-Nr./item no: 10350
Bedienungsanleitung -
User Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der MOVE 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 „Inhalt“ auf Seite 3.

Dear coffee enthusiasts,

With the MOVE 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 „Contents“ auf Seite 73.

PROFITEC



Profitec GmbH

Profi-technische Produkte

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

Stempel des Fachhändlers /
dealers stamp

Inhalt

1 Über diese Bedienungsanleitung	7
1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen	7
1.2 Darstellungskonventionen	8
2 Sicherheit	9
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	9
2.2 Gefährdung durch hohe Temperaturen	10
2.2.1 Gefährdung durch heiße Medien	10
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen	10
3 Kurzanleitung für den ersten Espresso	11
4 Bestimmungsgemäße Verwendung	12
5 Beschreibung der Maschine	13
5.1 Aufbau der Maschine	13
5.2 Bedienelemente	14
5.2.1 Ein-/Aus-Taste	14
5.2.2 Display-Tasten	15
5.2.3 Bezugstasten	15
5.2.4 Bedienhebel	16
6 Transport	17
6.1 Kennzeichnungen auf der Verpackung	17
6.2 Lieferumfang	18
6.3 Transportverpackung entfernen	18
6.4 Lieferumfang prüfen	19
6.5 Transportieren	19
7 Installation	21
7.1 Anforderungen an den Aufstellort	21
7.2 Anschluss an die Stromversorgung	21
7.3 Zubehör installieren	21
7.3.1 Blindsieb und Wasserauffangschale installieren	22
7.3.2 Wasserfilter installieren	22
8 Erstinbetriebnahme	24
8.1 Erstinbetriebnahme	24
8.1.1 Maschine anschließen und einschalten	24
8.1.2 Kessel mit Wasser füllen (Fill-Modus)	25
8.1.3 Maschine spülen	25
8.2 Nach der Inbetriebnahme	25
9 Bedienung	26
9.1 Betriebsarten	26

9.1.1	Betriebsbereitschaft	26
9.1.2	Dauerbetrieb.....	26
9.1.3	Standby-Modus des Displays	26
9.1.4	ECO-Modus.....	26
9.2	Maschine in Betrieb nehmen.....	27
9.2.1	Maschine ein- und ausschalten	27
9.2.2	Maschine vorbereiten.....	27
9.3	Shortcut-Funktionen	27
9.3.1	ECO-Modus einschalten.....	28
9.3.2	Preinfusion aktivieren oder deaktivieren.....	28
9.3.3	Dampfkessel ein- oder ausschalten	28
9.3.4	Automatische Reinigung der Brühgruppe	28
9.4	Wassertank mit Wasser füllen.....	29
9.5	Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)	29
9.6	Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen	30
9.7	Filterträger in Brühgruppe einsetzen	31
9.8	Flush durchführen.....	32
9.8.1	Flush nach dem Aufheizen	32
9.8.2	Flush zum Spülen der Brühgruppe.....	33
9.9	Espresso zubereiten.....	33
9.10	Filterträger aus der Brühgruppe entfernen.....	35
9.11	Heißes Wasser entnehmen	35
9.12	Heißen Dampf entnehmen	36
10	Navigation und Einstellungen im Menü.....	38
10.1	Anzeigen im Display	38
10.1.1	Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings).....	38
10.1.2	Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)	39
10.1.3	Weitere Anzeigen im Display	39
10.2	Navigation im Menü	40
10.2.1	Hauptmenü öffnen	41
10.2.2	Untermenü auswählen und öffnen	41
10.2.3	Einstellungen ändern und bestätigen.....	41
10.3	Grundlegende Menü-Einstellungen (Basic Settings)	41
10.3.1	Brew Temperature.....	41
10.3.2	Steam Enable	42
10.3.3	Steam Temp.....	42
10.3.4	Preinfusion.....	43
10.3.5	Brew Settings - Einstellung über das Menü.....	44
10.3.6	Brew Settings - Einstellung über die Bezugstasten	45
10.3.7	Eco Mode.....	46
10.3.8	Cleaning Reminder	46
10.3.9	Reset Reminder	47

10.3.10	Barista Light.....	48
10.4	Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings).....	48
10.4.1	Filter Reminder	49
10.4.2	Clock Set	49
10.4.3	Schedule Set	50
10.4.4	Timer Enable.....	50
10.4.5	Temperature Unit	51
10.4.6	Coffee Offset Correction.....	51
10.4.7	Enable Fast Heating	52
11	Reinigung	53
11.1	Filterträger, Silikonauflauf und Siebe reinigen	53
11.2	Wasserauffangschale und Tropfblech reinigen	54
11.3	Dampf- und Heißwasserdüse reinigen.....	55
11.3.1	Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen	55
11.3.2	Verstopfte Dampfdüse reinigen	55
11.4	Gehäuse der Maschine reinigen	56
11.5	Wassertank reinigen	56
11.5.1	Ausrichtung des Wassertanks.....	56
11.5.2	Wassertank reinigen.....	56
11.6	Dampfkessel entleeren	57
11.7	Brühgruppe reinigen.....	57
11.7.1	Vorbereitende Schritte für die automatische Reinigung.....	58
11.7.2	Automatische Reinigung der Brühgruppe starten.....	58
11.7.3	Nachspülen.....	59
12	Wartung	60
12.1	Ersatzteile und Zubehör.....	60
12.2	Wasserfilter austauschen	61
12.3	Dichtung der Brühgruppe austauschen	61
12.3.1	Erforderliches Werkzeug und Zubehör.....	61
12.3.2	Vor dem Austauschen	61
12.3.3	Dichtung austauschen	62
13	Störungsbehebung	63
13.1	Störungen an der Maschine.....	63
13.1.1	Maschine zurücksetzen	65
14	Technische Daten	66
15	Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung	67
15.1	Maschine außer Betrieb nehmen.....	67
15.2	Demontage der Maschine	67
15.3	Lagerung	67
16	Entsorgung	68

17 Empfehlungen für die optimale Zubereitung von Espresso 69

18 Notizen 71

1 Über diese Bedienungsanleitung

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

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

1.1 Gestaltung von Sicherheits- und Warnhinweisen

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

Die folgenden Warnhinweise werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



GEFAHR

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



WARNUNG

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



VORSICHT

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

HINWEIS

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

1.2 Darstellungskonventionen

Hervorhebungen im Text

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

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

Positions- und Abbildungsnummern

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

Beispiel:

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

Abbildungen

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

Verweise

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

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

2 Sicherheit

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

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

Autorisierte Service-Stellen finden Sie in unserer Händlersuche unter:

www.profittec-espresso.com/haendlersuche

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Alle Sicherheitsinformationen und Warnhinweise in der dieser Bedienungsanleitung beachten.
- Diese Maschine kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber 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, Zubehöerteilen 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 aufzuschäumene Flüssigkeit halten.
- Für Espresso-Tassen Tassenerhöhung verwenden.

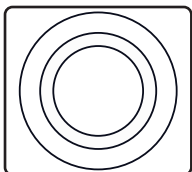
2.2.2 Gefährdung durch heiße Oberflächen

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

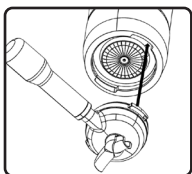
Bei der Zubereitung von Espresso müssen alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Sicherheits- und Warnhinweise beachtet werden. Vor der Zubereitung des ersten Espressos muss die Maschine ordnungsgemäß installiert (siehe Kapitel 7, „Installation“) und in Betrieb genommen werden (siehe Kapitel 8,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



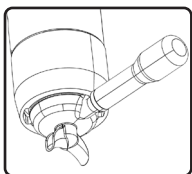
1. Maschine mit der Ein-/Aus-Taste einschalten.
 - Der LED-Ring leuchtet auf und der Brühkessel wird erhitzt.



2. Warten, bis die Brühtemperatur erreicht ist.



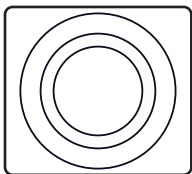
3. Gewünschten Filterträger mit Kaffeepulver füllen.
4. Filterträger in einem Winkel von ca. 45° unterhalb der Brühgruppe positionieren.
5. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der Brühgruppe einrasten.



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

5.2 Bedienelemente

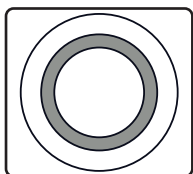


Abb. 2 Bedienelemente

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

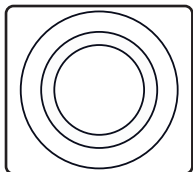
5.2.1 Ein-/Aus-Taste

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

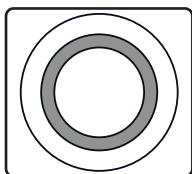
Mit den zwei Display-Tasten [1, Abb. 2] werden folgende Funktionen ausgeführt:

- 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

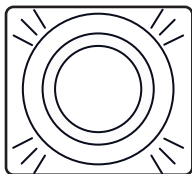
Mit den Bezugstasten [4, 6, Abb. 2] werden folgende Funktionen ausgeführt:

- 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“)



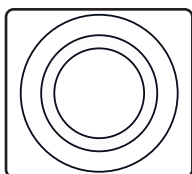
Aus

- 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 leuchtet und das Display ist eingeschaltet.



Blinken

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



Ein

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

5.2.4 Bedienhebel

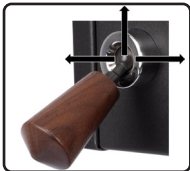
Dampf-Kippventil

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.

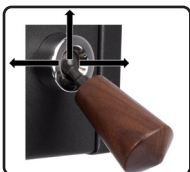
Heißwasser-Kippventil

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.
	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. Silikonaufsatz
- je 1x Eintassensieb, Zweitassensieb, Dreitassensieb (2l g)
- Blindsieb
- Tamper
- Reinigungspinsel

Zusätzlich zum Standardlieferumfang kann folgendes Zubehör optional erworben werden:

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

6.3 Transportverpackung entfernen



VORSICHT

Verletzungsgefahr durch Verpackungsmaterial

Kinder können sich verletzen, wenn sie mit Verpackungsmaterial spielen.

- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

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

1. Sicherstellen, dass der Transportkarton richtig aufrecht steht (siehe Kapitel 6.1, „Kennzeichnungen auf der Verpackung“)
2. Transportkarton vorsichtig mit einem Cutter-Messer öffnen.
3. Mit beiden Händen Karton mit Zubehör herausnehmen und auf einen ebenen Untergrund stellen.
4. Karton öffnen und alle Zubehörteile aus den Einsparungen der Schaumstoffeinlage herausnehmen.

5. Mit beiden Händen die Maschine aus der Transportverpackung heben und auf einen ebenen, ausreichend tragfähigen Untergrund stellen.
6. Schaumstoffpolster und Kunststoffhülle entfernen.
7. Originalverpackung an einem trockenen Ort aufbewahren.

6.4 Lieferumfang prüfen

Bei Erhalt der Maschine folgende Eingangsprüfungen durchführen:

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

Falls die Maschine oder die Verpackung beschädigt ist oder Komponenten fehlen, unverzüglich den 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-Schaumstoffeinlage einsetzen.
7. Maschine mit der Original-Kunststoffhülle verpacken.

8. Maschine mit beiden Händen an der Unterseite anheben und im Originalkarton verpacken.
9. Maschine an den gewünschten Ort transportieren.

7 Installation

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

7.1 Anforderungen an den Aufstellort

Am Aufstellort müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

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

7.2 Anschluss an die Stromversorgung



GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrische Spannung

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

- Maschine nur an eine Steckdose anschließen, deren Spannung mit dem Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Typenschild befindet sich 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 Wasserfilter kann optional erworben werden (siehe Kapitel 12.1, „Ersatzteile und Zubehör“). Diesen wie folgt installieren:

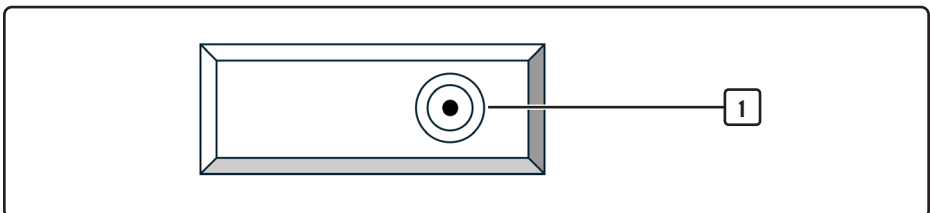


Abb. 4 Draufsicht Wassertank

1 Position Wasserfilteradapter

1. Filterkartusche gemäß der Herstellerangaben 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.

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 1, „Über diese Bedienungsanleitung“), und
- 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 | 4 | Untere Bezugstaste |
| 2 | Ein-/Aus-Taste mit LED-Ring | 5 | Obere Bezugstaste |
| 3 | Brühgruppe | | |

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“).

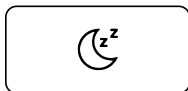
9.1.3 Standby-Modus des Displays

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 10.4.3, „Schedule Set“).

9.2 Maschine in Betrieb nehmen

9.2.1 Maschine ein- und ausschalten

Maschine einschalten:

1. Die Ein-/Aus-Taste drücken.
- ✓ Der LED-Ring leuchtet auf und im Display erscheinen nacheinander folgenden Anzeigen:
 - die Willkommensanzeige „MAKE COFFEE YOURS“,
 - die Software-Version,
 - die bisher verbrauchte Litermenge, sofern der Filter Reminder eingestellt ist (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“),
 - die Brüh-Temperatur 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 10.4.7, „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

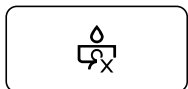
1. Während des Betriebs die linke Display-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Maschine aktiviert den ECO-Modus.

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

Zum Befüllen des Wassertanks kann dieser aus der Maschine genommen oder direkt mithilfe eines Behälters gefüllt werden. Maschine nur mit frischem, weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben. Kein kohlenensäurehaltiges Wasser verwenden.

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.

9.5 Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)

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

1. Filterträger mit Kaffeepulver befüllen. Als Orientierungshilfe für die optimale Menge Kaffeepulver dienen die Markierungen im Sieb.

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

9.6 Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen

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

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

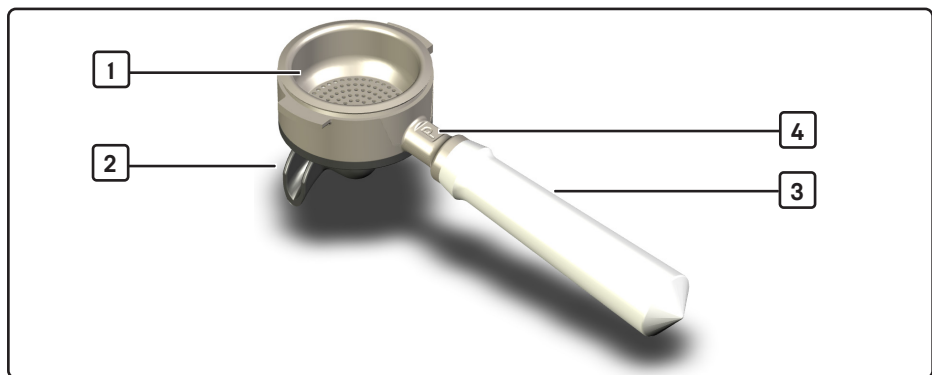


Abb. 6 Filterträger mit Zweitassensieb und Silikonaufsatz

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

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

Die Siebe wie folgt einsetzen:

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

9.7 Filterträger in Brühgruppe einsetzen

HINWEIS

Beschädigung durch zu festes Anziehen des Filterträgers

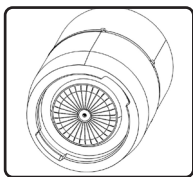
Beim Einsetzen des Filterträgers können der Filterträger oder die Maschine durch zu festes Anziehen beschädigt werden.

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

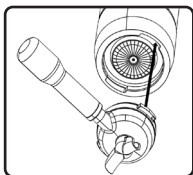
Es wird empfohlen, den Filterträger in der Brühgruppe eingespannt zu lassen, damit dieser nicht auskühlt. Sollte der Filterträger zu kalt sein, kann dieser mit einem Flush aufgewärmt werden. Dafür den Filterträger nicht mit Kaffeepulver befüllen.



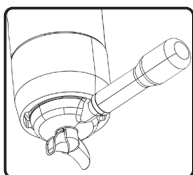
Abb. 7 Filterträger installiert, Griff nach vorn gerichtet



Ansicht der Brühgruppe von unten

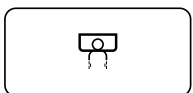


1. Filterträger mit einer Hand festhalten.
2. Filterträger so unter der Brühgruppe positionieren, dass der Griff des Filterträgers in einem Winkel von ca. 45° nach links ausgerichtet ist.
3. Filterträger in die Aufnahme der Brühgruppe drücken, bis die Flügel des Filterträgers in den Aussparungen an der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



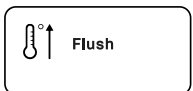
4. Griff des Filterträgers vorsichtig nach rechts drehen, bis ein Widerstand zu spüren ist.
- ✓ Der Filterträger ist in der Brühgruppe installiert.

9.8 Flush durchführen



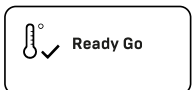
Bezugsanzeige

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



Anzeige „Flush“

Aufforderung zum Spülen (Flush)



Anzeige „Ready Go“

Aufforderung zum Beenden des Spülvorgangs (Flush)

9.8.1 Flush nach dem Aufheizen

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

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

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

9.8.2 Flush zum Spülen der Brühgruppe

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

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

9.9 Espresso zubereiten



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Flüssigkeiten

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

Aufgrund der hohen Temperaturen der Brühgruppe kann es zu Verletzungen kommen

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

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

Bei der Verwendung mit Silikonaufsatz folgendes beachten:

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

Bei der Verwendung ohne Silikonaufsatz folgendes beachten:

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

Für die Zubereitung von Espresso wie folgt vorgehen:

1. Gewünschtes Sieb in den Filterträger einsetzen (siehe Kapitel 9.6, „Silikonaufsatz und Siebe in Filterträger einsetzen“).
2. Sieb mit der gewünschten Menge Kaffeepulver befüllen.
3. Kaffeepulver mit dem Tamper gleichmäßig andrücken und verdichten (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken [Tampen]“).
4. Filterträger in die Brühgruppe einsetzen (Kapitel 9.7, „Filterträger in Brühgruppe einsetzen“).
5. Je nach Tassensieb eine geeignete leere Tasse unter den Filterträger stellen.
6. Eine der Bezugstasten drücken.
- ✓ Die LED der gedrückten Bezugstaste blinkt und die automatische Espresso-Zubereitung beginnt. Im Display startet der Timer der Bezugsdauer. Sofern für die Bezugstaste eine Preinfusion eingestellt und aktiviert wurde (siehe Kapitel 10.3.4, „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 Filterträger aus der Brühgruppe entfernen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes Flüssigkeiten

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

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

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

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

9.11 Heißes Wasser entnehmen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzendes, heißes Wasser

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

Es kann heißes Wasser herausspritzen und somit 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 Temp“) 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.

9.12 Heißen Dampf entnehmen



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen und herausspritzende, heiße Medien

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

- 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 (10.3.3, „Steam Temp“) erreicht sein.

1. Leeres Gefäß unter die Dampfdüse stellen.
 2. Dampf-Kippventil öffnen (siehe Kapitel 5.2.3, „Bezugstasten“).
- 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.

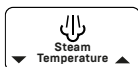
10.1.1 Menüs für die grundlegenden Einstellungen (Basic Settings)



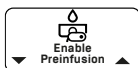
Menü „Brew Temperature“: Brühtemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.1, „Brew Temperature“)



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



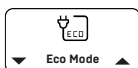
Menü „Steam Temp“: Dampftemperatur einstellen (siehe Kapitel 10.3.3, „Steam Temp“)



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



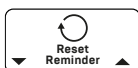
Menü „Brew Settings“: Für die beiden Bezugstasten die Bezugsdauer einstellen sowie Einstellungen der Preinfusion konfigurieren (siehe Kapitel 10.3.5, „Brew Settings - Einstellung über das Menü“)



Menü „ECO Mode“: ECO-Modus ein- und ausschalten sowie Dauer für den ECO-Modus einstellen (siehe Kapitel 10.3.7, „Eco Mode“)



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 11.7.2, „Automatische Reinigung der Brühgruppe starten“)

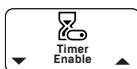


Menü „Advanced User Settings“: Erweiterte, optionale Einstellungen ein-/ ausblenden (siehe Kapitel 10.4, „Erweiterte Menü-Einstellungen (Advanced User Settings)“)

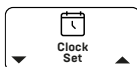
10.1.2 Menüs für die erweiterten Einstellungen (Advanced User Settings)



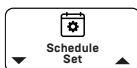
Menü „Filter Reminder“: Erinnerung an den Filterwechsel einstellen (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



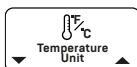
Menü „Timer Enable“: Timer für das automatische Ein- oder Ausschalten der Maschine aktivieren bzw. deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.4, „Timer Enable“)



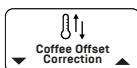
Menü „Clock Set“: Uhrzeit einstellen (siehe Kapitel 10.4.2, „Clock Set“)



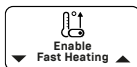
Menü „Schedule Set“: Zeiten für das automatische Ein- und Ausschalten der Maschine programmieren (siehe Kapitel 10.4.3, „Schedule Set“)



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



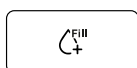
Menü „Coffee Offset Correction“: Offset-Wert zwischen Temperaturmesspunkt der Maschine und der ausgegebenen Temperatur einstellen (siehe Kapitel 10.4.6, „Coffee Offset Correction“)



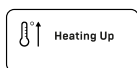
Menü „Enable Fast Heating“: Schnelle Erhitzung der Maschine („Fast Heating“) aktivieren oder deaktivieren (siehe Kapitel 10.4.7, „Enable Fast Heating“)

10.1.3 Weitere Anzeigen im Display

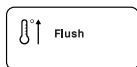
Neben den Menüs gibt es weitere Anzeigen, die während des Betriebs über einen bestimmten Status informieren oder zu einer Handlung auffordern.



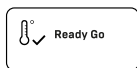
Fill-Modus (siehe Kapitel 8, „Erstinbetriebnahme“)



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



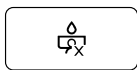
Aufforderung zum Spülen (Flush) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



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



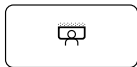
Preinfusion aktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



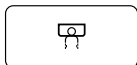
Preinfusion deaktiviert (Kapitel 9.3.2, „Preinfusion aktivieren oder deaktivieren“)



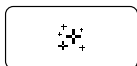
Passive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



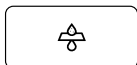
Aktive Preinfusion im Gange (siehe Kapitel 10.3.4, „Preinfusion“)



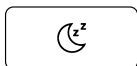
Brühvorgang (Bezug) (siehe Kapitel 9.8, „Flush durchführen“)



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



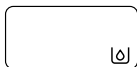
Erinnerung zum Austauschen des Wasserfilters (siehe Kapitel 10.4.1, „Filter Reminder“)



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



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

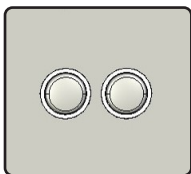


Nachfüllen-Icon (siehe Kapitel 9.4, „Wassertank mit Wasser füllen“)

10.2 Navigation im Menü

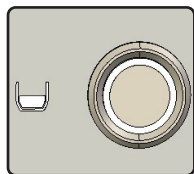
Die Navigation und die Änderung von Einstellungen erfolgt mit den Display-Tasten und den Bezugstasten.

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.



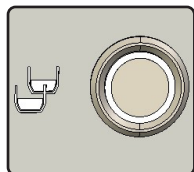
Linke und rechte Display-Taste

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

10.3.3 Steam Temp

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

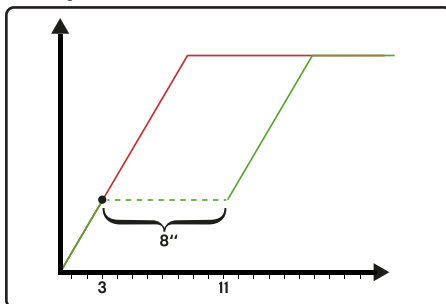


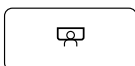
Abb. 8 Verlauf des Bezugs mit und ohne Preinfusion

1 Grün: Verlauf mit Preinfusion

2 Rot: Verlauf ohne Preinfusion

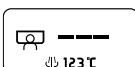
Bei aktivierter Preinfusion startet nach Beginn des espressobezugs die Pumpenaktivität für 3 Sekunden. Nach Ablauf der 3 Sekunden wird für 8 Sekunden die Pumpenaktivität unterbrochen (PI Pause), um das Kaffeepulver zu durchfeuchten. Nach Ablauf der 8 Sekunden wird die Pumpenaktivität wieder aufgenommen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

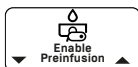
Diese Anzeige erscheint während die passive Preinfusion im Gange ist.

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.

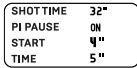
Die Vorgehensweise der Einstellung ist für beide Bezugstasten identisch:



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 deaktiviert).

Bezugsdauer mit aktivierter Preinfusion einstellen

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

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

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

Bezugsdauer bei deaktivierter Preinfusion einstellen

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

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

10.3.7 Eco Mode

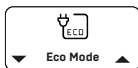
Folgende Einstellung des Eco-Modus ist standardmäßig eingestellt:

- „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

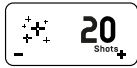
Über das Menü kann eine Erinnerung für die nächste Reinigung der Brühgruppe eingestellt werden. Werksseitig ist diese Erinnerungsfunktion deaktiviert („OFF“). Zum Aktivieren der Funktion wird die Anzahl der Tassen in 10er-Schritten mit einem Wert zwischen 10 und 200 Tassen (Shots) eingestellt. Werksseitig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

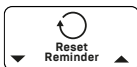
Die Maschine unterstützt zwei Erinnerungsfunktionen:

- 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 10.4.1, „Filter Reminder“)

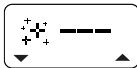
Nach der Reinigung der Brühgruppe bzw. nach dem Wechsel des Wasserfilters müssen diese Erinnerungsfunktionen wie folgt zurückgesetzt werden:



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Reset Reminder“ auswählen und öffnen.



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

10.3.10 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 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 Einstellung erfolgt 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 den Herstellerangaben des verwendeten Wasserfilters zu entnehmen.



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Filter Reminder“ auswählen und öffnen.



3. Gewünschte Einstellung auswählen und bestätigen.

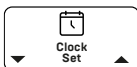
10.4.2 Clock Set

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

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Clock Set“ auswählen und öffnen.



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



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

10.4.3 Schedule Set

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



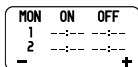
1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Schedule Set“ auswählen und öffnen.



3. Die Anzeige des Wochentags erscheint.
3. Mit der linken oder der rechten Display-Taste den gewünschten Wochentag einstellen und mit der oberen Bezugstaste bestätigen.



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

10.4.4 Timer Enable

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Timer Enable“ auswählen und öffnen.



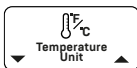
3. Einstellung „ON“ (Timer aktivieren) oder „OFF“ (Timer deaktivieren) auswählen und bestätigen.

10.4.5 Temperature Unit

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



1. Hauptmenü öffnen.



2. Untermenü „Temperature Unit“ auswählen und öffnen.



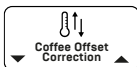
3. Einstellung °C oder °F auswählen und bestätigen.

10.4.6 Coffee Offset Correction

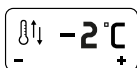
Die Maschine ist auf das optimale Zubereiten von Espresso ausgerichtet. Durch äußere Umstände kann es zu einem leichten Temperaturverlust des Wassers vom Kessel bis zur Brühgruppe kommen. Um diesen Temperaturverlust auszugleichen, besteht die Möglichkeit, über das Menü den Offset mit einem Wert zwischen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



1. Hauptmenü öffnen.



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



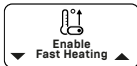
3. Einstellung auswählen und bestätigen.

10.4.7 Enable Fast Heating

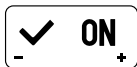
Nach dem Einschalten der Maschine heizt diese bis auf die voreingestellte Brühtemperatur auf. Dies kann je nach Umgebungstemperatur bis zu 20 Minuten dauern. Die Funktion „Enable Fast Heating“ dient dazu, die Maschine in kürzerer Zeit zu überheizen, um die Brühgruppe zu erwärmen und die Brühtemperatur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



1. Hauptmenü öffnen.



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



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

11 Reinigung



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Reinigung.

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



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

Es besteht Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen.

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

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

Für die Reinigung:

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

11.1 Filterträger, Silikon Aufsatz und Siebe reinigen

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

Sieb aus dem Filterträger entfernen

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

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, Dampf Düse, Heißwasserrohr und Heißwasserdüse nicht berühren. Nur über die gummierten Griffen handhaben.

11.3.1 Dampf- und Heißwasserdüse nach dem Gebrauch reinigen

Dampf Düse 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 Dampf Düse reinigen

HINWEIS

Beschädigungen an der Maschine

Bei unsachgemäßer Reinigung der Dampf Düse kann diese beschädigt werden.

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

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

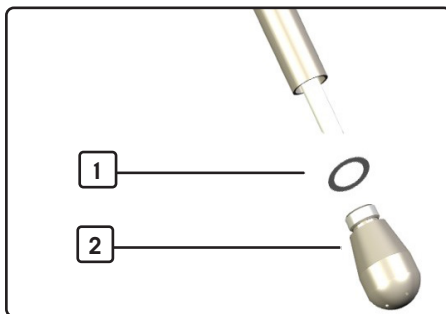


Abb. 9 Düse des Dampfrohrs, demontiert

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

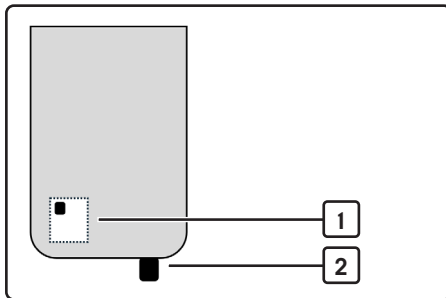


Abb. 10 Ausrichtung des Wassertanks

- | | | | |
|---|---------------------------|---|--------|
| 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 5.2.3, „Bezugstasten“).
 - 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:



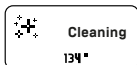
1. Hauptmenü öffnen.



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.
- ✓ Die Brühgruppe ist einsatzbereit.

12 Wartung



GEFAHR

Gefahr durch elektrische Spannung

Es besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags aufgrund unsachgemäßer Wartung.

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

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

12.1 Ersatzteile und Zubehör

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

www.profittec-espresso.com/haendlersuche

Ersatzteil	Artikelnummer
Brühgruppendichtung	C449900230
Duschplatte	C519900102
Duschenhalter	C529900550
Dichtung Duschplatte	C449900790
Schraube Senkkopf M5x10	C319900134
Eintassensieb	C619900104
Zweitassensieb	C619900105
2l Gramm Sieb	C619900107
Blindsieb	C619900106
Haltefeder Filterträger	C619900098
Filterträger Korpus	Pr5800.1
Filterträgergriff	PI040
Einsatz Silikon 2er Auslauf	PI047
Reinigungspinsel	R210
2-Loch-Dampfdüse	P2543

Zubehörteil	Artikelnummer
Wasserfilter	89445.K
Tamperstation	Pr5130
Tamper Pad	Pr5115
Sudschublade, Edelstahl	Pr5230
Milchkännchen, 350 ml	Pr5200
Milchkännchen, 500 ml	Pr5210
Filter Screen	Pr5140
4x Pro Cups Espresso	Pr5127
4x Pro Cups Cappuccino	Pr5128

12.2 Wasserfilter austauschen

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



Anzeige „Waterfilter Reminder“

Informationen zur Vorgehensweise und zu Intervallen für den Austausch des Wasserfilters sind den Herstellerangaben des verwendeten Wasserfilters zu entnehmen.

12.3 Dichtung der Brühgruppe austauschen

12.3.1 Erforderliches Werkzeug und Zubehör

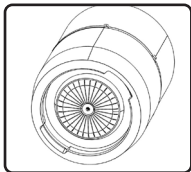
- Reinigungspinsel
- Einen Filterträger ohne Sieb
- Ersatzdichtung, nicht im Lieferumfang enthalten
- Schlitzschraubendreher, nicht im Lieferumfang enthalten
- 3 mm Inbusschlüssel, nicht im Lieferumfang enthalten

12.3.2 Vor dem Austauschen

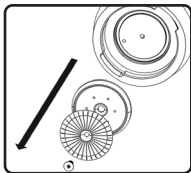
1. Maschine ausschalten und Netzstecker vom Netzstrom trennen.
2. Maschine abkühlen lassen.
3. Maschine leeren (siehe Kapitel 11.6, „Dampfkessel entleeren“) und reinigen (siehe Kapitel 11, „Reinigung“).

4. Tropfblech und Auffangschale entfernen.
5. Ersatzteile auspacken und bereitlegen.

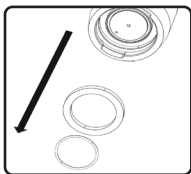
12.3.3 Dichtung austauschen



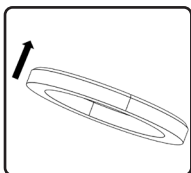
Ansicht der Brühgruppe von unten



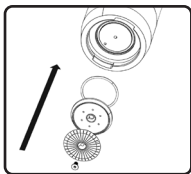
1. Mit Inbusschlüssel die Senkkopfschraube in der Mitte der Duschplatte lösen.
2. Duschplatte und Duschenhalter entfernen.



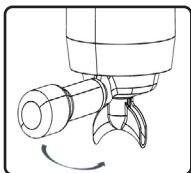
3. Dichtung der Duschplatte entfernen.
 4. Mit Schlitzschraubendreher Gruppendichtung heraushebeln.
- Die Gruppendichtung wird dabei zerstört.



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



8. Dichtung der Duschplatte installieren.
9. Duschenhalter und Duschensieb 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 10.4.4, „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 Temp“) 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“).

13.1.1 Maschine zurücksetzen

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

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

14 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Abmessungen Maschine (B x T x H)	270 x 445 x 375 mm
Abmessungen mit Filterträger (B x T x H)	270 x 495 x 375 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	2300 W
US, JP	1700 W

15 Außerbetriebnahme, Demontage und Lagerung

15.1 Maschine außer Betrieb nehmen

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

15.2 Demontage der Maschine

1. Maschine 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 anderen Faktoren beeinflusst, wie zum Beispiel Kaffeesorte, Mahlgrad, Menge des Kaffeepulvers, Temperatur, Preinfusion, Durchfluss, Extraktionsdauer usw.

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

Problem	Ursache	Abhilfe
Espresso läuft nicht aus dem Filterträger, sondern tröpfelt nur.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu fein.	Gröber gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver zu sehr verdichtet.	Kaffeepulver weniger fest andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Zuviel Kaffeepulver.	Weniger Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
Wenig oder keine Crema auf dem Espresso.	Mahlung der verwendeten Kaffeebohnen zu grob.	Feiner gemahlenes Kaffeepulver verwenden.
	Kaffeepulver nicht ausreichend verdichtet.	Kaffeepulver fester andrücken (siehe Kapitel 9.5, „Kaffeepulver in Filterträger füllen und andrücken (Tampen)“).
	Kaffeepulver zu alt.	Frisches Kaffeepulver verwenden.
	Zu wenig Kaffeepulver.	Mehr Kaffeepulver verwenden. Als Orientierungshilfe dient die Markierung in den Sieben.
	Zu viel Chlor im Wasser.	Wasserfilter verwenden.
	Duschsieb 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.
	Duschsieb 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
Kaffeessorte			
Mahlgrad			
Menge Kaffee- pulver			
Brühtemperatur			
Dampftemperatur			
Dauer aktive Prein- fusion			
Dauer passive Preinfusion			
Dauer Extraktion			
Ausgangstempe- ratur Milch			
Bemerkungen			

Contents

1 About these operating instructions.....	77
1.1 Design of safety and warning notices	77
1.2 Stylistic conventions	78
2 Safety.....	79
2.1 General safety instructions	79
2.2 Hazard due to high temperatures	80
2.2.1 Hazard due to hot media.....	80
2.2.2 Hazard due to hot surfaces.....	80
3 Quick guide to your first espresso	81
4 Intended use	82
5 Description of the machine	83
5.1 Machine structure	83
5.2 Control elements	84
5.2.1 On/off button	84
5.2.2 Display buttons	85
5.2.3 Brew buttons.....	85
5.2.4 Operating levers	86
6 Transport	87
6.1 Markings on the packaging.....	87
6.2 Scope of delivery	88
6.3 Removing the transport packaging	88
6.4 Checking the scope of delivery	89
6.5 Transportation.....	89
7 Installation	90
7.1 Requirements at the installation site.....	90
7.2 Connecting to the power supply.....	90
7.3 Installing the accessories	90
7.3.1 Installing the blind filter and drip tray	91
7.3.2 Installing the water filter	91
8 Initial start-up.....	93
8.1 Initial start-up	93
8.1.1 Connecting and switching on the machine	94
8.1.2 Filling the boiler with water (fill mode)	94
8.1.3 Rinsing the machine.....	94
8.2 After initial start-up	95
9 Operation	96
9.1 Operating modes	96

9.1.1	Operational readiness	96
9.1.2	Continuous operation.....	96
9.1.3	Standby mode of the display.....	96
9.1.4	ECO mode.....	96
9.2	Putting the machine into operation	97
9.2.1	Switching the machine on and off	97
9.2.2	Preparing the machine.....	97
9.3	Shortcut functions	97
9.3.1	Switching on ECO mode	98
9.3.2	Activating or deactivating pre-infusion	98
9.3.3	Switching the steam boiler on or off.....	98
9.3.4	Automatic cleaning of the brew group.....	98
9.4	Filling the water tank with water.....	99
9.5	Pouring ground coffee into the portafilter and pressing (tamping)	99
9.6	Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter	100
9.7	Inserting the portafilter in the brew group	101
9.8	Performing a flush.....	102
9.8.1	Flush after heating up.....	102
9.8.2	Flush for rinsing the brew group	103
9.9	Preparing espressos.....	103
9.10	Removing the portafilter from the brew group	105
9.11	Drawing hot water	105
9.12	Drawing hot steam.....	106
10	Navigation and settings in the menu	107
10.1	Icons on the display.....	107
10.1.1	Menus for basic settings.....	107
10.1.2	Menus for advanced user settings	108
10.1.3	Further icons on the display.....	108
10.2	Navigation in the menu	109
10.2.1	Opening the main menu	110
10.2.2	Selecting and opening submenus	110
10.2.3	Changing and confirming settings	110
10.3	Basic menu settings.....	110
10.3.1	Brew Temperature.....	110
10.3.2	Steam Enable	111
10.3.3	Steam Temp.....	111
10.3.4	Pre-infusion.....	112
10.3.5	Brew settings - setting via the menu.....	113
10.3.6	Brew settings - setting via brew buttons	114
10.3.7	Eco Mode.....	115
10.3.8	Cleaning Reminder	115
10.3.9	Reset Reminder	116

10.3.10	Barista Light.....	117
10.4	Advanced menu [user] settings.....	117
10.4.1	Filter Reminder	118
10.4.2	Clock Set	118
10.4.3	Schedule Set	119
10.4.4	Timer Enable.....	119
10.4.5	Temperature Unit	120
10.4.6	Coffee Offset Correction.....	120
10.4.7	Enable Fast Heating	121
11	Cleaning.....	122
11.1	Cleaning the portafilter, silicone attachment, and filters	122
11.2	Cleaning the drip tray and grid.....	123
11.3	Cleaning the steam and hot water nozzles.....	123
11.3.1	Cleaning the steam and hot water nozzles after use.....	124
11.3.2	Cleaning a blocked steam nozzle.....	124
11.4	Cleaning the machine housing.....	124
11.5	Cleaning the water tank.....	125
11.5.1	Orientation of the water tank	125
11.5.2	Cleaning the water tank.....	125
11.6	Emptying the steam boiler	125
11.7	Cleaning the brew group.....	126
11.7.1	Preparatory steps for automatic cleaning	126
11.7.2	Starting automatic cleaning of the brew group.....	127
11.7.3	Post-rinsing.....	128
12	Servicing.....	129
12.1	Spare parts and accessories.....	129
12.2	Replacing the water filter.....	130
12.3	Replacing the brew group gasket.....	130
12.3.1	Required tools and accessories	130
12.3.2	Before replacement	130
12.3.3	Replacing the gasket.....	131
13	Troubleshooting	132
13.1	Machine faults.....	132
13.1.1	Resetting the machine	134
14	Technical data	135
15	Shutdown, dismantling, and storage.....	136
15.1	Shutting down the machine.....	136
15.2	Dismantling the machine	136
15.3	Storage.....	136
16	Disposal.....	137

17 Recommendations for preparing the perfect espresso138

18 Notes 140

1 About these operating instructions

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

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

1.1 Design of safety and warning notices

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

The following warnings are used in these operating instructions.



DANGER

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



WARNING

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



CAUTION

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

NOTICE

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

1.2 Stylistic conventions

Highlighting in the text

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

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

Item and figure numbers

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

Example:

1. Press the main switch [1, Fig. 1].

Figures

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

References

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

Example: Follow the safety instructions [see Chapter 3, "Safety"].

2 Safety

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

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

Authorized service points can be found on our dealer search page at:
<https://www.profittec-espresso.com/en/storelocator>

2.1 General safety instructions

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

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

2.2 Hazard due to high temperatures

2.2.1 Hazard due to hot media

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

- During the extraction process, keep 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 the cup raiser for espresso cups.

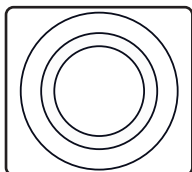
2.2.2 Hazard due to hot surfaces

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 repair and servicing work.

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

3 Quick guide to your first espresso

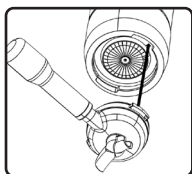
When preparing an espresso, please adhere to all safety instructions and warnings contained in these operating instructions. Before preparing your first espresso, the machine must have been installed (see Chapter 7, "Installation") and started up (see Chapter 8, "Initial start-up") correctly.



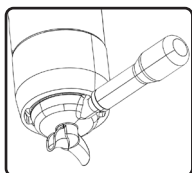
1. Switch on the machine using the on/off button.
 - The LED ring will light up and the brew boiler will start to heat up.



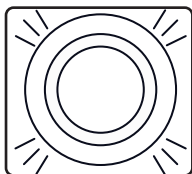
2. Wait until the brew temperature has been reached.



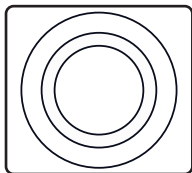
3. Fill the desired portafilter with ground coffee.
4. Position the portafilter at an angle of approx. 45° below the brew group.
5. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



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



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



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

4 Intended use

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

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

- Kitchens in shops, offices, or other work environments;
- Farms;
- Hotels, motels, or other 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 | 8 | Drip tray with grid |
| 2 | Display buttons | 9 | Boiler and brew pressure gauge |
| 3 | Steam tilt valve for drawing hot steam | 10 | Water wand |
| 4 | Steam wand with rubber handle | 11 | Water tilt valve for drawing hot water |
| 5 | Portafilter with silicone attachment | 12 | Brew buttons |
| 6 | On/off button with power indicator (LED ring) | 13 | Top with water tank lid; water tank below with water filter adapter for receiving a water filter cartridge |
| 7 | Residual water outlet of brew group | | |

5.2 Control elements

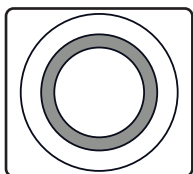


Fig. 2 Control elements

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

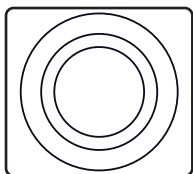
5.2.1 On/off button

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 lights up but the display and the LED rings of the brew buttons are switched off, the machine is in ECO mode (see Chapter 9.1.4, "ECO mode").

5.2.2 Display buttons

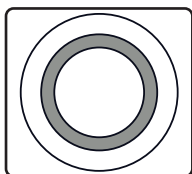
The following functions are performed using the two display buttons [1, Fig. 2]:

- 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 process
- Program brew time [see Chapter "10.3.6 Brew settings - setting via brew buttons"]
- Activate or deactivate pre-infusion [see Chapter "10.3.6 Brew settings - setting via brew buttons"]
- Confirm settings in the menu or exit the menu [see Chapter "10.2 Navigation in the menu"]



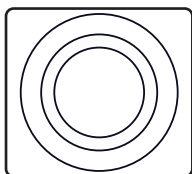
Off

- The machine is switched off.
- 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

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



On

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

5.2.4 Operating levers

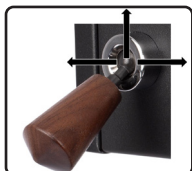
Steam tilt valve

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.

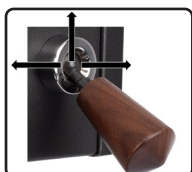
Hot water tilt valve

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.
	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 with grid
- Portafilter, bottomless, incl. silicone attachment
- 1x one-cup filter, 1x two-cup filter, 1x three-cup filter (21 g)
- Blind filter
- Tamper
- Cleaning brush

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

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

6.3 Removing the transport packaging



CAUTION

Risk of injury due to packaging material

Children could injure themselves if they play with packaging material.

- Keep packaging material out of the reach of children.

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

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

6.4 Checking the scope of delivery

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

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

If the machine or packaging is damaged or components are missing, contact 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 out of 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. Insert the accessories in the corresponding cut-outs in the original foam insert.
7. Pack the machine with the original plastic cover.
8. Lift the machine from underneath using both hands and pack it in the original box.
9. Transport the machine to the desired location.

7 Installation

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

7.1 Requirements at the installation site

The following conditions must be met at the installation site:

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

7.2 Connecting to the power supply



DANGER

Danger to life by electrical voltage

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

- Only connect the machine to a socket with a voltage that matches that specified on the nameplate. The nameplate can be found 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 be careful when touching the edges.
- 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

The water filter can optionally be acquired (see Chapter 12.1, "Spare parts and accessories"). Install it as follows:

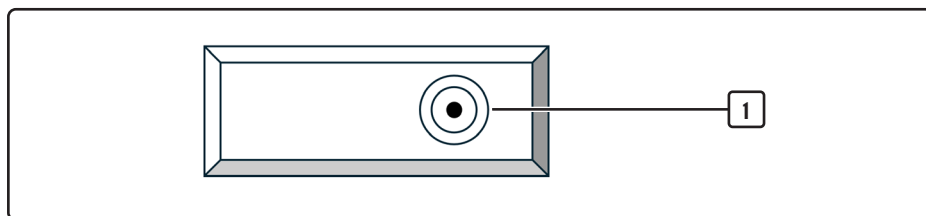


Fig. 4 Plan view of water tank

1 Position of water filter adapter

1. Unpack and prepare the filter cartridge according to the manufacturer's specifications.
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.

8 Initial start-up

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

- the machine has been correctly installed (see Chapter 7, “Installation”),
- the mains plug is disconnected from the power supply,
- the drip tray has been inserted correctly (see Chapter 1, “About these operating instructions”), and
- 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 | 4 | Bottom brew button |
| 2 | On/off button with LED ring | 5 | Top brew button |
| 3 | Brew group | | |

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 of the brew button that was pressed flashes and the pump starts to fill the brew boiler.
3. Wait for at least 30 seconds.
 - When water comes out of the brew group, this means that the brew boiler is full.
4. End the brewing process by pressing the flashing brew button.
 - The "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 respectively reached brew temperature and, if activated, the steam temperature are shown on the display. 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").

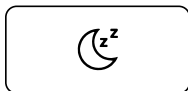
9.1.3 Standby mode of the display

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 LED rings of the brew buttons are switched off, but the machine remains switched on (the LED ring of the on/off button lights up). The countdown of the set time starts after the last brewing process is complete or after the last button press.

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

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

9.2 Putting the machine into operation

9.2.1 Switching the machine on and off

Switching on the machine:

1. Press the on/off button.
- ✓ The LED ring lights up and the following information appears on the display one after the other:
 - The welcome message "MAKE COFFEE YOURS"
 - The software version
 - The quantity of liters used so far, if the filter reminder is set (see Chapter 10.4.1, "Filter Reminder")
 - The brew temperature 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 10.4.7, "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

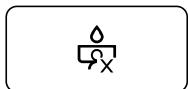
1. Press and hold the left-hand display button for 3 seconds during operation.
- ✓ The machine activates ECO mode.

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.
- ✓ The steam boiler is switched on or off depending on the current setting.



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

9.4 Filling the water tank with water

NOTICE

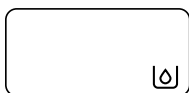
Damage due to overflowing water

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

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

To fill the water tank, it can be taken out of the machine or filled directly using a container. Only operate the machine with fresh, soft drinking water (up to 4° dH = German degree of hardness) Do not use carbonated water.

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



Tank is almost empty

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



Tank is empty

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

Proceed as follows to refill the tank:

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

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

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

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

4. Turn the tamper slightly to achieve an even surface.
- ✓ The ground coffee is now pressed and compacted.

9.6 Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter

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

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

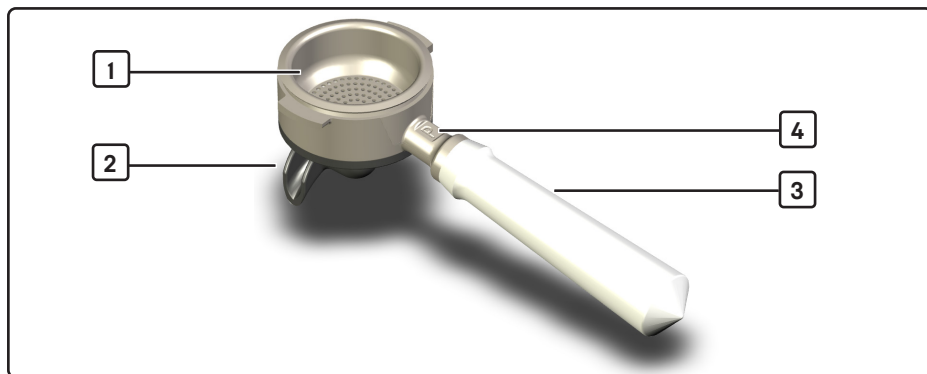


Fig. 6 Portafilter with two-cup filter and silicone attachment

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

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

Insert the filters as follows:

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

9.7 Inserting the portafilter in the brew group

NOTICE

Damage due to overtightening of the portafilter

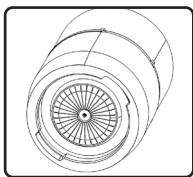
When inserting the portafilter, the portafilter or machine may become damaged if overtightened.

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

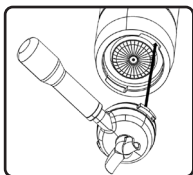
It is recommended to leave the portafilter clamped in the brew group so that it does not cool down. If the portafilter becomes too cold, it can be warmed up with a flush. Do not fill the portafilter with ground coffee when doing this.



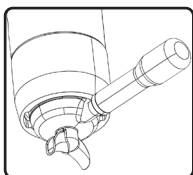
Fig. 7 Portafilter installed, handle pointing to the front



View of brew group from below

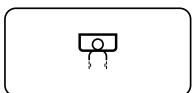


1. Hold the portafilter with one hand.
2. Position the portafilter under the brew group so that the handle of the portafilter is at an angle of approx. 45° to the left.
3. Push the portafilter into the holder of the brew group until the wings on the portafilter engage in the recesses on the brew group.



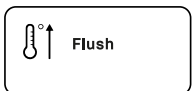
4. Carefully turn the portafilter handle to the right until you feel some resistance.
- ✓ The portafilter is now installed in the brew group.

9.8 Performing a flush



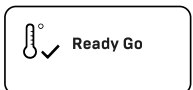
Brew icon

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



"Flush" icon

Request to flush



"Ready Go" icon

Request to end the flush process

9.8.1 Flush after heating up

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

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

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

9.8.2 Flush for rinsing the brew group

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

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

9.9 Preparing espressos



WARNING

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

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

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

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

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

Observe the following when using the silicone attachment:

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

Observe the following when not using the silicone attachment:

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

Proceed as follows when preparing espressos:

1. Insert the desired filter in the portafilter (see Chapter 9.6, "Inserting the silicone attachment and filters in the portafilter").
2. Fill the filter with the desired quantity of ground coffee.
3. Press and compact the ground coffee evenly using the tamper (see Chapter 9.5, "Pouring ground coffee into the portafilter and pressing [tamping]").
4. Insert the portafilter in the brew group (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
5. Place a suitable empty cup under the portafilter depending on the cup filter.
6. Press one of the brew buttons.
- ✓ The LED of the brew button that was pressed will start to flash and the automatic espresso preparation process will begin. The timer for the brew time will start on the display. If pre-infusion is set and has been activated for the brew button (see Chapters 10.3.4, "Pre-infusion" and 10.3.5, "Brew settings - setting via the menu"), the timer is interrupted after the active pre-infusion time has elapsed and "---" appears on the display. After the passive pre-infusion time has elapsed, the timer for the brew time will appear again on the display. After the set brew time has elapsed, the espresso brewing process is ended. Residual water is drained into the drip tray and residual pressure released via the residual water outlet of the brew group.
7. The brewing process can be ended at any time by pressing the flashing brew button.
- ✓ The brewing process is complete. Both buttons light up and the current brew temperature appears on the display after a few seconds.

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

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



Manual brewing icon

Appears if the automatic brewing is manually extended.

9.10 Removing the portafilter from the brew group



WARNING

Risk of injury due to hot surfaces and liquids spraying out

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

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

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

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

9.11 Drawing hot water



WARNING

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

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

Hot liquids 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 be able to draw 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 Temp”) must have been 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.

9.12 Drawing hot steam



WARNING

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

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

- Only operate the steam wand via the rubber handle.
- Place a suitable receptacle underneath the 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 be able to draw hot steam, the set steam temperature (see Chapter 10.3.3, "Steam Temp") must have been reached.

1. Place an empty receptacle under the steam nozzle.
2. Open the steam tilt valve (see Chapter 5.2.3, "Brew buttons").
 - 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.

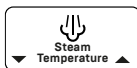
10.1.1 Menus for basic settings



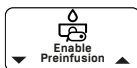
"Brew Temperature" menu: Set the brew temperature (see Chapter 10.3.1, "Brew Temperature")



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



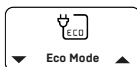
"Steam Temp" menu: Set the steam temperature (see Chapter 10.3.3, "Steam Temp")



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



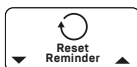
"Brew Settings" menu: Set the brew time and configure the pre-infusion settings for the two brew buttons (see Chapter 10.3.5, "Brew settings - setting via the menu")



"ECO Mode" menu: Switch ECO mode on and off and set the duration for ECO mode (see Chapter 10.3.7, "Eco Mode")



"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, "Starting automatic cleaning of the brew group")



"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, "Advanced menu (user) settings")

10.1.2 Menus for advanced user settings



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



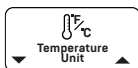
“Timer Enable” menu: Activate or deactivate the timer for automatically switching the machine on or off (see Chapter 10.4.4, “Timer Enable”)



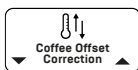
“Clock Set” menu: Set the time (see Chapter 10.4.2, “Clock Set”)



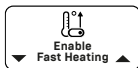
“Schedule Set” menu: Program times for automatically switching the machine on and off (see Chapter 10.4.3, “Schedule Set”)



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



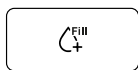
“Coffee Offset Correction” menu: Set the offset value between the machine temperature measuring point and the output temperature (see Chapter 10.4.6, “Coffee Offset Correction”)



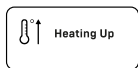
“Enable Fast Heating” menu: Activate or deactivate fast machine heat-up (“Fast Heating”) (see Chapter 10.4.7, “Enable Fast Heating”)

10.1.3 Further icons on the display

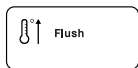
In addition to the menus, there are more icons that indicate a particular status or prompt user action during operation.



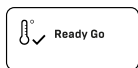
Fill mode (see Chapter 8, “Initial start-up”)



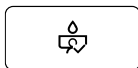
The machine heats up (see Chapter 8, “Initial start-up”)



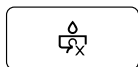
Request to flush (see Chapter 9.8, “Performing a flush”)



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



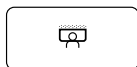
Pre-infusion activated (see Chapter 9.3.2, “Activating or deactivating pre-infusion”)



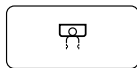
Pre-infusion deactivated (see Chapter 9.3.2, “Activating or deactivating pre-infusion”)



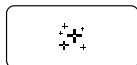
Passive pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.4, "Pre-infusion")



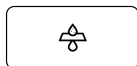
Active pre-infusion in progress (see Chapter 10.3.4, "Pre-infusion")



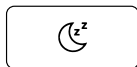
Brewing process (brewing) (see Chapter 9.8, "Performing a flush")



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



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



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



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

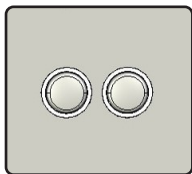


Refill icon (see Chapter 9.4, "Filling the water tank with water")

10.2 Navigation in the menu

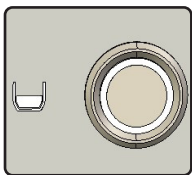
It is possible to navigate and change settings using the display buttons and brew buttons.

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



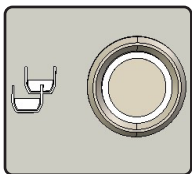
Left-hand and right-hand display button

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



Top brew button

- Confirm selection



Bottom brew button

- Leave current menu display

10.2.1 Opening the main menu

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

10.2.2 Selecting and opening submenus

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

10.2.3 Changing and confirming settings

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

10.3 Basic menu settings

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

10.3.1 Brew Temperature

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

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

10.3.2 Steam 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.
3. Select the setting "ON" (activate steam boiler) or "OFF" (deactivate steam boiler).

10.3.3 Steam Temp

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

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

10.3.4 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 passively (without pump activity) influencing the pre-infusion.

How pre-infusion works

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

Example

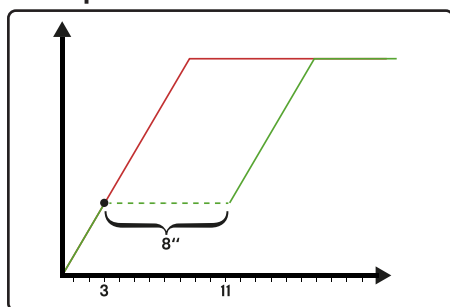


Fig. 8 Course of brewing process with and without pre-infusion

1 Green: Course with pre-infusion

2 Red: Course without pre-infusion

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

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



Active pre-infusion

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



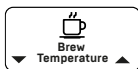
Passive pre-infusion

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

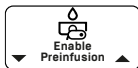
Activating or deactivating pre-infusion

Pre-infusion is activated or deactivated as a function for the entire machine via the following menu. The activated function is only effective if pre-infusion

has also been activated for the respective brew buttons (see Chapter 10.3.6, “Brew settings - setting via brew buttons”).



1. Open the main menu.



2. Select and open the “Enable Pre-infusion” submenu.



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

Programming pre-infusion

The procedure for setting the individual parameters for active and passive pre-infusion is explained in the Chapter 10.3.5, “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 the pump activity for passive pre-infusion is interrupted.
- **Time:** Duration of the passive pre-infusion in seconds.

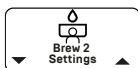
The setting procedure is identical for both brew buttons.



1. Open the main menu.



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



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

SHOT TIME	32"
PI PAUSE	ON
START	4"
TIME	5"

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 via brew buttons

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

Preparatory steps

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

Activating or deactivating pre-infusion



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

Setting the brew time with activated pre-infusion

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

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

Setting the brew time with deactivated pre-infusion

After pre-infusion has been deactivated for the desired brew button ["OFF"]:

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

10.3.7 Eco Mode

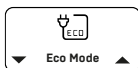
The following eco mode setting is set by default:

- "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 10.4.1, "Filter Reminder")

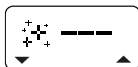
After cleaning the brew group or changing the water filter, these reminder functions must be reset as follows:



1. Open the main menu.



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



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

10.3.10 Barista Light

The machine lights are located on the underside of the balcony unit. They can be programmed via the options "ALWAYS ON" (always switched on), "DURING SHOT" (switched on during brewing), or "OFF" (always switched 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 menu has been closed. The advanced settings can be shown or hidden at any time as follows:



1. Open the main menu.



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



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

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

10.4.1 Filter Reminder

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

The setting is applied in steps of 5 liters up to a value of 200 liters. This function is deactivated ("OFF") by default. The required interval for replacing the filter can be found in the manufacturer's specifications for the water filter used.



1. Open the main menu.



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



3. Select and confirm the desired setting.

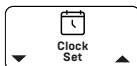
10.4.2 Clock Set

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

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



1. Open the main menu.



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



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



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

10.4.3 Schedule Set

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



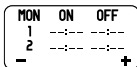
1. Open the main menu.



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



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



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

10.4.4 Timer Enable

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



1. Open the main menu.



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



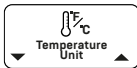
3. Select and confirm the setting "ON" (activate timer) or "OFF" (deactivate timer).

10.4.5 Temperature Unit

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



1. Open the main menu.



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



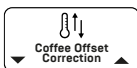
3. Select and confirm the setting °C or °F.

10.4.6 Coffee Offset Correction

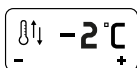
The machine is designed for optimal espresso preparation. External conditions can cause the water to cool down slightly on its way from the boiler to the brew group. To compensate for this temperature loss, you have the option to set the offset at a value of between -10°C and +10°C via the menu. The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



1. Open the main menu.



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



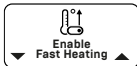
3. Select and confirm the setting.

10.4.7 Enable Fast Heating

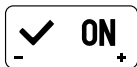
After the machine is switched on, it heats up to the preset brew temperature. This can take up to 20 minutes, depending on the ambient temperature. The “Enable Fast Heating” function serves to overheat the machine within a short space of time in order to heat the brew group and reach the brew temperature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



1. Open the main menu.



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



3. Select and confirm the setting “ON” [activate] or “OFF” [deactivate].

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 handles.

11.5 Cleaning the water tank

11.5.1 Orientation of the water tank

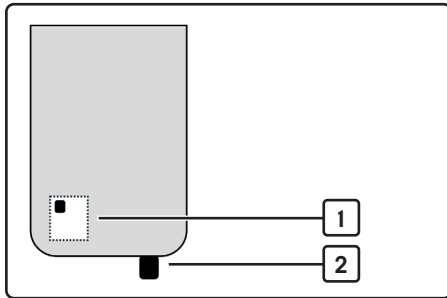


Fig. 10 Orientation of the water tank

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 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 should be emptied. Even with frequent use, the boiler water should be emptied every 1-2 weeks and replenished.

1. Allow the machine to start 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 5.2.3, "Brew buttons"),
 - The boiler water is emptied via the hot water wand.
5. Close the hot water tilt valve.
6. Rinse the boiler 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 the function is activated, a reminder to clean the brew group will appear on the display after a preset number of brewing processes. Clean the brew group after having made approx. 90 to 140 cups of espresso. It is also recommended to clean the brew group once after the machine has not been used for a relatively long stretch of time.

The following are required for cleaning the brew group:

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

11.7.1 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:



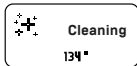
1. Open the main menu.



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.
- ✓ The brew group is now ready to use.

12 Servicing

DANGER

Danger due to electrical voltage

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

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

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

12.1 Spare parts and accessories

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

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

Spare part	Item number
Brew group gasket	C449900230
Shower plate	C519900102
Shower holder	C529900550
Shower plate gasket	C449900790
Countersunk head screw M5x10	C319900134
One-cup filter	C619900104
Two-cup filter	C619900105
21-gram filter	C619900107
Blind filter	C619900106
Portafilter retaining spring	C619900098
Portafilter body	Pr5800.1
Portafilter handle	P1040
2-spout silicone insert	P1047
Cleaning brush	R210
2-hole steam nozzle	P2543

Accessory	Item number
Water filter	89445.K
Tamper station	Pr5130
Tamper pad	Pr5115
Coffee grounds drawer, stainless steel	Pr5230
Milk jug, 350 ml	Pr5200
Milk jug, 500 ml	Pr5210
Filter screen	Pr5140
4x Pro Cups Espresso	Pr5127
4x Pro Cups Cappuccino	Pr5128

12.2 Replacing the water filter

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



“Waterfilter Reminder” icon

Information on the procedure and on the intervals for replacing the water filter can be found in the manufacturer’s specifications for the water filter used.

12.3 Replacing the brew group gasket

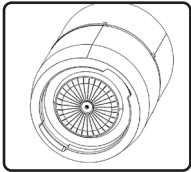
12.3.1 Required tools and accessories

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

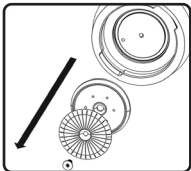
12.3.2 Before replacement

1. Switch off the machine and disconnect the mains plug from the mains.
2. Allow the machine to cool down.
3. Empty (see Chapter 11.6, “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.

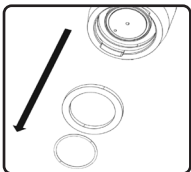
12.3.3 Replacing the gasket



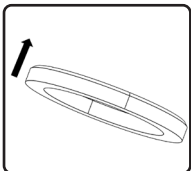
View of brew group from below



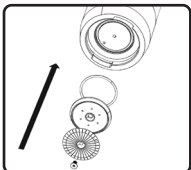
1. Unscrew the countersunk head screw in the center of the shower plate using an Allen key.
2. Remove the shower plate and shower holder.



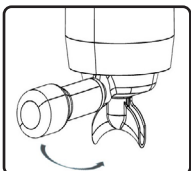
3. Remove the shower plate gasket.
 4. Lever the group gasket out with the flat-head screwdriver.
- This destroys the group seal.



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 screen using the countersunk head screw.



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

13 Troubleshooting

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

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

13.1 Machine faults

Fault	Cause	Solution
During initial start-up, the pump is activated when the brew button is pressed but no water comes out of the brew group.	Insufficient time for filling the 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 tank and 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 10.4.4, "Timer Enable") and contact the dealer.

Fault	Cause	Solution
Water is coming out between the portafilter and the brew group.	The portafilter has not been installed correctly.	Install the portafilter correctly (see Chapter 9.7, "Inserting the portafilter in the brew group").
	The gasket is worn.	Replace the gasket (see Chapter 12.3, "Replacing the brew group gasket").
The water tank cannot be fully inserted.	The water tank is in the wrong orientation.	Orient the water tank correctly and try again (see Chapter 11.5.1, "Orientation of the water tank").
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 Temp") 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.	The settings were changed or other unknown causes.	Reset the machine (see Chapter 13.1.1, "Resetting the machine").

13.1.1 Resetting the machine

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

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

14 Technical data

Specification	Value
Machine dimensions (W x D x H)	270 x 445 x 375 mm
Dimensions with portafilter (W x D x H)	270 x 495 x 375 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	2300 W
US, JP	1700 W

15 Shutdown, dismantling, and storage

15.1 Shutting down the machine

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

15.2 Dismantling the machine

1. 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 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.
	Too much chlorine in the water.	Use a water filter.
	Shower screen is dirty.	Clean the brew group (see Chapter 11.7, "Cleaning the brew group").

Problem	Cause	Solution
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

To ensure that you consistently get good espressos, you can make a note of your preferred settings below.

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			



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